



CENTRO DE ESTUDIOS SOCIOLÓGICOS

DOCTORADO EN CIENCIA SOCIAL CON ESPECIALIDAD EN SOCIOLOGÍA

PROMOCIÓN XVI

LA CONSTITUCIÓN SOCIAL DE EXPERIENCIAS ALIMENTARIAS

EN LA POBREZA.

**UN ESTUDIO CUALITATIVO CON FAMILIAS DE ESTRATOS POPULARES EN
IZTAPALAPA, CIUDAD DE MÉXICO**

PRESENTA: PALOMA VILLAGÓMEZ ORNELAS

DIRECTORA: DRA. ORLANDINA DE OLIVEIRA BARBOSA

COMISIÓN LECTORA:

DRA. KARINE TINAT

DRA. MARÍA CRISTINA BAYÓN

ÍNDICE

| | |
|---|------------|
| AGRADECIMIENTOS..... | 3 |
| INTRODUCCIÓN..... | 4 |
| PRIMERA PARTE: LOS MARCOS DE LA CONSTRUCCIÓN DE LA EXPERIENCIA ALIMENTARIA | 16 |
| CAPÍTULO 1. COMER CON LOS OTROS..... | 17 |
| I. LA ALIMENTACIÓN COMO CAMPO DE ESTUDIO DE LO SOCIAL | 18 |
| II. LA ALIMENTACIÓN COMO UN PROBLEMA DE LA ACCIÓN SOCIAL | 25 |
| III. LA SOCIOLOGÍA DE LA EXPERIENCIA | 32 |
| IV. IMPLICACIONES DE LA POBREZA EN LA CONSTRUCCIÓN DE LA EXPERIENCIA SOCIAL | 39 |
| SÍNTESIS..... | 45 |
| CAPÍTULO 2. HASTA LAS COCINAS..... | 47 |
| I. SELECCIÓN DE LA ZONA DE ESTUDIO | 48 |
| II. CARACTERÍSTICAS DEL TRABAJO DE CAMPO..... | 49 |
| III. LAS FAMILIAS Y SUS CARACTERÍSTICAS..... | 51 |
| SEGUNDA PARTE: LAS EXPERIENCIAS ALIMENTARIAS SITUADAS | 62 |
| CAPÍTULO 3. EL CONTEXTO EN MARCHA | 63 |
| I. LA POBREZA EN EL PAÍS, LA CIUDAD DE MÉXICO E IZTAPALAPA | 63 |
| II. LA CONFIGURACIÓN DEL TERRITORIO | 68 |
| SÍNTESIS..... | 79 |
| CAPÍTULO 4. EL ACCESO A LOS ALIMENTOS..... | 81 |
| I. LAS CRISIS ALIMENTARIAS, UN PUENTE ENTRE LO GLOBAL Y LO LOCAL | 81 |
| II. POLÍTICAS ALIMENTARIAS NACIONALES Y SU REFLEJO EN LO LOCAL..... | 88 |
| III. EL CIRCUITO ALIMENTARIO LOCAL..... | 96 |
| SÍNTESIS..... | 108 |
| TERCERA PARTE: LA LÓGICA DE LA INTEGRACIÓN | 109 |
| INTRODUCCIÓN | 110 |
| CAPÍTULO 5. ALIMENTAR Y HACER FAMILIA | 111 |
| I. PROCESOS DE SOCIALIZACIÓN EN EL TRABAJO ALIMENTARIO | 113 |
| II. MATERNIDADES ALIMENTARIAS | 127 |
| SÍNTESIS..... | 146 |
| CAPÍTULO 6. CRITERIOS, NORMAS Y VALORES ALIMENTARIOS..... | 149 |
| I. EL ORIGEN: POSICIÓN SOCIAL Y ALIMENTACIÓN EN LA INFANCIA | 151 |
| II. COMER BIEN | 159 |
| III. CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS: LOS BUENOS, LOS MALOS, LOS FEOS | 165 |
| SÍNTESIS..... | 178 |
| RECAPITULACIÓN DE LA TERCERA PARTE | 180 |
| CUARTA PARTE: LA LÓGICA ESTRATÉGICA..... | 182 |
| INTRODUCCIÓN | 183 |
| CAPÍTULO 7. ECONOMÍAS DOMÉSTICAS ALIMENTARIAS | 185 |

| | |
|---|------------|
| I. RECURSOS ECONÓMICOS Y MATERIALES..... | 186 |
| II. LA PLANEACIÓN: ¿QUÉ HAY DE COMER? | 195 |
| III. LA ADQUISICIÓN: EL CIRCUITO ALIMENTARIO EN ACCIÓN | 204 |
| IV. LA PREPARACIÓN: QUÉ, CÓMO Y CUÁNTA COMIDA..... | 210 |
| SÍNTESIS..... | 216 |
| CAPÍTULO 8. ALIMENTAR A OTROS PARA ALIMENTAR A LOS PROPIOS | 217 |
| I. LA COMIDA COMO CAMPO LABORAL DE LAS MUJERES | 221 |
| II. LA COMIDA CALLEJERA | 225 |
| III. LOS NEGOCIOS..... | 231 |
| IV. LAS MOTIVACIONES | 234 |
| V. ARREGLOS Y DESARREGLOS FAMILIARES EN EL TRABAJO ALIMENTARIO PARA LA VENTA..... | 238 |
| VI. RETRIBUCIONES DEL TRABAJO: MÁS ALLÁ DEL DINERO | 245 |
| SÍNTESIS..... | 250 |
| RECAPITULACIÓN DE LA CUARTA PARTE | 253 |
| QUINTA PARTE: LA LÓGICA SUBJETIVA | 255 |
| INTRODUCCIÓN | 256 |
| CAPÍTULO 9. COMER, PENSAR COMER Y CONTAR COMER | 258 |
| I. LA MESA PUESTA: TRES ESCENARIOS..... | 260 |
| 1. MARTHA: LA IDENTIDAD VIOLENTADA | 262 |
| 2. REBECA: EL ACUERPAMIENTO DE LA CULPA | 269 |
| 3. LA FAMILIA RODRÍGUEZ: CUANDO COMER ES UN PELIGRO | 277 |
| II. PROCESOS DE SUBJETIVACIÓN: LA DIGESTIÓN DE LA EXPERIENCIA ALIMENTARIA | 285 |
| SÍNTESIS..... | 292 |
| CAPÍTULO 10. LA ARTICULACIÓN DE LAS LÓGICAS DE LA ACCIÓN EN LA EXPERIENCIA SOCIAL..... | 293 |
| I. EJES ESTRUCTURANTES DE LAS EXPERIENCIAS ALIMENTARIAS | 293 |
| A. LO FAMILIAR EN LO ALIMENTARIO | 295 |
| B. EL CONTROL SOBRE LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS COTIDIANAS | 299 |
| C. LA DOBLE CARGA DE LA FEMINIDAD..... | 304 |
| SÍNTESIS..... | 309 |
| RECAPITULACIÓN DE LA QUINTA PARTE..... | 311 |
| CONCLUSIONES | 313 |
| LA CONSTITUCIÓN DE LAS EXPERIENCIAS ALIMENTARIAS | 314 |
| Y SUS EJES DE DIFERENCIACIÓN..... | 314 |
| I. EL ABORDAJE: LA NARRACIÓN DE LO DOMÉSTICO, FAMILIAR Y FEMENINO..... | 317 |
| II. LA ALIMENTACIÓN COMO ACCIÓN Y LA ACCIÓN COMO EXPERIENCIA..... | 318 |
| III. MISMOS INGREDIENTES, PLATILLOS DISTINTOS | 321 |
| IV. A MEDIO COCER..... | 326 |
| REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS | 329 |
| ANEXO 1: MAPAS DE LAS COLONIAS SEGÚN GRADO DE POBREZA O MARGINACIÓN SOCIAL | 347 |
| ANEXO 2: SEMBLANZAS FAMILIARES | 353 |

AGRADECIMIENTOS

A Roxana, mi madre, por las primeras intuiciones sobre ser mujer, tener cuerpo de mujer y voz de mujer. También por las primeras enseñanzas sobre cuidar y alimentar. Si al principio me di el lujo de ignorarlas, fue justo porque estaba siendo maravillosamente cuidada y alimentada, de todas las formas posibles, por ti. Después, todo ha sido tratar de recuperarlas. Una buena parte de este esfuerzo intenta hacer visible lo invisible, lo que se toma por hecho y a quienes damos por sentado. Es un homenaje, siempre pequeño e insuficiente, a ti y al trabajo que nos has dedicado.

A Paco, mi casa, con quien comparto mi torpe interpretación de una idea de familia. Gracias por la ternura, el cuidado y las risas. Por la incondicionalidad, la humana, la que se cae y se levanta. Gracias por restaurarnos mutuamente la vida durante todos los días de estos últimos años.

A mis hermanos, Frida y Efraín, por procurarnos a nuestro modo y sabernos buenos.

A la familia Morales Vargas, por recibirme e incluirme en su equipo. Gracias por aprovechar las segundas oportunidades que se nos han presentado.

Gracias a mis amigos de siempre y de ahora. A mi hermanito Daniel, el ave Fénix con el vuelo más majestuoso que se haya visto. Gracias por tu tiempo, tu voz y tus espacios, donde he sido indeciblemente feliz. A Luis Ángel, por la cercanía en la distancia, por la admiración mutua y el aliento constante. Por abrir juntos un espacio seguro para ser vulnerables y recomendarnos ternura.

A la Muy Otra Raza Chida, un pequeño y radiante círculo de cariño y solidaridad que se mueve en todos los registros posibles del afecto: a Érika, José Ignacio, Carlos, Julián y Juan Antonio. A lo que cede, a lo que se deja alcanzar. A lo que insiste.

A Zlate, que me contuvo en los peores momentos y no pudo quedarse a ver el final, aunque probablemente lo intuía. Me gusta pensar que lo supiste todo el tiempo.

A Orlandina, por el acompañamiento intelectual, riguroso y sincero. Gracias por siempre plantear una alternativa, por tu disposición infinita al otro. Pero, aún más, por la compañía emocional, por la seguridad que me devolvías cada vez que yo me la negaba y por la comprensión y paciencia ante mis altibajos.

A mi Comité Lector, Karine Tinat y Cristina Bayón, a quienes agradezco su disposición, rigor, enorme paciencia y generosidad en todo momento.

Al Colegio de México, una institución fundamental que deja una huella profunda en mi trayectoria.

Al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología y a la sociedad mexicana, por apoyar con sus recursos mi formación privilegiada.

A “Mónica” y “Gabriela” que me abrieron las claves del territorio, las puertas de su casa y las historias de sus vidas. Gracias a todas las familias que, pudiendo negarse en tiempos de tanta incertidumbre y suspicacias, acceden a pasar a una perfecta extraña hasta la cocina, a darle de comer y a ser cómplice de sus propósitos.

A Jorge.

INTRODUCCIÓN

*“All actions stem from food
(...) Food depends on food.”*

Rig-Veda, Taittiriya Upanishad

En los últimos días de octubre de 2016, Gabriela, residente de una colonia popular de Iztapalapa, me comentó que haría tamales para la ofrenda que su familia coloca en casa cada año con motivo del Día de Muertos. La oportunidad era imperdible, así que me hice invitar.

El 31 de octubre llegué a su vivienda en las alturas de la colonia, sobre la falda del cerro, desde donde la vista del barrio y la ciudad es abrumadora. Muy temprano, Gabriela compró los ingredientes necesarios en los comercios que despiertan en la madrugada. Llevó pollo (piernas, muslos, alas y huacales, las partes baratas de las aves), verduras para la salsa verde (tomates, cebolla, ajo, chiles) y masa de maíz (molida en el molino de nixtamal que aún existe en la colonia). Cuando llegué a su casa, Gabriela y su madre, Irma, ya habían hecho la salsa y cocido el pollo. Querían adelantar procedimientos pensando en que los tamales estuviesen listos para la comida.

Sin embargo, no podíamos empezar a amasar ni a humedecer las hojas de maíz que envolverían los tamales porque no había agua potable, un problema constante en la colonia. Tampoco tenían agua en los garrafones que compran para beber y lavar alimentos y trastes, dada la suciedad del líquido que llega desde el servicio público. Aunque ya habían pedido más botellones al encargado de la purificadora particular más cercana, aún no llegaba. Toda la colonia tenía el mismo problema y el hombre no se daba abasto. Pasaron varias horas antes de que apareciera cargando los garrafones entre las calles inclinadas y estrechas que se resbalan por las laderas del cerro.

“Así como me ves, no puedo cocinar mi comida sin agua de botellón (garrafón)”, dijo Irma, madre de Gabriela, justificando el tiempo que le parecía muerto. ¿Así como la veo? ¿Cómo cree Irma que la veo? ¿Supone que pienso que no le importa la limpieza?, ¿que creo que come lo que sea, como sea? En todo caso, ¿cómo me ve ella a mí y qué lecturas de su mundo me atribuye? Seguimos esperando en la cocina-comedor-sala, conversando entre mujeres, explorándonos mutuamente. De manera ocasional, éramos interrumpidas por niñas y niños que querían comprar frituras o golosinas que Irma vende desde hace años para hacerse de un poco de dinero.

Ya con el agua a la mano, remojuamos las hojas mientras Gabriela freía cebolla y ajo. Haría una especie de mojo para sazonar la masa de los tamales porque no puede usar manteca; esta grasa fundamental para que los tamales esponjen y tengan un sabor característico, está prácticamente prohibida en casa de Irma porque tanto ella como su esposo tienen diabetes y problemas cardiacos.

Llegó la hora de ir por el pequeño hijo de Gabriela a la primaria de la colonia. En el camino de regreso pasaríamos al mercado público para comprar papel picado, flores de cempazúchitl, incienso, panecitos de muerto y dulces, todo para la ofrenda a los niños difuntos, “los difuntitos”, en la que el refresco de cola no faltaría. También querían comprar algo de fruta, pero se salía del presupuesto y, al menos para este propósito, su importancia parecía secundaria.

Irma me enseñó a arreglar las flores en forma de cruz mientras me preguntaba por mis muertos, me reprendía por olvidarlos y les encendía una veladora. Comenzó a quemar ocote con incienso y puso una flor en agua para que los visitantes bebieran de ella.

Alrededor de seis horas después de que llegué comenzamos, por fin, a ensamblar los tamales. Enjuagué las hojas de tamal y desmenucé el pollo. Los huesos y pieles que sobraron las sacaron a la acera para dárselas a los gatos y perros de la zona; a cambio, ellos cuidan que las ratas y otra fauna del monte no se acerquen a la vivienda. Mientras tanto, Gabriela amasaba, aporreaba la masa. Antes lo hacía Irma; lo aprendió de su propia madre y enseñó a sus dos hijas, quienes ahora la sustituyen porque ya no tiene fuerza suficiente. Tampoco puede estar parada mucho tiempo, le duelen las rodillas por la edad y el sobrepeso.

Irma me mira hacer, bromea conmigo y sobre mí; le divierten mi ignorancia y mi falta de habilidad. Personalmente, no me considero una mala cocinera; tampoco creo haber hecho un papel poco decoroso en el momento. Sin embargo, para Irma era importante exaltar lo fuera de lugar que me encontraba y, con ello, enfatizar su dominio como la matriarca que indudablemente es. Después sabría que la cocina es uno de los espacios de los que más orgullo y reconocimiento a su posición en la familia deriva. Era importante dejármelo claro. “Pon atención; no voy a estar aquí toda la vida para enseñarte”, me dijo divertida en más de una ocasión.

Hacer tamales es un trabajo que se aprende entre mujeres y requiere un importante esfuerzo corporal que no puede ser sustituido por aparatos porque, según la tradición, así la masa no “levanta”, no se esponja. Tampoco puede hacerse de mal humor ni ir al baño o salir a la calle durante la preparación, pues se corre el riesgo de que la masa no se cueza correctamente. Es decir, los tamales se deben preparar con esfuerzo, atención casi exclusiva y buen ánimo. Son una buena síntesis del perfil ideal de las mujeres, madres y

alimentadoras, custodias de las tradiciones gastronómicas, de sus familias y de sus propios oficios, en tanto mujeres.

Al final, todos comimos tamales con la sensación de una misión cumplida. Nos congratulamos por su sabor y confirmamos que el cambio de estafeta había sido exitoso. Gabriela e Irma colocaron tamales en el altar y repartieron otros entre sus allegados. La ofrenda llegaba así a su momento cumbre, alimentando a otros, vivos o muertos.

VÍNCULOS ENTRE LA ALIMENTACIÓN Y LA POBREZA

El proceso de preparación de unos tamales no es más, pero tampoco menos que la compleja organización de un conjunto de acciones alentadas por un objetivo, social, cultural y afectivamente construido, en torno al que los sujetos ajustan sus recursos. Estos arreglos, que para algunos podrían parecer mecánicos, arbitrarios o de plano insignificantes, son en realidad síntesis complejas de acciones que involucran economía, materialidad, corporalidad, nociones de tiempo y espacio, del gusto y el disgusto, relaciones de afecto y poder con los otros a quienes se alimenta o de quienes nos alimentamos.

En el caso de Irma y su familia podemos percibir, además, el peso de la precariedad espacial y económica, que impone su propia lógica a los trabajos de la alimentación. Servicios deficientes, geografías de difícil acceso y presupuestos limitados son parte del escenario en el que amplios sectores de población y, en especial, las mujeres, madres y “alimentadoras”, deben tomar decisiones cotidianamente. La incertidumbre sobre la disponibilidad de recursos, ya sea agua o dinero, dificulta la planeación, entorpece el trabajo, lo retrasa, exige decidir con premura. Son fallas coyunturales o crónicas que, cuando se está frente a otros, obligan a dar explicaciones sobre la propia vida, como lo hizo Irma al dejarme claro que no consiente la suciedad del agua de la que dispone todos los días, sólo por el hecho de vivir donde vive.

Al final, el objetivo se cumple, casi siempre. Casi todos los días se consigue poner algo sobre la mesa o entre las manos que quita el hambre. Del grado de la precariedad de los recursos personales y del entorno, dependerá que esto se haga de un modo que llene, que no enferme, no disguste y no humille.

En conjunto, nuestra posición, los recursos que tenemos al alcance y el resultado objetivo y subjetivo que obtenemos del hecho simple y cotidiano de comer, producen lo que aquí llamamos *experiencias alimentarias*, formas de vivir la comida y sus labores como un acto que nos integra con el mundo desde una identidad social de la que derivamos todo un repertorio de valoraciones subjetivas sobre nosotros mismos, nuestro cuerpo y nuestras relaciones con los otros.

La investigación que emprendimos entre familias que residen en un conjunto de colonias populares en Iztapalapa, Ciudad de México, tuvo por objeto conocer cómo se construye esta experiencia en situaciones marcadas por la precariedad socioeconómica en las que la escasez de dinero se suma a la carencia o deficiencia de servicios y, en ocasiones, la carencia de conocimiento, información o habilidad para comer o alimentar a otros de un modo que se considere satisfactorio. Estas limitaciones, a su vez, se sitúan en contextos espaciales particulares, con características geográficas, económicas y políticas específicas que organizan la oferta y demanda de alimentos.

Parte de la importancia que recientemente ha adquirido la alimentación como tópico de interés social en México se debe a la creciente dificultad con la que amplios sectores de la población se enfrentan al ejercer este derecho. El poder adquisitivo del salario ha perdido fuerza de manera continua desde finales de la década de los años 70, cuando la crisis del boom petrolero y los ajustes realizados para el manejo de la deuda provocaron una caída que, si bien ha disminuido su velocidad, no ha podido recuperarse de aquella crisis y las sucesivas (Moreno-Brid *et al.*, 2014). Como veremos adelante, en años recientes se ha observado con cada vez más frecuencia una combinación desfavorable de crisis económicas con alimentarias, tanto a nivel nacional como internacional. La coyuntura más cercana de esta naturaleza ocurrió entre 2007 y 2008, con efectos prolongados sobre la capacidad de los hogares de menores ingresos para adquirir alimentos. Actualmente, 40 por ciento de la población mexicana ocupada percibe ingresos laborales inferiores al costo de la canasta alimentaria, lo que se explica, según fuentes oficiales,¹ por una disminución del poder adquisitivo de las remuneraciones laborales.

Durante la última década hemos visto cómo, con algunas intermitencias, los precios de los productos de la canasta alimentaria se han colocado por encima del nivel de la inflación,² un fenómeno al que recientemente han contribuido la liberalización de los precios de las gasolineras –una medida cuyo impacto sobre el acceso económico a los alimentos aún no terminamos de dimensionar–, los costos de las importaciones e, incluso, los cercos que ha creado la violencia organizada alrededor de ciertos nodos de producción agrícola alimentaria.

En 2010, una de cada cinco personas (19.4%) no contaba con ingresos suficientes para adquirir la canasta básica alimentaria. Seis años después, esa situación mejoró apenas levemente (17.5%). En este mismo periodo, la pobreza³ no ha mostrado retrocesos relevantes: la mitad de la población mexicana se mantiene

¹ El Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval) produce el indicador de pobreza laboral que da seguimiento a esta situación. El análisis de la evolución más reciente de la pobreza laboral se puede encontrar aquí: https://www.coneval.org.mx/Medicion/Paginas/ITLP-IS_resultados_a_nivel_nacional.aspx. (Consultado el 3 de mayo de 2019).

² Información del CONEVAL, disponible en: <https://coneval.org.mx/Medicion/MP/Paginas/Lineas-de-bienestar-y-canasta-basica.aspx> [Consultado el 8 de junio de 2019].

³ Retomamos la definición de la medición oficial de la pobreza realizada por el Coneval, cuya metodología considera en pobreza a quienes cuenten con ingresos inferiores al valor de satisfactores alimentarios y no alimentarios y, además, experimenten al menos

en esta condición, mientras que siete de cada cien personas se encuentran en pobreza extrema, una situación que implica, por definición, que las personas no tienen recursos para adquirir una canasta alimentaria básica.

Entre 2010 y 2016, la carencia de acceso a la alimentación⁴ pasó de 24.8 a 20.1 por ciento, es decir, durante este periodo alrededor de dos personas entre cada diez no tuvieron acceso estable a una dieta sana, variada y suficiente, por falta de dinero. El análisis del comportamiento de este indicador muestra que el acceso a la alimentación sigue patrones de desigualdad que distribuyen inequitativamente la capacidad para adquirir alimentos entre diferentes grupos de la población. Los más afectados son los hogares donde residen menores, la población rural y las personas en pobreza, en particular en su expresión más extrema, entre quienes la inseguridad alimentaria severa⁵ es hasta tres veces superior al valor promedio del país.

A las dificultades económicas se suma la expansión de cuadros epidemiológicos relacionados con la insuficiencia y baja calidad de la alimentación. En 2012 la desnutrición crónica aún afectaba a más del diez por ciento de la población infantil. El escenario era aún más grave entre la infancia indígena: uno de cada tres niños pertenecientes a alguna etnia mostraba síntomas de desnutrición crónica, una cifra incluso mayor a la que presentaban los menores no indígenas en 1988 (24.6%). Es decir, la reducción de la desnutrición crónica entre los niños indígenas presenta un rezago de casi un cuarto de siglo respecto a la infancia sin adscripción étnica.⁶

Paradójicamente, en el extremo contrario, el exceso de peso es una de las epidemias que mayor fuerza y velocidad han cobrado en los últimos años. Los procesos de modernización y urbanización, junto con la apertura comercial que se experimenta en la mayor parte del mundo, han permitido la difusión y expansión de patrones alimentarios y estilos de vida que favorecen el sobrepeso, incluso en entornos donde las condiciones materiales son precarias (Gálvez, 2018; Otero, 2018; Ríos, 2018; Santos, 2014).

En México el sobrepeso ha destacado como un problema de salud durante las últimas dos décadas y, aunque parecía que entre 2006 y 2012 su avance se frenaba (Barquera *et al.*, 2013: 151-160),⁷ en 2016 podría haber

una carencia social –rezago educativo, carencia de acceso a servicios de salud, carencia de acceso a seguridad social, condiciones precarias de vivienda y servicios dentro de ella o carencia de acceso a la alimentación –inseguridad moderada o leve-. Se considera en pobreza a extrema a quienes tengan ingresos insuficientes para cubrir el costo de la canasta alimentaria básica y tenga tres carencias sociales o más (Coneval, 2018).

⁴ La carencia por acceso a la alimentación se mide desde 2008 como parte de la medición multidimensional de la pobreza. Se basa en el concepto de seguridad alimentaria, promovido por la Organización de las Naciones Unidas (FAO, 2011).

⁵ De acuerdo con la metodología de medición de la pobreza, los niveles de inseguridad alimentaria se distinguen por una gradiente que de menor a mayor privación alimentaria. La inseguridad alimentaria leve comprende situaciones de disminución en la variedad de los alimentos ingeridos; la moderada incluye escenarios en los que tanto la cantidad como la calidad de la comida se reduce. Finalmente, en la inseguridad alimentaria severa las personas experimentan episodios de hambre. Cada uno de estos niveles distingue entre hogares conformados sólo por adultos o con residentes menores de edad (Coneval, 2018).

⁶ Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT) 2012. “Desnutrición en México: intervenciones hacia su erradicación”. Disponible en: <https://ensanut.insp.mx/doctos/analiticos/Desnutricion.pdf> (Consultado el 13 de abril de 2016).

⁷ Entre 2000 y 2006 el aumento fue de 12.3 por ciento; entre 2006 y 2012, de 2.3 por ciento.

cobrado fuerza. Actualmente, siete de cada diez adultos tienen sobrepeso u obesidad, y tres de cada diez niños que ahora presentan este problema alimentarán la estadística adulta del futuro. La prevalencia de sobrepeso y obesidad es notablemente mayor en las mujeres y, si bien no existen grandes diferencias entre estratos socioeconómicos (Barquera *et al.*, 2013), en los últimos años la obesidad ha aumentado preocupantemente entre niños y mujeres residentes en ámbitos rurales.⁸

Lo que sí se presenta con mayor intensidad en los sectores empobrecidos es la intensificación de la llamada “doble carga” de la malnutrición, es decir, la presencia conjunta de déficits nutricionales y dietas excesivas, poco nutritivas y calóricamente densas, que resultan en sobrepeso, obesidad y, a la postre, enfermedades como la diabetes, la hipertensión o las enfermedades cardiovasculares. Estas enfermedades están presentes en varias de las familias que participaron en el estudio, cuyos casos demuestran el gran impacto que tiene el costo de tratar estos padecimientos con recursos de suyo mermados. No se trata sólo de una cuestión económica. La experiencia de la enfermedad es extremadamente dura por sí misma; provoca conflictos emocionales y tensiones prácticas en la vida cotidiana y muchas de ellas se dirimen en el campo de la alimentación, confrontando los hábitos alimentarios de los cuerpos sanos (o, al menos, sin diagnóstico) con los de los enfermos.

Es decir, que sin necesidad de repartir la riqueza, en los últimos años alcanzamos la nada grata meta de redistribuir la mala alimentación y la propensión a enfermedades crónicas. Los nuevos patrones alimentarios, aunados a las deficiencias de las dietas pretransicionales, han contribuido notablemente a transformar los cuadros epidemiológicos de la población. Si bien el exceso de peso no parece discriminar entre estratos socioeconómicos, los costos humanos y económicos de padecerlo sí están desigualmente distribuidos, dado el menor acceso de las personas en pobreza a infraestructura, servicios de salud de calidad y mecanismos de protección social.

LA CONSTRUCCIÓN DE LA EXPERIENCIA SOCIAL DE LA ALIMENTACIÓN EN LA POBREZA

En estos contextos, ¿cómo definir la experiencia de la privación alimentaria? ¿Se refiere necesariamente al hambre? ¿En qué consiste más allá de indicadores, umbrales y parámetros que, si bien son útiles para ciertos diagnósticos, no informan sobre la definición que hacen los sujetos de su propia situación? ¿Qué significan

⁸ Encuesta Nacional de Salud y Nutrición, Medio Camino (ENSANUT-MC 2016). Informe de resultados disponible en: http://promocion.salud.gob.mx/dgps/descargas1/doctos_2016/ensanut_mc_2016-310oct.pdf. (Consultado el 14 de agosto de 2018).

los datos sobre pobreza, inseguridad alimentaria y cuadros epidemiológicos en términos de la vida diaria de las personas?

La naturalidad con la que incorporamos la comida a nuestras vidas oculta a los sujetos que realizan las acciones y al entramado de relaciones personales e institucionales involucradas en la alimentación. Como hecho social, la comida alimenta a sujetos histórica y socialmente situados que, desde posiciones dotadas de recursos cualitativa y cuantitativamente distintos, participan de diferentes maneras en el proceso alimentario con resultados desiguales.

En esta investigación nos preguntamos cómo se refleja la carencia de recursos en las prácticas alimentarias de familias en pobreza y qué resultados tienen sobre su bienestar. Queremos comprender qué significa, en términos de las prácticas y las experiencias, “vivir al día”, “irla pasando”; qué trabajos productivos, reproductivos y emocionales implica alimentar a una familia cuando los recursos son escasos y cómo cambia la experiencia alimentaria en función de la posición social y económica que se ocupe.

Sostenemos tres premisas principales que consideramos aportes principales. En primer lugar, consideramos que el estudio de la experiencia social de la alimentación en entornos de pobreza urbana es, de suyo, una aproximación relevante para problematizar tanto lo que se sabe sobre pobreza como sobre hábitos alimentarios en las ciudades. Conocer los arreglos que las personas en situaciones económicas precarias deben hacer cotidianamente para garantizar su alimentación y la de sus familias, releva sus propia experiencia, motivaciones y valoraciones, por encima de especulaciones, prejuicios o normas arbitrarias y rígidas que tienden a simplificar o moralizar sus problemas de privación y salud, reduciendo sus causas a la precariedad material, la ignorancia o la desidia.

En este sentido, destacamos la importancia de desplazar el foco de lo alimentario de los resultados a las prácticas, entendidas en su sentido sociológico. Consideramos que comprender las acciones de los sujetos y el significado que les atribuyen, informa sobre problemas alimentarios de la población con recursos escasos, que los indicadores estandarizados frecuentemente ocultan o desvinculan de sus contextos.

En segundo lugar, cuestionamos los términos en los que se asume que las personas se relacionan con los mercados alimentarios. El relato común en las ciudades es el de la abundancia en la oferta de alimentos, cuya distribución se asume homogénea en términos de cantidad y calidad, dada la dotación de infraestructura comercial y de servicios que caracteriza a las grandes urbes. Así visto, el problema alimentario se reduce a la toma de malas decisiones por parte de la demanda. Sin embargo, sabemos que existe un desfase, una disonancia o, para decirlo con Carney (2015), una forma de violencia estructural expresada en la exigencia de hacer buenas elecciones, a pesar de la desigualdad de condiciones de acceso a bienes y servicios

alimentarios adecuados. Explorar este desfase y sus efectos sobre la vida cotidiana y la subjetividad de las personas, nos parece de importancia fundamental.

En tercer lugar, interesa destacar al trabajo alimentario como una parte fuertemente feminizada de la experiencia sobre la que recae la responsabilidad de la gestión de lo alimentario familiar, una obligación que, donde los recursos son más escasos y la enfermedad está presente, se vive con tensión y angustia considerables. A pesar de su importancia y exigencia, este trabajo suele aparecer como una actividad devaluada que se da por hecho, tanto por las mujeres como por sus familias. Sin embargo, como sucede con Irma, también es un espacio de despliegue de conocimientos y habilidades en las que las mujeres, en tanto tales, han sido socializadas, definiendo su posición de poder en las familias y su autovaloración como madres y cuidadoras.

UNA PROPUESTA PARA PENSAR LA ALIMENTACIÓN

Responder a las preguntas anteriores exige considerar a la alimentación como un campo de lo social y, por lo tanto, “sociologizable”. Para nuestra investigación, esto es, más que un debate, un punto de partida. El reto que nos hemos propuesto es, en todo caso, enmarcar su discusión en un debate sociológico específico, el de la acción social, toda vez que nuestro objeto primario de estudio son las prácticas alimentarias familiares y las narrativas reflexivas que los sujetos hacen de ellas. Sin embargo, como observaremos más adelante, los enfoques clásicos de la acción, circunscritos en los debates centrales de la agencia y la estructura, el orden y el cambio o la vinculación entre lo micro y lo macro, podrían ser demasiado rígidos para analizar un fenómeno como la alimentación, que ocurre en medio de procesos sociales, económicos y culturales que la complejizan como nunca antes y que colocan a la identidad, al discernimiento y a la subjetividad de los actores en el centro de la acción.

En la búsqueda de un enfoque más flexible y abierto al reconocimiento del trabajo subjetivo que realizan los actores en la organización de su vida cotidiana, y con el potencial analítico suficiente para construir una mirada comprensiva de la acción de los sujetos, sus tensiones y la complejidad de sus arreglos, recurrimos a la *sociología de la experiencia*, planteada e instrumentada originalmente por el sociólogo francés François Dubet. Este marco conceptual y metodológico nos permite reconstruir la experiencia alimentaria de las familias y entenderlas como conjuntos de acciones organizadas que vinculan a los actores con la estructura social, a partir de la articulación subjetiva de distintas lógicas de acción, mediante las cuales los sujetos organizan sus prácticas alimentarias.

Lo que interesa de la sociología de la experiencia es que permite la posibilidad de analizar cómo los individuos realizan trabajos de síntesis y unificación del mundo social a partir de la movilización de un repertorio heterogéneo de cursos de acción. Es claro que las personas tienen que alimentarse y es claro que los alimentos disponibles son provistos por el entorno, pero la forma en la que los individuos y sus grupos se organizan para satisfacer esta necesidad de modos socialmente válidos, culturalmente razonables y emocionalmente satisfactorios, puede arrojar un amplio espectro de acciones con distintos resultados.

EL ESTUDIO EN MARCHA

La investigación, en su conjunto, es el resultado de un proceso de poco más de cuatro años, lleno de descubrimientos y reformulaciones. El trabajo de campo se llevó a cabo entre agosto de 2016 y mayo de 2017, en colonias contiguas ubicadas en la zona sureste de la hoy alcaldía de Iztapalapa, el municipio más poblado del país. A pesar de su reputación como un lugar homogéneamente precario y peligroso, al interior de Iztapalapa pueden distinguirse claras diferencias entre niveles socioeconómicos. La zona de la delegación, colindante con Tláhuac y el Estado de México, se caracteriza por concentrar niveles elevados de precariedad material e inseguridad. Es, por decirlo así, el oriente del oriente de la Ciudad de México, cuyos niveles de desigualdad la convierten en una suerte de fractal que reproduce las inequidades al interior.

El trabajo, de corte cualitativo, consistió en la elaboración de “narrativas alimentarias”, relatos de vida familiares centrados en los procesos alimentarios de distintos momentos de la historia de las personas y sus núcleos domésticos. Se realizaron 13 estudios de caso en total. También se llevaron a cabo entrevistas con actores locales, relevantes para comprender las especificidades alimentarias de la zona desde perspectivas que pueden considerarse expertas. Así, conversamos con comerciantes de mercados y tianguis, coordinadores de comedores comunitarios y médicos de las unidades locales de salud.

Las sesiones de trabajo con las familias tuvieron lugar en sus viviendas y, particularmente, en sus cocinas, un espacio que se prestó no sólo para la conversación sino para compartir alimentos y otras actividades relacionadas con la vida doméstica de las familias. En general, buscamos conversar con las personas encargadas del trabajo alimentario en los hogares. Esto significó que nuestras interlocutoras principales fueran predominantemente mujeres, dada la persistencia de la división sexual del trabajo, incluso cuando ella también desarrollaran actividades remuneradas. También tuvimos la oportunidad de conversar con otros miembros de la familia –cónyuges e hijos-, quienes se incorporaban a la conversación y aportaban su opinión y experiencia sobre un tema del que todos, absolutamente todos, tenemos algo que decir.

Curiosamente, a pesar de que ello indicaría que las conversaciones sobre la alimentación serían “fáciles”, espontáneas y abundantes, nos encontramos también con las dificultades que conlleva el estudio de una práctica rutinaria, repetitiva y efímera, propia del espacio privado y doméstico, cuya relevancia sociológica puede aparecer disminuida o descreditada frente a otros problemas sociales que implican rupturas abruptas del orden social o disputas más álgidas sobre los recursos de la sociedad. En este contexto, por desarrollarse en los terrenos de lo cotidiano y, en muy buena medida, de lo femenino, la reflexión sobre la alimentación familiar puede no parecer un tema prioritario, incluso para los propios sujetos interrogados al respecto.

Se trata de una actividad que, aunque está lejos de ser mecánica, automática o irreflexiva, su repetición cotidiana y vitalicia exige un nivel de competencia tal que sus procesos suelen ser naturalizados hasta el punto en que es necesario insistir en lo que parecen obviedades; se vuelve necesario hacerlos “emerger” para reflexionar sobre ellos en términos que trasciendan las lógicas normativas e instrumentales a las que recurrimos tanto quienes investigamos como nuestros interlocutores. Lo anterior, si bien constituye un dato en sí mismo, complejiza el abordaje de las prácticas.

Naturalmente, también nos enfrentamos a consideraciones metodológicas casi genéricas de los estudios cualitativos. En primer lugar, el eterno problema del número de casos elaborados, que para algunos fines pueden ser pocos, pero para otros, interesados en la profundidad de la información y el análisis, parecen suficientes, toda vez que permitieron alcanzar cierta estabilización del contenido de las prácticas, sus arreglos y conflictos, lo que, junto con el cruce teórico, abre la posibilidad de elaborar conclusiones con cierto grado de generalidad.

En segundo lugar, el hecho de que la investigación se enfoque en la reconstrucción de las experiencias alimentarias de un solo estrato socioeconómico. Es decir, no podríamos llegar a conclusiones sobre la experiencia alimentaria en general ni sobre las desigualdades de clase, dado que no indagamos en las prácticas de otros grupos sociales y, aunque la muestra al interior de la zona estudiada no es homogénea en términos de las condiciones de vida de nuestros interlocutores, todas responden al criterio de delimitación geográfica establecido para identificar áreas con niveles elevados de marginación o precariedad material.

PRESENTACIÓN DE LOS CAPÍTULOS

La investigación permitió identificar dimensiones relevantes para la configuración de las experiencias alimentarias. Se trata de ámbitos como la economía familiar, los roles de género, la salud, el trabajo alimentario –tanto para la producción doméstica como para la venta-, entre otros, que mostraron ser espacios

relevantes para la organización de la acción, la movilización de recursos y, particularmente, la valoración de la experiencia integral de la alimentación.

En primer lugar, presentamos el marco conceptual de la investigación, delineado por las herramientas de la sociología de la alimentación y la sociología de la experiencia social. Enseguida describimos el proceso metodológico de la investigación y presentamos los casos de las familias entrevistadas. Posteriormente, revisamos las características del contexto espacial, económico y social donde realizamos el estudio. Incluimos un capítulo que describe las características específicas del acceso alimentario, descendiendo del nivel macro de las políticas alimentarias del país, hasta el micro, expresado en el circuito alimentario local de las colonias donde las familias concretan sus prácticas de consumo.

Una vez establecidas las condiciones teórico-metodológicas y empíricas del estudio, organizamos el análisis de los hallazgos en tres partes que representan a cada una de las lógicas de la acción planteadas por la sociología de la experiencia: la lógica de integración, la estratégica y la subjetiva.

La primera parte, correspondiente a la lógica de integración, analiza en dos capítulos 1) la experiencia alimentaria de la infancia como aproximación al origen social en el que las personas fueron socializadas, tanto en las prácticas alimentarias como en sus trabajos, como parte de un proyecto político y moral de producción de lo familiar; y 2) los criterios, las normas y los valores que en la actualidad orientan la evaluación de los modelos alimentarios posibles. A partir de este análisis intentamos reconstruir los elementos de la cultura alimentaria, sus trabajos, relaciones y roles, que los individuos han interiorizado como maneras naturales o socialmente legítimas de actuar que, sin embargo, no permanecen inalteradas a lo largo del tiempo y cuyos cambios detonan reflexiones críticas sobre las identidades y los roles de las personas. La intención es entender el lugar desde el que los individuos parten para construir sus prácticas alimentarias e identificar los elementos que producen diferencias en estas dimensiones.

La segunda parte corresponde a la lógica estratégica y hace énfasis en la capacidad de los sujetos para acumular y movilizar los recursos que resulten relevantes para una acción determinada. Esta lógica se desarrolla en dos capítulos. Uno de ellos analiza cómo se organizan y movilizan los recursos familiares, como el dinero, los propios alimentos y las condiciones materiales, para conseguir alimentarse todos los días. Estas economías domésticas de la alimentación se expresan en estrategias, trucos, cálculos y atajos, en ocasiones inadvertidos por quienes los ejecutan. En otro capítulo se analiza el trabajo alimentario como una forma de obtener recursos del mercado que sirvan, a su vez, para comer. Aquí reflexionamos sobre el trabajo alimentario para la venta realizado preponderantemente por mujeres, madres que deciden trabajar alimentando a otros para alimentar a los propios, una decisión motivada por la escasez, la necesidad y el

entendimiento de que parte de la fuerza de trabajo de las mujeres descansa en su identidad como alimentadoras.

La tercera parte comprende el análisis de la lógica subjetiva. De acuerdo con el enfoque de la experiencia social, esta lógica no sólo es un componente de la acción, sino que cumple una función sustantiva en la conformación de las experiencias: dotarlas de significado. En el primer capítulo de esta sección intentamos aproximarnos a la reconstrucción de la experiencia alimentaria de las familias entrevistadas, mediante la descripción y el contraste analítico de escenarios de normalidad y crisis. La mayoría de éstas obedece a la falta de recursos, pero también intervienen otros factores como la irrupción de la enfermedad o la violencia familiar, provocando rupturas abruptas en la cotidianidad que obligan a dar golpes de timón más o menos agresivos, con claras consecuencias en la experiencia alimentaria de toda la familia.

En un segundo capítulo, organizamos los elementos que nos permiten responder la pregunta central de la investigación: cuáles son las dimensiones que organizan la experiencia alimentaria de las familias y qué matices adquiere su expresión en diferentes escenarios socioeconómicos, aun dentro de un mismo contexto espacial y alimentario. En general, encontramos que las diferentes circunstancias que definen la vida de las familias, tanto en el pasado como en el presente, marcan diferencias importantes en tres ejes principales: el peso que tiene lo alimentario en la producción cotidiana de la familia; el control que tienen las personas sobre el diseño y ejecución de sus prácticas alimentarias; y el papel de las mujeres como organizadoras principales de las experiencias alimentarias de sus familias.

En las conclusiones retomamos los hallazgos principales del estudio y destacamos las ventajas que aporta el análisis de la alimentación familiar como un espacio de experiencias complejas, particularmente en términos del entendimiento del papel del Estado frente a la privación alimentaria y los fenómenos económicos, sociales y epidemiológicos que se le asocian.

PRIMERA PARTE: LOS MARCOS DE LA CONSTRUCCIÓN DE LA EXPERIENCIA ALIMENTARIA

ENFOQUE TEÓRICO Y ESTRATEGIA METODOLÓGICA

CAPÍTULO 1. COMER CON LOS OTROS

ENTRONQUE ENTRE LA SOCIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN Y LA SOCIOLOGÍA DE LA EXPERIENCIA

La alimentación es una manera tan elemental y a la vez profunda de relacionarnos con el mundo que siempre ha sido objeto de curiosidad e interés intelectual. Como señaló Audrey Richards hace ya varias décadas, la búsqueda de alimento ha sido, desde épocas prehistóricas, la actividad organizadora de la vida social por excelencia ([1939] 1995). En torno a la alimentación los individuos definen los términos de la relación con su propio cuerpo y con el entorno, construyen asentamientos, dividen el trabajo entre sexos y clases, desarrollan industrias, mercados, complejas economías y políticas de producción y distribución que, a su vez, se inscriben en sistemas culturales que definen lo comestible y su valor, tanto en términos materiales como simbólicos.

En la medida en que el acto de comer involucra cuerpo, psique y naturaleza, además de economía, política, cultura y sociedad, la alimentación se presenta como un *fenómeno total* (Mauss, [1925] 2012), susceptible de ser analizado desde múltiples aristas. La fascinación por conocer qué hay detrás de la necesidad ineludible e incierta que nos lleva a incorporar cosas al cuerpo, colocándolo en el centro de nuestro vínculo con el mundo, nos ha provisto de un acervo de conocimiento tan profundo como variado, extendido en el tiempo y el espacio.

En este capítulo hacemos un breve recorrido por el camino intelectual que ha seguido la discusión de la alimentación como un campo de lo social, desde disciplinas como la antropología y la sociología. En un primer momento, destacamos los aspectos de lo alimentario sobre los que el debate ha hecho énfasis, en el marco de la reflexión permanente sobre la constitución de las sociedades y las relaciones que las sostienen y transforman. Enseguida, toda vez que en este estudio optamos por considerar a la organización de lo alimentario como un producto de la acción social, revisamos algunas de las implicaciones conceptuales que esto conlleva para el estudio sociológico de las prácticas alimentarias. Finalmente, enmarcamos el análisis de estas prácticas en el campo de la *experiencia social*, un enfoque analítico que nos brinda herramientas conceptuales y metodológicas para conocer y comprender las motivaciones y los arreglos que guían las acciones de las personas y las dotan de significado, ya sea para la continuidad o para la transformación de las condiciones en las que las personas organizan su vida cotidiana.

I. La alimentación como campo de estudio de lo social

Históricamente la comida y sus procedimientos están entre los espacios más socorridos para conocer y entender la organización de las sociedades. Las crónicas y registros de viajeros y colonizadores son generosas en la descripción de los sabores, los olores y la apariencia de alimentos desconocidos, la gastronomía local, sus procedimientos y sus técnicas, los sistemas de producción e intercambio de comida, las formas de la comensalidad, las expresiones del gusto y el disgusto, las diferencias culinarias entre estamentos, los vínculos entre los alimentos y la salud, la religiosidad y hasta el deseo sexual (Braudel, [1967]1984; Del Paso, [1991] 2016; Novo, 2013[1967], Goody, 1995).

No cabe duda de que este acervo histórico, nutrido y variopinto, ha contribuido enormemente a la comprensión de las prácticas y hábitos alimentarios actuales, y del lugar que ocupa la alimentación en los procesos de desarrollo económico, político y social, no sólo como consecuencia de dichos movimientos sino también como punto de partida de grandes procesos civilizatorios (Goody, 1995; Elías, 1987).

Más allá de los documentos testimoniales que constituyen objetos de análisis de la historia alimentaria desde hace no más de sesenta años,⁹ una vasta cantidad de análisis sobre la alimentación ha estado interesada en la manera en que los individuos y sus comunidades satisfacen la necesidad ineludible de alimentarse, ajustándose a normas y criterios nutricionales que les permiten subsistir y participar en la vida social. Vista así, el estudio de “la ciencia de lo alimentario” ha sido abarcado con notable preponderancia por disciplinas como la economía, la psicología, la nutrición y la salud (Warde, 2016).

El conocimiento generado desde estas disciplinas ha provisto por décadas de información fundamental sobre el desarrollo de los procesos de producción, distribución, abastecimiento y comercio alimentario en distintas épocas y contextos; los factores cognitivos, intelectuales y emocionales preponderantes en la toma de decisiones relativas a la alimentación personal, familiar o de grupos específicos de población, y los efectos biológicos y fisiológicos de las dietas y sus variaciones sobre la salud de la población (Warde, 2016; Díaz y Gómez, 2001).

Sin embargo, las ciencias sociales se han encargado de hacer emerger el carácter social de lo alimentario, distanciándolo, o incluso sobreponiéndolo a lo estrictamente biológico. Lo que sabemos actualmente sobre los vínculos socioculturales entre la alimentación y la organización de la vida social, los hábitos alimentarios colectivos y sus distinciones intra e intercategoriales, las variaciones de las prácticas y las dietas en el tiempo y el espacio, se lo debemos, sobre todo, a la antropología. Desde los trabajos pioneros de Audrey Richards

⁹ Braudel, a quien se considera el fundador de la historia formal de la alimentación, comenzó a dar forma a este campo de conocimiento durante la segunda década de los años sesenta, cuando insistió en la importancia de la construcción de una historia de la vida cotidiana (Pérez, 2009).

en África hacia finales de los años treinta del siglo pasado, esta disciplina se ha dedicado a investigar la dinámica de las relaciones sociales y culturales que entraña la estructuración del acto de comer, al punto de encontrar en el espacio alimentario un conjunto de elementos y procesos que reflejan estructuras sociales más amplias, representadas en las maneras de pensar la comida –ordenarla, clasificarla-, elegirla, obtenerla, prepararla, compartirla y consumirla.

A continuación revisamos -de un modo apenas superficial- la evolución del análisis desde lo que hoy se conoce como antropología alimentaria y la incursión, rezagada pero creciente, de la sociología en este tema. Nuestra intención no es describir todo el acervo de información acumulado hasta ahora, sino conocer la ruta general que ha seguido la construcción de este campo de conocimiento.

La socioantropología de la alimentación

Durante cerca de sesenta años la socioantropología se ha encargado de proveer marcos conceptuales y evidencia empírica que han dado un auténtico giro epistemológico a la manera de pensar la relación con los alimentos y las prácticas relacionadas con ellos. Desde diversas perspectivas analíticas, el trabajo de la antropología de la alimentación ha consistido en explicar cómo prácticamente todos los procesos de lo alimentario que podamos concebir son construcciones sociales, es decir, productos de la actividad humana que, en tanto tal, no responden únicamente a imperativos biológicos ni ocurren de maneras arbitrarias, sino que están orientadas por normas y criterios que preceden nuestra interacción directa con los alimentos y guían la valoración objetiva y subjetiva que hacemos de lo que comemos, cómo lo comemos, cuándo y con quién.

Lo culinario no es sólo un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida. Entendidas en un sentido más amplio, las cocinas y sus procesos se pueden concebir como un conjunto de representaciones, creencias y prácticas que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esa cultura (Fischler, 1995: 34). Lo que la socioantropología ha mostrado y nos interesa retomar en este estudio, es cómo la organización de lo culinario refleja pautas de organización de lo social y –digámoslo así- *cocina* la experiencia que los individuos derivan del mundo.

Más aún, el estudio de la alimentación desde las disciplinas sociales ha permitido ver cómo lo alimentario no es sólo resultado del orden social, sino que contribuye a constituirlo y transformarlo. El sistema alimentario y sus prácticas producen relaciones, interacciones e incluso movimientos sociales que reiteran o cambian las estructuras sociales existentes. Pensemos, por ejemplo, en el efecto que tienen la notable resistencia de las prácticas alimentarias de origen de individuos migrantes sobre las comunidades de destino,

donde inicialmente se relacionan con la comida local desde la diferencia y la novedad, para luego pasar a un proceso de integración culinaria mutua que llega incluso a alterar el mercado alimentario, a generar nuevos nichos económicos y a modificar el mapa gastronómico y cultural de las localidades de arribo (Fischler, 1995; Goody, 1995).

Las investigaciones clásicas elaboradas desde la antropología social responden a diversas corrientes epistemológicas que, a pesar de su heterogeneidad, coinciden en señalar la primacía de lo social y cultural en lo alimentario y el potencial que el estudio de este campo tiene para comprender procesos de clasificación, ordenamiento, distinción y jerarquización social. Aunque no es el interés de esta investigación profundizar con detalle en las características de cada una de estas ramificaciones teóricas, consideramos importante reconocer el tipo de inquietudes que han orientado la exploración de lo alimentario desde estos enfoques, toda vez que cada uno de ellos entraña una manera de pensar la sociedad y lo social de la alimentación que, de alguno u otro modo, orienta nuestra perspectiva sobre el tema.

Así, encontramos en el estructuralismo los trabajos de Lévi-Strauss ([1964]/2013), Mary Douglas (1972) Roland Barthes ([1961] 2018), realizados en la segunda mitad del siglo pasado. Estos autores proponen una suerte de “traducción” del orden culinario al orden social, una forma subconsciente de vincular lo natural con lo cultural, generalmente colocada en el lenguaje, donde sus estudios rastrean el significado simbólico de los alimentos, las formas de prepararlos y el arreglo de las comidas,¹⁰ procesos que son considerados como instituciones socializadoras que operan en todas las culturas, aun cuando el contenido que se les asigna localmente sea variable (Fischler, 1995; Goody, 1995; Poulain, 2002; Warde, 2016; Mennell *et al.*, 1993).

El funcionalismo, por su parte, considera a la alimentación como una actividad socializadora que integra a los individuos a su comunidad a través de la configuración de prácticas y sentimientos, en gran medida transmitidos a través de instituciones sociales que consiguen que los sujetos se adapten y mantengan el sistema social. La literatura de esta escuela destaca los trabajos fundantes de Audrey Richards (1939) en África. Por otro lado, el materialismo cultural encuentra en Harris (1989) a su autor más emblemático. Él supone que las reglas culinarias pueden, en general, ser explicadas basándose en un análisis relativamente simple de costos y beneficios. A diferencia del estructuralismo, el materialismo cultural supone que detrás de los hábitos alimentarios hay lógicas adaptativas que no obedecen a un código simbólico, sino a racionalidades materiales (Díaz y Gómez, 2005: 31).

En oposición a los análisis deterministas de las corrientes anteriores, los estudios culturales se interesan por la variedad extrema de las formas sociales de la alimentación (Poulain, 2002). De este marco analítico

¹⁰ En el sentido de los “tiempos alimentarios” ingeridos durante el día, el *repas* francés o la *meal* anglosajona.

surgen los estudios sobre la diferenciación social, la conformación del gusto y el papel de la alimentación en el desarrollo de proceso de configuración de la identidad. Fischler (1988), Bourdieu (1984) y Grignon (1980, 1981) han aportado análisis preponderantes en este campo, si bien su vocación también es notablemente estructuralista.

El nuevo impulso que vive el análisis cultural desde la década de los noventa ha reposicionado esta aproximación basada, en buena medida, en el estudio de los consumos, particularmente problematizados a partir de la globalización y sus efectos sobre las cadenas de producción y distribución de alimentos. Entre estos estudios se pueden colocar las investigaciones clásicas de Jack Goody (1995) –que compara la constitución histórica de los sistemas culinarios asiáticos y europeos y los asocia con las transformaciones económicas y políticas de ambas geografías- o de Sidney Mintz (1996) –que reconstruye el proceso de explotación y colonización de África por Europa a través del consumo del azúcar. Sus estudios profundizan en la interacción de las dimensiones biológicas, ecológicas, culturales, sociales, económicas y políticas de la alimentación, desde una perspectiva histórica y comparativa que da cuenta de la relación entre el sistema alimentario y otros sistemas, como el económico y el político.

Las aproximaciones sociológicas

En 1910, Simmel escribió un pequeño ensayo sobre el carácter sociológico de la comida y sus procedimientos. Encuentra en la necesidad de alimentarse un acto fisiológico, primitivo y absoluto que, al ser universal, unifica a la humanidad a través de la socialización de la comida. Este proceso humaniza lo que de otro modo podría considerarse una acción un tanto bárbara y grotesca que, al compartirse, obliga a la creación y al mantenimiento de cierta estética que purifica el acto de comer en aras del fin superior de estar juntos:

“Que tengamos que comer es un hecho situado tan primitiva y tan bajamente en el desarrollo de nuestros valores vitales que sin duda es común a todo individuo. Precisamente esto posibilita el reunirse para la comida común, y en la socialización mediada de este modo se desarrolla la superación del mero naturalismo del comer” (1986: 269-270).

Simmel destaca el significado supraindividual que la comida tiene en la sociedad, el cual suele revelarse con mayor claridad a través de la comensalidad y las sanciones a comportamientos o consumos inapropiados.¹¹ Las prescripciones sobre comer y beber, a decir de Simmel, muestran la existencia de ciertas normas estéticas –observables en la regularidad de las comidas, la jerarquización de sus tiempos y los modales en la mesa- cuya regulación está más allá de la injerencia individual y tiene como fin unir a los

¹¹ Un elemento que Lévi-Strauss (1964/2013) o Fischler (1995) también destacan al analizar el desplazamiento de simbolismos que opera en la introducción de alimentos en el cuerpo, acto que supone incorporar no sólo la comida sino sus atributos y significados.

individuos en la persecución de valores sociales más elevados que sólo pueden ser alcanzados en comunidad (1986: 263-270).

Este ensayo no fue publicado y difundido con mayor amplitud sino hasta 1957 (Simmel, 1986: 27), cuando la antropología ya había aportado estudios tan fundamentales como el de Audrey Richards (1939), considerado como el punto de arranque de la antropología de la alimentación. En el campo sociológico, en cambio, la consideración de lo alimentario experimentaba cierta resistencia. En ese momento intelectual y político, la alimentación era vista como un asunto secundario. A decir de Poulain (2002), la consideración de lo alimentario como algo más cercano a lo biológico y lo fisiológico que a lo social y lo cultural, fue alentada en buena medida por la definición durkheimiana de los hechos sociales, de los cuales, como podemos ver, excluye explícitamente a la alimentación:

“Todo individuo *bebe, come, razona*, y la sociedad tiene gran interés en que estas funciones se ejerzan de un modo regular. Por tanto, si estos hechos fuesen sociales, la sociología no tendría un objeto que le fuese propio y su dominio se confundiría con el de la biología y la psicología...”. (Durkheim, 2011[1895]: 7). (Las cursivas son mías).

“He aquí entonces un orden de hechos que presentan caracteres muy especiales: consisten en formas de obrar, pensar y sentir, exteriores al individuo y están dotados de un poder de coacción en virtud del cual se imponen. En consecuencia, *no podrían confundirse con los fenómenos orgánicos*, puesto que aquellos consisten en representaciones y en acciones...”. (Durkheim, 2011[1895]: 9). (Las cursivas son mías).

Algunos autores también destacan como razones del rezago el hecho de que se le considera un espacio vinculado íntimamente con lo doméstico y lo cotidiano, campos que, si bien han ganado impulso a partir del fortalecimiento de la sociología de la cultura y de la visibilización de lo doméstico impulsada por el feminismo, sigue siendo desdeñado por la sociología de “los grandes problemas sociales”. En la medida en que la sociología nace como una disciplina de la modernidad, emanada del cambio industrial, la alimentación es considerada, cuando mucho, en sus aspectos productivos, pero no en sus implicaciones para la vida social en otros órdenes (Díaz y Gómez, 2005; Mennell, Murcott y Otterloo, 1993; Poulain, 2002).

Así, mientras durante la mayor parte del siglo XX la antropología y la etnografía establecían claramente que el espacio alimentario guarda relaciones profundas con las estructuras sociales y culturales de las sociedades, y que a partir de su interpretación es posible seguir la pista a otros procesos de desarrollo social, económico o político, la sociología tardó alrededor de ocho décadas en incorporarse plena y sistemáticamente al estudio de este campo.

No es sino hasta hace poco más de tres décadas, desde que la alimentación se vincula de una manera clara con problemas mundiales contemporáneos relativos a la salud, la pobreza, la desigualdad y las ansiedades del consumo propias de la modernidad globalizada, que la sociología se ha interesado sistemáticamente por

este campo. En la sociología del siglo XXI, lo alimentario se ha incorporado a las dinámicas del riesgo, la incertidumbre y la ansiedad que han sido identificadas por estudiosos de la modernidad y el consumo – como Giddens, Beck, Bauman o Warde– como una forma de participación de los individuos en la sociedad y como un canal de comunicación de la personalidad.¹²

Un exponente de la sociología alimentaria que ha hecho uno de los esfuerzos más amplios e integrales por comprender y explicar muchas de estas tensiones y la manera en la que la organización social y cultural de la alimentación contribuye a contenerlas o agudizarlas, es el sociólogo francés Claude Fischler, cuya obra central “El (h)Omnívoro” es una apuesta por identificar los mecanismos que estructuran la relación de los individuos con la comida, analizando el efecto que la modernidad, la globalización, la transformación del papel de la mujer en la sociedad, entre otros factores, han tenido sobre el vínculo entre la comida y el cuerpo.

En su análisis, Fischler identifica tres mecanismos o principios clave en la organización social de la alimentación: la gestión de la *paradoja* que representa la naturaleza omnívora de los humanos, caracterizados por depender de dietas diversas que, por la misma exigencia de variedad, elevan el riesgo a un daño; el *principio de incorporación* de los alimentos, tanto en su contenido material como simbólico; y la constante defensa de la propia constitución o el *self*, en una práctica que nos permite sobrevivir pero también nos pone en riesgo (1995: 61).¹³ Una vez que Fischler “desviste” a lo alimentario de estos principios, encuentra que lo sustantivo de la alimentación y, más específicamente, de la cultura alimentaria o culinaria de una sociedad es, precisamente, contener las ansiedades y conflictos potenciales que puedan surgir de estas tres fuentes de tensión.

En la medida en que las cocinas/*cuisines* son, en diferentes niveles, catálogos comprensivos de lo que una cultura entiende como comestible, nutritivo y gustoso, y marcan las maneras y ocasiones en las que su

¹² Warde (2016: 19) encuentra cinco grandes categorías en las que esta ansiedad se refleja en el espacio de la alimentación: la ansiedad *física* (colocada en la industria alimentaria, la producción y consumo de alimentos procesados o desnaturalizados); la *moral* (la desestructuración de los arreglos alimentarios; cierto pánico por el supuesto declive de la comida familiar y lo que ello podría implicar para el mantenimiento de las relaciones sociales); la *simbólica* (incertidumbre sobre el contenido ideal de la dieta), la *económica* (cuestiones sobre el valor monetario de la comida) y la *ético-política* (técnicas sofisticadas de producción, distribución, venta, el excesivo poder de los comerciantes y el valor del dinero).

¹³ De manera resumida, Fischler encuentra que una de las mayores tensiones que el individuo experimenta en torno a la elección de los alimentos radica en el hecho de que está obligado a la variedad, toda vez que no puede obtener todos los nutrientes que requiere de un solo tipo de alimentos, como otras especies animales. Sin embargo, esta diversidad, que sin duda es favorable en la medida en que exige creatividad, innovación y cierta orientación evolutiva, también representa el riesgo a equivocarse y resultar físicamente dañado. Lo *paradójico* reside en el hecho de que el mismo condicionamiento biológico nos impulsa a la aventura y a la desconfianza, a la exploración y al conservadurismo. Fischler sitúa esta tensión antagónica entre la “neofilia” y la “neofobia” (1995:63). El acto fundamental en el que se cristaliza la angustia del omnívoro es la *incorporación*, entendida en su sentido etimológico más elemental: *in corporis*, la introducción del alimento al interior del cuerpo. El acto de incorporación encarna la tentativa de dominación del cuerpo a través de la ingestión de alimentos que no sólo aportan sus propiedades nutricias sino también sus significados simbólicos, los que nos vinculan a una comunidad a la que engullimos cuando comemos, a la que nos suscribimos comiendo de ella. Este tipo de angustias tienen una traducción en los criterios utilizados para clasificar los alimentos entre los que provocan gusto y los que provocan *disgusto*, sensaciones con expresiones profundamente corporales que, en el caso del disgusto, sólo a veces responden a razones biológicas o experiencias sensoriales auténticamente desagradables. En otras ocasiones, el rechazo nace directamente de la construcción cultural de ideas o representaciones sobre el peligro, el asco o lo inapropiado (Fischler, 1995: 75-76).

consumo es apropiado, la amplitud de las opciones de los omnívoros se ven drásticamente acotadas. Si bien esto puede parecer restrictivo, es una operación que produce certezas orientativas que reducen la ansiedad por elegir correctamente, en un sentido de corrección que no sólo obedece a la acepción física de la protección, sino que está socialmente construido y es culturalmente transmitido.

Mucho de lo que se ha estudiado en la sociología de la alimentación retoma la discusión elaborada por Fischler, particularmente las investigaciones que analizan las percepciones sobre los riesgos alimentarios, los trastornos de la alimentación y los procesos de desestructuración de las prácticas alimentarias, vinculándolos con lo que Fischler llamó la *gastro-anomia*, el proceso en el que las normas que regulaban asuntos como la regularidad, el contenido o las ocasiones de la alimentación, se relajan hasta un punto que, según el autor, hacen que los procesos alimentarios pierdan su efecto integrador.¹⁴

En buena medida, algunos de estos planteamientos han marcado u orientado la agenda sociológica de investigación sobre la alimentación. Sin embargo, estos y otros temas han sido abordados de tal manera que no parecen tener una intención propiamente teórica, sino que abonan al estudio de la “cuestión social” (Poulain, 2002). Estas temáticas, frecuentemente abordadas desde la corriente de lo que hoy se conoce como “food studies” –surgida en Estados Unidos como resultado del relanzamiento de los estudios culturales– muestran una gran diversidad de abordajes disciplinarios y de temas aunque, dada su expansión acelerada, tienden a dispersarse en detrimento de cierta unidad teórica. La aproximación a lo alimentario como un ejemplo ilustrativo de otros procesos típicamente sociológicos, podría tener la intención de ayudar a legitimar su presencia en la disciplina y el ámbito científico (Warde, 2016:15), una lucha que la sociología está habituada a pelear.

Así pues, la sociología se ha incorporado tarde aunque con notable entusiasmo a los estudios alimentarios. La cantidad de textos dedicados a documentar cómo ha ocurrido la inmersión de la disciplina en este campo y las obras que se han producido reflejan no sólo el creciente interés sobre el tema, sino cómo la disciplina aún reflexiona sobre su lugar y función específica en este campo de conocimiento. Llama mucho la atención, por ejemplo, que poco más de cuatro décadas después de que aparecieran los primeros ensayos sobre la alimentación, elaborados a partir de paradigmas y metodologías típicamente sociológicas,¹⁵ las

¹⁴ Coincidimos con la crítica que hace Warde (2016:81) sobre la posible sobreestimación que Fischler pudiera hacer tanto del efecto desintegrador del relajamiento de las normas culinarias como de la actual libertad de los comensales. En realidad, la discusión de Fischler al respecto parece aplicar a sociedades con estructuras alimentarias con un pautado históricamente rígido, como la cultura francesa; puede no ocurrir así en otros contextos. La reflexión de Fischler, un tanto escandalizada, enfatiza lo negativo de lo anómico como un atentado a la reproducción y no como un espacio para la transformación. Esto no sólo parece sesgado sino que podría opacar nuevos procesos de estructuración de las prácticas alimentarias.

¹⁵ Pensemos por ejemplo en Bourdieu quien, sin dedicar obras enteras a la alimentación, le dedicó reflexiones profundas en torno a su relación con los procesos sociales que le interesaban. Así, en *Outline of a Theory of Practice* (1977), Bourdieu aborda brevemente algunos aspectos de la alimentación de la población de Kabylia, con el fin de analizar la constitución de las prácticas. En *La Distinción* (1984), el autor encuentra en la alimentación un espacio de consumo que permite reproducir la diferenciación social a partir de la constitución del gusto.

investigaciones siguen dedicando un espacio considerable en sus presentaciones para explicar por qué la alimentación, la comida o el acto de comer son temas sociológicos y no sólo aspectos de una necesidad biológica. Es decir, al menos retóricamente, la disciplina parecería seguir justificando su legítimo interés en el tema y peleando su lugar en el debate, no sólo frente a las disciplinas que típicamente abordaban estos temas (como las ciencias de la salud, la economía o la antropología), sino también frente a la sociología misma.

Lo cierto es que, ya sea desde la antropología o desde la sociología, ha quedado claro que los hábitos alimentarios y los procesos culinarios son, antes que todo, prácticas sociales y, por tanto, comportan una dimensión social y simbólica. Para nuestro trabajo éste no es un tema a discusión o un asunto sujeto a comprobaciones, sino un punto de partida.

II. La alimentación como un problema de la acción social

En este estudio deseamos anclar la discusión sociológica de la alimentación considerándola una expresión de la *acción social*. En este apartado revisaremos las implicaciones conceptuales que comporta enmarcar nuestra perspectiva en el debate sociológico sobre la acción y sus prácticas, entendiendo por estas auténticas síntesis de lo que significa ser sujetos sociales, con historia, socialmente situados, con motivaciones y sentidos intersubjetivamente construidos, con disposición hacia el pensamiento reflexivo y con nociones particulares del tiempo, el espacio y la materialidad.

La sociología interpretativa, especialmente a partir de Weber, reconoce en la acción social toda actividad dotada de sentido por los sujetos que la realizan. En la medida en que el sentido es una construcción intersubjetiva, producto de la socialización y la interiorización de normas, valores y prácticas institucionalizadas, las acciones de los sujetos incluyen por definición a la sociedad y se orientan por y hacia ella. En este sentido, la sociología clásica establece una equivalencia prácticamente lineal y automática entre el individuo y la sociedad: el primero es la “encarnación” de la segunda y la perpetúa a través de acciones que reflejan la incorporación de las normas (Dubet, 2010). En términos extremadamente funcionalistas, podríamos decir que si la incorporación de alimentos es la clave de la subsistencia orgánica, la incorporación -y el acuerpamiento- de las normas a la conducta individual es la base de la perpetuación de las sociedades.

Las diversas escuelas del pensamiento sociológico destacan diferentes elementos de la acción que señalan como los más relevantes para el proceso de producción y reproducción del mundo social.¹⁶ A pesar de sus diferencias, todos los enfoques tienen en común: 1) la existencia de un actor con motivaciones para actuar, 2) objetiva y subjetivamente situado, con 3) objetivos o finalidades específicas, 4) cuya acción es orientada por normas y valores que le preceden y trascienden (Warde, 2016; Dubet, 2010; Lutz, 2010). En estos casos, el sujeto actuante, descrito con menor o mayor control y autonomía sobre sus acciones, no sólo forma parte del sistema sino que *lo refleja* en la medida en que actúa según sus necesidades, mediante sus leyes. Los individuos ajustan sus circunstancias hacia la conformidad de las normas o, más precisamente, hacia su interpretación de dichas normas. Para las perspectivas clásicas, la acción social representa un “certificado de autenticidad de la sociabilidad” de los sujetos (Lutz, 2010: 211).

Una buena parte de la sociología contemporánea o “postclásica” mantiene a la acción social en el centro de su quehacer analítico. Sus reflexiones al respecto se desprenden, en general, de los planteamientos weberianos, ya sea para ampliarlos o para re-ponderar sus elementos constitutivos, como los trabajos de Touraine y su sociología de la acción, la teoría de la estructuración de Giddens o los trabajos de Bourdieu para la definición de una teoría de la práctica. En las obras de estos autores se percibe la intención por reconsiderar el lugar de los individuos en el sistema social y replantear la vinculación entre la agencia y la estructura. En general, tienden a detallar, cuestionar o matizar –sin necesariamente contradecir– la equivalencia mecánica que la sociología clásica llegó a plantear entre el individuo y la sociedad, operada mediante la socialización y la institucionalización de las normas de la vida cotidiana.

Estos trabajos señalan, cada uno desde su perspectiva, la importancia de pensar a los individuos como agentes, social e históricamente situados, inscritos en redes de relaciones que les proveen recursos y criterios que, a su vez, orientan subjetiva y objetivamente el sentido de sus acciones, particularmente en la vida cotidiana, un ámbito en el que sobre todo Giddens y Bourdieu enmarcaron sus reflexiones, proponiendo nuevas gramáticas para pensar la acción social y, en particular, las prácticas sociales situadas en la vida cotidiana y sus rutinas.

La teoría de la práctica de Bourdieu

¹⁶ Para la fenomenología la acción radica en los procesos de conocimiento del mundo de la vida (Schutz y Luckmann, 2001); para el interaccionismo simbólico, la acción está precisamente en el intercambio situado entre los actores (Goffman, retomado en Giddens, 1991); para cierta perspectiva racionalista, la acción es una estrategia para actuar en un juego que no se elige pero del que es necesario obtener los mejores resultados posibles; para el funcionalismo, la acción está en la socialización dirigida hacia el esfuerzo colectivo, en la solidaridad orgánica que orienta la voluntad de los individuos para modificar el entorno en aras de alcanzar sus fines (Durkheim, 2011).

Bourdieu entiende a la acción como el conjunto de actos que, en su materialización, crean y recrean los principios de su propia producción, cuyo origen centra en el *habitus*, un sistema de directrices durables y regulares, generadas históricamente y concretadas en condiciones objetivas, que preceden y trascienden al individuo, en el que son incorporadas a través de procesos de socialización que lo preparan para decantarse por ciertos cursos de acción y no por otros (1989 [1977]: 72-86).

El *habitus* y sus disposiciones, generalmente comunes a un grupo o estrato con el que se comparten las mismas condiciones de existencia, sintetizan todo un cuerpo de conocimiento y lugares comunes que actúan como reglas prácticas de la acción, pero cuya fuerza como guías orientadoras radica precisamente en su invisibilidad, en la inconciencia que los agentes tienen de ellas (1989[1977]: 77). Es posible identificar similitudes analíticas entre el *habitus* y la función estructurante que Fischler atribuye a las cocinas o gastronomías locales, que sintetizan o reducen el catálogo infinito de opciones alimentarias a los elementos mínimos comunes y disponibles, tanto para una sociedad particular como para los grupos sociales que se forman en su interior. El gusto y las preferencias alimentarias –que Bourdieu también explica en *La Distinción* (1984) y sobre cuyos argumentos volveremos en el análisis de la información recabada- son producto de la selección dentro de marcos de suyo acotados, predeterminados por las condiciones ecológicas, culturales y, por supuesto, económicas.

La teoría bourdiana del *habitus* es frecuentemente acusada de ser rígida y restrictiva en lo que concierne a la determinación humana, y omisa en cuanto al papel que juegan los contextos situacionales específicos, en la definición individual de los cursos de acción (Lahire, 2003). Sin embargo, aunque es verdad que el énfasis de su *corpus* se coloca en la función reproductiva del *habitus*, Bourdieu abre muy breve y superficialmente la puerta a la posibilidad de la transformación en al menos dos espacios que resultan particularmente interesantes para el análisis del espacio alimentario. Uno, de largo aliento, es el cambio histórico y social de las condiciones objetivas en las que se producen las disposiciones; pensemos, por ejemplo, en la transformación de las cocinas nacionales provocada por los procesos de intercambio comercial, desde las colonias hasta la globalización.

El otro espacio de transformación está constituido por los márgenes que la reproducción cotidiana de las prácticas deja a la ambigüedad de ciertos símbolos y lecturas de la acción, donde se hace posible introducir pequeñas modificaciones a las prácticas, sin alterar su lógica. En la medida en que lo que aprendemos de las prácticas no es sólo una serie de pasos y procedimientos exactos, sino una lógica que hace uso de ciertas normas y técnicas, todo lo que no está fijamente determinado, puede ser interpretado y practicado con cierto margen de libertad. Esto lo observamos, por ejemplo, en las variaciones que se desprenden de la reinterpretación de los procedimientos culinarios cuando pasan de generación en generación, o en los

descubrimientos afortunados que ocurren cuando las condiciones para cocinar cambian y el resultado es una nueva versión que se incorpora al acervo culinario. Como apunta Warde (2016), las prácticas son flexibles, no tienen que ser realizadas exactamente del mismo modo ni obtener un resultado idéntico y único cada vez, pero sí deben mantener su lógica y, sobre todo, su sentido. En el caso de la alimentación, la variación es un elemento fundamental, tanto por nuestros requerimientos como omnívoros como por nuestra socialización en el gusto, el cual depende en muy buena medida de la exposición a la diversidad de alimentos, texturas, temperaturas y, por supuesto, sabores. Comer quizás sea la rutina que está más obligada a variar para sostenerse.

Giddens (1995), por su parte, parece interesado en desmontar la idea de la estructura social como un ente independiente y externo a la actividad de los agentes, algo que se impone sobre ellos de un modo puramente coercitivo, como lo plantean el funcionalismo o el estructuralismo. Para él la acción es un acto motivado de intervención sobre la vida social que, en su desarrollo, recrea y actualiza las estructuras sociales, toda vez que se ejecuta dentro de sus márgenes, utilizando los recursos que ella misma provee.

Giddens encuentra en las rutinas un tipo de actividad continuada que organiza, a través de la conciencia práctica, el sentido del tiempo, el espacio e incluso la gestión de la corporalidad, lo que aporta confianza y seguridad en los vínculos que integran a los sujetos con el mundo social y les permiten desarrollar certezas sobre su interacción con los otros. Esta perspectiva destaca que las estructuras sociales no son sólo un medio de la acción, sino también el resultado del esfuerzo arduo y permanente que los agentes invierten en sus prácticas cotidianas. En ese sentido, Giddens considera que las estructuras sociales no sólo son armazones constrictivos sino también espacios habilitantes de la acción, un atributo que describe como una *dualidad* de la estructura: los individuos no son únicamente instrumentos del orden social sino co-productores críticos y reflexivos del mismo.

Las narrativas sobre las prácticas alimentarias son ejemplos claros y densos sobre la manera en la que las personas reflexionan sobre su posición en el mundo y la manera en la que pueden y desean intervenir en él. Conversamos constantemente sobre comida, sobre sus técnicas y procedimientos, sobre nuestras preferencias y disgustos. Intercambiamos con otros nuestras impresiones sobre ciertos alimentos y sus preparaciones, nos posicionamos frente a ellos como sujetos con mayor o menor competencia, tanto para comer como para dar de comer, una acción que entraña relaciones sociales profundas, aun cuando se hace por y para desconocidos. En estas conversaciones evaluamos nuestras referencias, las comparamos con las de los otros, la defendemos o las cuestionamos en función de lo que entendemos por comer de maneras legítimas, correctas no sólo en términos de nutrición sino de gusto, de placer.

Más allá de que estas narrativas sean el resultado de una colaboración entre el mundo social y los sujetos que lo habitan, o un reflejo de las estructuras que nos preceden y organizan, lo que nos interesa es comprender el trabajo de interpretación sobre lo alimentario que las personas realizan desde los marcos de sentido que les resulten significativos, así como identificar los elementos que puedan producir narrativas distintas de lo alimentario, en un mismo contexto.

Como hemos señalado, la variación en los hábitos alimentarios no se plantea sólo como un atributo sino como una virtud necesaria que convoca a la creatividad. En la perspectiva de Giddens, la acción cuenta con un potencial transformador inherente que se coloca en las consecuencias no buscadas de la acción, un subproducto de la misma ya advertido por Weber (2012) y Merton ([1949] 2013). Estos residuos inintencionados de la actividad pasada se convierten en *condiciones inadvertidas* de la acción futura. Así, la acción de los individuos no sólo recrea el orden sino que introduce gradualmente modificaciones que pueden llegar a transformar las propiedades de las estructuras sociales (Giddens, 1995: 39-76).

Es fácil imaginar cómo la alimentación y sus prácticas pueden ser pensadas a la luz de estos marcos analíticos. Efectivamente, la perspectiva socioantropológica de la alimentación ha demostrado que los sistemas culinarios funcionan como esquemas generadores de acción, tan estructurados y estructurantes como cualquier otro sistema de la vida social. A través de la socialización o la *inculcación* bourdiana, proveen rutinas y hábitos objetiva y subjetivamente organizados, cuyo origen podría ser rastreado en un *habitus* de clase y sus disposiciones.

Fischler coincide en este sentido con Bourdieu, al entender a las cocinas y sus recursos materiales y simbólicos como un repertorio de directrices que guían tanto la selección de los alimentos como la forma de consumirlos. El espacio culinario acota decisiones, restringe los cursos de acción posibles en el mundo de alternativas que representa la matemática combinatoria de los alimentos. Así, un sistema culinario particular ayuda a reducir las ansiedades omnívoras y provee, siguiendo a Giddens, seguridades ontológicas que en este campo son sustantivas, toda vez que involucran directamente a la materia de nuestra presencia en el mundo, nuestro propio cuerpo.

De igual manera, la alimentación cotidiana es un campo con un acervo de saberes propios, en constante uso y reafirmación que, a través de una lógica o conciencia práctica, habilitan a las personas para actuar como *comientes*,¹⁷ cocineras y comensales, con cierto grado de competencia y eficacia del que son capaces de dar cuenta, aun cuando no detecten la raíz histórica y sociocultural de sus motivaciones y preferencias. Bourdieu diría que esta capacidad reflexiva no es más que una versión muy desarrollada de la ilusión de nuestra

¹⁷ Para Fischler, los “mangeurs”.

agencia y determinación, mientras que Giddens defendería su potencial hermenéutico para explicar el sentido de las acciones.

En efecto, podríamos decir que la alimentación, más que ninguna otra práctica social, reproduce tanto a la estructura y al *habitus* como a los cuerpos que los encarnan. Sin embargo, las prácticas alimentarias también han demostrado ser un espacio abierto al cambio en el que es posible analizar el efecto de diversas transformaciones sociales que tienen impacto sobre la organización de la vida cotidiana de las personas y sus grupos familiares. No se trata sólo de la “neofilia” explicada por Fischler, a partir de la que los *comientes* reconstituyen el orden culinario, sino de procesos que ponen en juego la visión lineal entre la situación y la acción, en la que la sociología clásica basa sus postulados.

El acto alimentario moderno: de la práctica a la experiencia

La idea de la equivalencia entre el individuo y la sociedad, entre sus prácticas y la reproducción del orden social, parece haberse fisurado con la modernidad, una época en la que las instituciones tradicionalmente encargadas de la socialización de los individuos entran en crisis, enfrentando a los actores a interpretaciones más amplias y menos determinadas de los roles que les han sido asignados.

El individuo se plantea poco a poco como un sujeto no sólo deseoso sino impelido a tomar decisiones que, por un lado, sean percibidas como personales, auténticas y, por otro lado, eficientes, racionales. Esa doble forma de la individualidad representa, a decir de teóricos sociales como Dubet (2011), uno de los problemas sociológicos más relevantes en la actualidad: la articulación entre el mundo objetivo y la subjetividad de los actores.

La alimentación individual y familiar ocurre hoy en medio de un conjunto de procesos sociales, económicos y culturales que la complejizan como nunca antes. A inicio de los años ochenta, antes de que Fischler declarara la gastro-anomia, Goody advirtió la ocurrencia de cambios significativos en los patrones de las dietas, producidos por una nueva distribución de recursos surgida del contacto del entonces llamado tercer mundo con sociedades industrializadas. Observó cómo cada cambio en la economía que afectaba los procesos de producción y distribución tenía consecuencias en las cocinas y concluyó que ninguna transformación ha sido más radical en sus efectos que los procesos de industrialización alimentaria. A contrapelo de los intensivos procesos de estratificación social, Goody (1995) señaló la estandarización de las dietas como resultado de la expansión de los alimentos industrializados, un fenómeno que comprometía los sistemas de producción y distribución locales.

A partir de estos procesos, se ha vuelto difícil asegurar qué es lo que incorporamos a nuestro cuerpo, pues las cocinas han sido violentamente transformadas por cambios económicos y tecnológicos, y los estilos de vida que promueven. El *comiente* se ha vuelto un consumidor cuya función de identificación, evaluación y preparación de los alimentos ha sido desplazada de la casa a la fábrica. En consonancia con otros teóricos de la modernidad como Beck, Bauman y el propio Giddens, Fischler extiende la crisis de identidad alimentaria provocada por la gastro-anomia a la crisis de identidad personal y concluye que, aunque con amplios márgenes de libertad creativa, la alimentación cotidiana del individuo común depende menos de su capacidad productora que de su actividad consumidora (1988, 1995).

En ese espacio, las prácticas alimentarias han demostrado ser muy sensibles a los cambios introducidos por el mercado, la ciencia, la nutrición y el intercambio cultural, notablemente favorecido por la globalización.¹⁸ La disponibilidad de más y nuevos alimentos –preponderantemente industrializados–, el aumento mundial de su costo, la precarización de la economía familiar de amplios sectores de la población, el incremento de la participación laboral femenina sin una verdadera sustitución de su trabajo en el ámbito doméstico y de cuidados, el surgimiento de epidemias de sobrepeso, obesidad y de todas las enfermedades crónico degenerativas asociadas a ellas, la respuesta voluble y contradictoria de las ciencias nutriólogicas a estos problemas, la vigilancia estigmatizante de los cuerpos, el nacimiento de nuevas modas alimentarias y sus identidades políticas, entre otros, son fenómenos que han complicado notablemente la relación entre los individuos y los alimentos y obligan a complejizar su análisis.

Se trata de problemáticas que, con mayor o menor grado de determinación sobre las prácticas de los individuos y sus familias, colocan a la identidad, al discernimiento y a la subjetividad de los actores en el centro de la acción. La organización de la alimentación cotidiana exige trabajo físico, emocional e intelectual, dada la cantidad y la naturaleza de las decisiones que es necesario tomar repetidamente. Los sujetos se ven obligados a realizar una labor intensiva y continuada de integración muy exigente que, consideramos, debe ser valorada analíticamente por sí misma.

Esto no implica dejar de lado el análisis de las condiciones objetivas de la acción y sus mecanismos conscientes o inconscientes, pero sí privilegiar el análisis de la labor de síntesis que los *comientes* realizan para unificar los elementos objetivos y subjetivos de la acción, cuyos arreglos frecuentemente implican tensiones entre medios y fines, relaciones de poder y conflicto, competencia de racionalidades y

¹⁸ Pensemos, por ejemplo, en los efectos cada vez más documentados de un acuerdo económico de las características del Tratado de Libre Comercio, sobre los patrones alimentarios de las familias mexicanas, en los que la introducción masiva de alimentos procesados para consumo dentro y fuera de los hogares, se ha llegado a asociar con profundas transformaciones en el estilo de vida de las personas e, incluso, en su salud y experiencia corporal (Otero, 2018; Gálvez, 2018; Santos, 2014).

constreñimientos de distinta naturaleza, sobre los que los individuos discernen de manera crítica y a los que no siempre se ajustan eficientemente, al menos no en los términos de la eficiencia reproductiva que enfatizan los enfoques de la acción aquí revisados.

La paradoja a resolver es la vinculación entre una acción socialmente determinada que, al mismo tiempo, supone que los individuos efectivamente actúan, optan y, en cierta medida, son sujetos (Dubet, 2010: 108). En consonancia, se vuelve necesario pensar en lo alimentario como un espacio de normas y también de preferencias, socialmente orientadas y subjetivamente defendidas en un campo abierto a la contingencia, con múltiples vías para hacer diferente.

Entender así la acción de las prácticas alimentarias requiere, en nuestra opinión, un marco analítico suficientemente flexible y abierto que permita considerar, por un lado, los contextos en los que ocurre la acción y los recursos que moviliza y, por otro, las racionalidades a las que se recurre para actuar y valorar críticamente la propia acción.

En virtud de lo anterior, en este estudio nos hemos decantado por analizar las prácticas alimentarias de las familias desde un enfoque de la acción que, consideramos, aporta elementos conceptuales y metodológicos para analizar las prácticas en términos del trabajo articulador que realizan los sujetos para seleccionar y ejecutar un curso de acción que les resulta significativo.

Proponemos a la *sociología de la experiencia*, planteada e instrumentada originalmente por el sociólogo francés François Dubet, como un marco conceptual y metodológico que nos permite construir lo que aquí entenderemos como “experiencia alimentaria”: el arreglo subjetivo de acciones que vinculan a los actores con la estructura social, a través del espacio alimentario. En el apartado siguiente detallamos los rasgos principales de este enfoque.

III. La sociología de la experiencia

La sociología de la experiencia es una propuesta teórica metodológica que Dubet (1989, 2010, 2011) ha desarrollado a lo largo de su trabajo, no exclusiva pero sí especialmente, en comunidades educativas de sectores excluidos. Esta perspectiva se enfoca en la acción y sus múltiples formas de vinculación con los sistemas, realizando la elaboración intelectual y subjetiva que el actor hace de sus prácticas y fines. De acuerdo con Dubet, el objeto de la sociología de la experiencia es el espacio en el que se articulan las combinaciones subjetivas de la acción con los elementos objetivos de los sistemas.

La sociología de la experiencia surge con la inquietud de mostrar cómo, en un mundo en el que la relación entre el individuo y la sociedad se fragmenta, dispersa y diversifica, la acción social ya no puede reducirse a una sola lógica o racionalidad, tanto como las conductas no pueden ser entendidas sólo como el apego a roles o funciones que buscan satisfacer intereses de maneras estratégicas. En este contexto, el papel de la sociología es describir esa multiplicidad de principios de la acción y explicar la organización que los individuos hacen de su proceder en estas condiciones.

El concepto de acción en el marco de la experiencia social no descansa sobre una lógica central, jerarquizada, priorizada, sino que se basa en la combinación de varias lógicas. La unidad de la experiencia, la síntesis de las lógicas, está dada por una actividad del individuo que consiste en construir una distancia crítica entre sí mismo y el sistema. Es decir, el trabajo del individuo al *experimentar* la vida social es construir la subjetividad que lo convierte en sujeto social, una subjetividad que no es exclusiva del orden personal y psicológico, sino una distancia que incorpora elementos culturales e históricos para la evaluación de sus acciones. Para Dubet, por tanto, la experiencia social es una forma crítica de la acción.

De este modo, la sociología de la experiencia busca definir la experiencia social como una combinación de lógicas de la acción que vinculan al actor con diferentes dimensiones del sistema social. Es en la articulación de las diferentes lógicas que el actor constituye su subjetividad y reflexividad (Dubet, 2010: 96).

De la mano de la teoría de la acción social de Weber, Dubet establece tres principios básicos de la acción: su *falta de unidad*, su carácter *relacional* y su naturaleza *combinatoria* (Dubet, 2010: 98-100). En cuanto al primer atributo, la ausencia de un principio único que organice la acción, el autor alude a la tipificación de la acción realizada por Weber como un primer intento por reconocer la heterogeneidad de motivaciones y objetivos de la acción, lo que Weber postuló como racionalidades que se traducían en diferentes arreglos entre medios y fines.¹⁹ En este sentido, la sociología de la experiencia social retiene de Weber la idea de una diversidad analítica y no jerárquica de la acción.

El carácter relacional de la acción retoma la definición weberiana de la misma, la cual, desde su origen, establece que la acción social, “incluyendo tolerancia u omisión”, se orienta por las acciones de otros, conocidos o indeterminados (Weber, 2012[1944]: 18), con quienes se establece un vínculo de reciprocidad que se expresa, entre otros, en el mutuo entendimiento del sentido intersubjetivamente constituido de la acción.

¹⁹ Nos referimos, en particular, a su tipología de la acción, que distingue entre la acción tradicional, la acción con arreglo a fines, la acción con arreglo a valores y la acción afectiva (Weber, 2012[1944]: 20).

La importancia de tener en cuenta el carácter relacional de la acción radica en la consideración permanente del poder, un elemento intrínseco a las relaciones sociales. En la medida en que lo social de la acción interpela siempre a otro, se establece una relación que puede sostenerse sobre posiciones sociales en las que el equilibrio no es más que el equilibrio de los poderes (Dubet, 2010: 99). Las lógicas elementales que estructuran la experiencia no son meras orientaciones normativas, sino que están también definidas por relaciones sociales que contribuyen a la definición de los cursos de acción y que pesan sobre la valoración que los sujetos hacen de sus experiencias, ya sea que se encuentren en una posición dominada o dominante.

Finalmente, al decir que la experiencia social es combinatoria, Dubet se refiere al ordenamiento no siempre jerárquico ni secuencial de las lógicas que intervienen en la acción social y que, por el contrario, frecuentemente se empalman y esconden, dificultando la identificación de sus modos de vinculación con diferentes dimensiones del sistema social.

El enfoque de Dubet sobre la acción aporta dos elementos que consideramos fundamentales para nuestro estudio: por un lado, el reconocimiento de la heterogeneidad de las lógicas que motivan y guían la acción y, por otro, la relación no lineal ni unívoca entre la acción y sus fines. Desde esta comprensión de la acción, Dubet define a *la experiencia social* como “la cristalización, más o menos estable, en los individuos y los grupos, de las lógicas de acciones diferentes, a veces opuestas, que los actores deben combinar y jerarquizar a fin de construirse como sujetos” (2011: 117).

Nuestro estudio puede beneficiarse mucho de una perspectiva que no asuma que las prácticas alimentarias son conjuntos de acciones bien organizadas respecto a una meta predefinida, sino una serie de pasos, no del todo estructurados, que se replantean y reorientan conforme las situaciones cotidianas presentan oportunidades y desafíos específicos, que consiguen transformar los fines de la acción y frente a los cuales las personas reflexionan y toman decisiones. Como veremos a lo largo de esta investigación, la organización de la alimentación familiar involucra aspectos tan variados como el gusto, el cuidado de la salud, el acceso económico, la capacidad para disponer de recursos materiales, la disponibilidad de fuerza de trabajo, entre otros, cuya gestión ocurre a través de relaciones sociales jerarquizadas, tanto domésticas como extradomésticas.

Adicionalmente, los individuos adoptan identidades cambiantes en el proceso alimentario –proveedores, cocineros, cuidadores, consumidores- que les exigen seleccionar y diseñar distintos cursos de acción que, si bien pueden estar determinados social y culturalmente en algún grado, requieren que los sujetos realicen un trabajo de síntesis que reúna, en una práctica, las condiciones objetivas de su acción, así como su discernimiento y capacidad crítica, ambos elementos de su subjetividad.

Las lógicas de la acción

La sociología de la experiencia aporta un esquema teórico metodológico útil para el análisis de la acción. Identifica, en principio, tres espacios principales del sistema social –la *comunidad*, el *mercado* y la *cultura*– y tres tipos de lógicas que, respectivamente, vinculan las acciones de los individuos con dichos sistemas. Éstas son la *lógica de integración*, la *lógica estratégica* y la *lógica subjetiva*.

A diferencia de los tipos de acción social propuestos por Weber, la distinción que hace Dubet no tiene la intención de ser un catálogo comprensivo de racionalidades, sino llamar la atención sobre tres espacios de la acción que logran constituirlos como una experiencia, esto es, como algo que se vive y siente, pero también como algo que plantea una situación problemática a la cual es necesario dar solución. Dubet no rechaza una visión de lo social como un espacio de relaciones entre la estructura y el individuo que implican cierto grado de determinación de la primera sobre el segundo. Sin embargo, una vez aceptada esa relación, lo que la sociología de la experiencia intenta destacar son los elementos de la acción mediante los cuales los actores realizan este trabajo de vinculación, desde su posición social, su identidad y la evaluación crítica de sus condiciones, es decir, desde su subjetividad que es, al final, el objeto sociológico de la experiencia social: la conciencia que los actores tienen del mundo y de lo que hacen en él.

La lógica de integración

Esta lógica está relacionada con los procesos de socialización que, justamente, integran a los individuos con sus comunidades. Está conformada por las pautas de acción que las personas adquieren y se expresan a través de la identidad, entendida por Dubet como la manera en la que el actor interioriza las normas y los valores institucionalizados (Dubet, 2010: 103-104), en función del entorno y la posición que ocupe en un mapa dado de relaciones sociales, desde las más próximas como la familia, hasta las más generales, como el estrato de procedencia.

La lógica de integración es una racionalidad apuntalada por el actor. Es un punto de vista que éste adopta acerca de la sociedad, de los otros y de sí mismo. En ella, el actor interpreta la cultura como un conjunto de valores que aseguran el orden y su identidad. Estos valores remiten también a su posición social y al poder asociado a ésta, lo que dota a los individuos de mayor o menor capacidad de mantener o cambiar un orden particular de las cosas, en aras de mantener la continuidad de su propia identidad.

En general, la acción que recurre a esta lógica apunta al reforzamiento, la confirmación y el reconocimiento de la pertenencia (Dubet, 2010: 109). Sin embargo, la socialización puede ser pensada como un proceso

permanentemente inacabado, en la medida en que esos aprendizajes son actualizados, desafiados e, incluso, modificados en la vida cotidiana, conforme los individuos se involucran en nuevos espacios y nuevas relaciones sociales, en las que tanto su posición como el acceso que tienen a recursos se transforma.

Como parte de esta lógica nuestro trabajo destaca la importancia de la socialización en tres sentidos: 1) la alimentación de la infancia vinculada a la posición social de origen, 2) los criterios normativos y valorativos que orientan las decisiones alimentarias en el presente, y 3) las pautas de organización del trabajo alimentario y la división de sus roles.

La lógica estratégica

En el marco de la experiencia social, la identidad no es sólo una forma de integración a la sociedad sino también un recurso estratégico, un acervo de herramientas movilizables, precisamente porque está asociada a una posición social que implica poder, ya sea para mantener esa identidad o para transformarla.

De varias maneras, la lógica estratégica comporta una racionalidad instrumental que busca la consistencia entre medios y fines, en el marco de las oportunidades abiertas por una situación dada (Dubet, 2010: 109). A diferencia de la lógica de integración, las relaciones sociales que se establecen en la lógica estratégica no se plantean en términos de pertenencia sino de *competencia*. La sociedad es percibida como un sistema de intercambios en los que el poder para obtener bienes escasos, ya sea dinero, prestigio, influencia, reconocimiento, juega un papel muy importante en la capacidad para acumular recursos y así ampliar el margen de maniobra (Dubet, 2011: 119-120).

Dubet reconoce en la lógica estratégica un tipo de orientación de la acción profundamente determinada por el poder, en tanto medio de acceso o de retención de recursos. El poder media entre las relaciones sociales de quienes desarrollan la acción y determina, de varias formas, las condiciones de la competencia que establecen los actores que requieran de los mismos recursos para lograr sus fines.

En este sentido, el estudio de la alimentación familiar en los hogares analizados requiere establecer el estado de sus recursos y las formas en las que son movilizados en el contexto de oportunidades que ofrece el entorno espacial y socioeconómico, constituido por las colonias. Asimismo, la investigación destaca a la alimentación no sólo como un fin para el que se despliega un conjunto de estrategias que se instrumentan tanto desde el hogar como fuera de él, sino también como un medio para obtener ingresos y, nuevamente, garantizar la alimentación familiar. Es decir, la alimentación juega un papel doble en ciertos hogares, como nicho doméstico y como mercado, y cada uno cuenta con reglas que a veces se coordinan, pero otras se traslapan o entran en conflicto.

La lógica subjetiva

Esta lógica se constituye en diálogo directo con las anteriores. A través del distanciamiento crítico de la propia acción y de las acciones de los otros –algo de lo que no sólo somos capaces sino que hacemos constantemente-, la lógica subjetiva retoma las tensiones y conflictos que circundan, por un lado, el seguimiento de las normas y la ejecución de los roles y, por otro, la movilización de los recursos, la capacidad para negociar y seguir las reglas para obtener el resultado esperado.

De acuerdo con Dubet, el significado de la acción y sus lógicas suele emerger con mayor claridad en circunstancias extraordinarias, cuando hay una ruptura de la continuidad que intensifica el trabajo subjetivo de los actores, obligándolos a tomar distancia, reflexionar sobre prácticas cotidianas y tomar nuevas decisiones en función del sentido del cambio en la acción. Las acciones sucesivas a las crisis, suelen estar orientadas hacia la restitución del orden o la transformación de la acción, a la construcción de un nuevo estado de las cosas. De alguna manera, lo que está en juego en esa actividad crítica es el sentido de la acción, la comprensión de que lo que se hace, se hace de un modo que resulta no sólo razonable sino significativo, ya sea en términos de eficiencia, pragmatismo o de inversión emocional.²⁰

Esta actividad reflexiva y crítica no deja de ser social y cultural, pues tiene como insumo al mismo conjunto de códigos y valores que la acción integradora y estratégica, y también se enmarca en un mapa de relaciones sociales. Sin embargo, lo que importa es la interpretación que los actores hacen de ese conjunto de normas en una situación dada, apelando a principios hoy como nunca exaltados, como la libertad de conciencia y la autonomía, que alimentan la idea de la singularidad de nuestras experiencias (Dubet, 2011: 122, 2015).

En lo que concierne a esta lógica, nuestro análisis recupera la comparación crítica que realizan los actores entre las prácticas alimentarias de su infancia, en sus contextos de origen, y las actuales, así como las razones que favorecen o dificultan seguir lo que podría considerar un modelo alimentario, incluidas las funciones que los integrantes de las familias cumplen en ese modelo. Importa destacar también la presión inherente a la distribución de recursos escasos para satisfacer una necesidad inevitable, intransferible e impostergable –al menos no indefinidamente- como es el acto de comer y alimentar a otros.

²⁰ En la sociología de la experiencia, la eventual pérdida de sentido que llega a ocurrir en situaciones de crisis o ruptura no es vista como una anomalía sino como un paso necesario para tomar distancia crítica de las propias acciones y reajustarlas, de modo que conduzcan al orden o el cambio que mejor convenga a la propia integración o adaptación de los actores (Dubet, 2001: 116-120).

La articulación de la experiencia social y su vinculación con el sistema social

Cuando un actor lleva a cabo una acción intenta, en cada ocasión, lograr una práctica coherente, consistente y, en la medida de lo posible, eficiente. Esto no es sencillo. La tarea del análisis sociológico es mostrar las tensiones constantes en las que viven los actores. Develarlas implica mostrar también que no existen lógicas puras que funcionen de manera aislada o jerarquizada en el momento de la acción.²¹

La articulación de la acción que se realiza desde una identidad y una posición social, es un trabajo propio de cada actor, uno que le exige un pronunciamiento reflexivo. No todos los sujetos construyen las mismas experiencias a pesar de contar con socializaciones parecidas y recursos similares, aun cuando actúen en condiciones objetivas semejantes. La elaboración de la experiencia social depende justamente del arreglo o la articulación que cada actor sea capaz de organizar desde su propia crítica a la identidad que representa, a los valores que encarna, a las relaciones que le rodean y a su manera de actuar “en consecuencia”.

Sin embargo, la experiencia no es un objeto individual y aislado. El trabajo del sociólogo es identificar los mecanismos que vinculan la experiencia de los actores con los componentes del sistema: la comunidad, el mercado y la cultura.

Así, la lógica de la integración se vincula con la comunidad a través de la socialización. En este caso, la sociología tiene la tarea de descubrir los modelos culturales a los que se ajustan las acciones y, sobre todo, decir cómo los actores los han mantenido y los mantienen, desde la posición social que ocupan (Dubet, 2010: 127-129). La lógica estratégica está ligada al sistema visto como un mercado en el que se disputan recursos y posiciones. En este caso es necesario identificar las “reglas del juego”, las narrativas dominantes, los probables costos de la acción en el mediano y largo plazo, así como la distribución de los recursos.

Finalmente, la lógica subjetiva está definida por la tensión dialéctica que surge entre la representación del sujeto y la de la sociedad, expresada y valorada en las relaciones sociales de los actores. A decir de Dubet, “la actividad crítica del sujeto no se desarrolla ni en un vacío social ni cultural; en el secreto de las conciencias, la introspección no es otra cosa que un diálogo social interiorizado” (Dubet, 2010: 139-140).

Así, el trabajo sociológico interesado en analizar la experiencia de los sujetos debe realizar tres operaciones fundamentales: 1) una analítica, que consiste en aislar y describir las lógicas de la acción presentes en cada experiencia concreta; 2) una comprensiva, que identifique la manera en la que el sujeto combina, articula,

²¹ En este sentido, Dubet critica con fuerza la noción de habitus, pues considera que esconde la tensión entre las lógicas al asumir que lo que uno planea es igual a lo que uno hace para sobrevivir en un campo, que la identidad es igual a la estrategia, no un recurso de la misma que interactúa con otros recursos (Dubet, 2010: 168). En su perspectiva, una visión tan unificada de la integración y la estrategia puede funcionar en sociedad más simples y mejor cohesionadas, no necesariamente en los contextos post-industriales, donde los mecanismos del mercado y de la integración tienden a separarse o ir en direcciones distintas que convergen asistemáticamente.

jerarquiza o resuelve la competencia entre lógicas en el momento de seleccionar un curso de acción y ejecutarlo, y 3) una de “ascenso”, que reconozca los puentes que se tienden entre la experiencia y los componentes del sistema (Dubet, 2010: 100).

Si la interpretación que aquí se hace del trabajo de Dubet es correcta, las preguntas clave para la identificación y comprensión de las lógicas inscritas en las prácticas alimentarias familiares y la construcción de la alimentación como “experiencia”, deben centrarse en indagar cómo suponen los actores que deberían alimentarse ; cómo se han alimentado y qué reflexión hacen sobre la correspondencia o desfase entre un estado deseado y otro alcanzado. En este espacio entre lo esperado y lo logrado, en el uso de los márgenes de libertad no totalmente estructurados para alimentarse, puede estar la ruptura necesaria para que la lógica de la subjetividad florezca y los actores reflexionen sus circunstancias, en el entendido de que, en palabras de Dubet, los participantes de las acciones son intelectuales de su propia situación.

Lo que interesa de la sociología de la experiencia es que permite la posibilidad de analizar cómo los individuos realizan trabajos de síntesis y unificación del mundo social a partir de la movilización de un repertorio heterogéneo de cursos de acción. Es claro que las personas tienen que alimentarse y es obvio que los alimentos disponibles son provistos por el entorno, pero la forma en la que los individuos y sus grupos se organizan para satisfacer esta necesidad de modos socialmente válidos y culturalmente razonables puede arrojar un amplio espectro de acciones con distintos resultados.

Como ha quedado establecido, estos resultados dependen de la posición social que se ocupe y los recursos a los que ésta permita acceder. En este estudio nos interesamos por las prácticas alimentarias de sujetos que se encuentran en una situación de desventaja o precariedad socioeconómica, una posición con implicaciones sociológicas que revisaremos a continuación.

IV. Implicaciones de la pobreza en la construcción de la experiencia social

No hay acción ni experiencia posible sin sujetos, pero no existen sujetos como tales sin un contexto social en el que sitúen sus prácticas y les provea los elementos objetivos y simbólicos necesarios para llevarlas a cabo y circunscribirlas en su experiencia de vida.

En esta investigación hemos enmarcado el estudio de las experiencias alimentarias en un contexto de precariedad socioeconómica con dos fines: por un lado, describir cómo afectan las restricciones monetarias, espaciales y materiales a la configuración de las prácticas alimentarias de las familias, es decir, describir cuáles son las condiciones objetivas de la acción alimentaria y qué limitantes u oportunidades representan para los actores. Por otro lado, comprender cómo estas condiciones intervienen en la producción de la

experiencia alimentaria de los hogares, una experiencia que, como hemos visto ya, se produce subjetivamente en el campo de la acción social y, como tal, obliga a pensar en la pobreza no sólo como un conjunto de carencias materiales y no materiales, sino como un espacio en el que los actores producen el sentido de sus acciones e intervienen desde su capacidad de agencia.

Es decir, se trata de incluir a la pobreza en el análisis pero no como un atributo o un estado discreto y objetivo de la vida de las personas, sino como una experiencia en sí misma que, lejos de vivirse pasivamente, convoca la capacidad de organización de quienes se encuentran en esta posición para tomar el control de sus vidas, con las herramientas y recursos que tienen para hacerlo. Esto, consideramos, es particularmente importante en una dimensión como la alimentaria, en la que no sólo se juega la sobrevivencia física, sino que requiere del establecimiento de un vínculo íntimo entre los individuos, sus cuerpos –y su potencial para el placer, el disgusto o la enfermedad- y las posibilidades del entorno.

La discusión sobre la pobreza ha sido abordada de manera preponderante desde enfoques esencialistas, enfocados en sus aspectos materiales y orientados con particular énfasis hacia su identificación y medición. Una de las principales consecuencias del predominio de este enfoque ha sido el desdibujamiento o la confusión de los límites entre la realidad y el concepto que la designa, con independencia del o los significados que pueda tener como fenómeno para las personas que la viven o para la sociedad en la que se encuentran (Paugam, 1991a, 1991b, 2007).

La sociología se ha aproximado al estudio de las causas de la pobreza y de su significado para el orden social, considerándola la mayoría de las veces como un epifenómeno del cambio o de la reproducción de las sociedades. Para la sociología fundacional, la pobreza y la inequidad entre pobres y no pobres es una función necesaria para el bienestar social (Durkheim), un desenlace esperado de las relaciones de poder y dominación (Weber) o una consecuencia de la explotación propia del sistema capitalista moderno (Marx y Engels).

Algunos aspectos de estas aproximaciones calzaron cómodamente con una reflexión incluso previa –que se remonta hasta el siglo XVI y las leyes de pobres- que la colocaba en el espacio de lo moral y justificaba su existencia considerándola el resultado del comportamiento imprudente o moralmente insolvente de quienes la experimentan (Shildrick y Rucell, 2015). Estas ideas hallaron eco a través de los años, hasta llegar incluso al pensamiento social del siglo XX, encontrando en los años sesenta y setenta un nuevo vigor en las teorías de la cultura de la pobreza, entre cuyas conclusiones principales está el supuesto de que la pobreza y su reproducción obedecen al hecho de que “los pobres”, al descubrirse marginados por la sociedad, crean para sí un conjunto de normas, valores y referentes culturales que regulan su comportamiento y orientan sus aspiraciones, diferenciándose de los códigos morales y de comportamiento de quienes no experimentan esta

condición. Este repertorio cultural de la pobreza sería transmitido de manera intergeneracional, garantizando la herencia tanto de la pobreza como de la disposición hacia la misma, reflejada en la ausencia de voluntad para el trabajo, la tendencia a comportamientos nocivos e incluso violentos, la desintegración y el conflicto familiar y, en general, una tendencia a tomar “malas decisiones” (Small *et al.*, 2010: 7; Ghosh, 2005; Schildrick y Rucell, 2015: 14-15).

La idea de que la pobreza es obra de quienes la padecen ha demostrado ser muy resistente y sobrevive con especial vitalidad en nuestros días, en los que la meritocracia, en tanto dispositivo ideológico del neoliberalismo, distribuye pérdidas y ganancias en función de una idea del esfuerzo personal, frecuentemente omisa ante las desigualdades en el acceso a oportunidades y privilegios, y el deterioro estructural de los espacios e instituciones que solían integrar a las personas a la sociedad y a los beneficios de su protección, como la educación, el mercado laboral y otros ámbitos de participación ciudadana.

Como resultado, las sociedades del mundo experimentan lo que Paugam denomina procesos de descalificación social, trayectorias de precarización que minan gradualmente los vínculos de los individuos con sus grupos y comunidades de pertenencia, excluyéndolos de redes públicas y familiares de bienestar y protección social y, en el último de los casos, orillándolos a la dependencia de la asistencia –cuando ésta existe- (Paugam, 1991b, 2007). En casos aún más extremos, la asociación de la pobreza con actitudes nocivas que atentan contra la cohesión y la integración social, alcanza el punto de la segregación y la criminalización de quienes experimentan esta situación (Bayón, 2013, 2015; Lister, 2004; Wacquant, 2001).

De este modo, la pobreza no es sólo un estado material sino la descripción moral de un estatus social, inferior y desvalorizado, que marca profundamente la identidad de quien la experimenta (Paugam, 1991b). Sin embargo, en las décadas recientes, el estudio sociológico de la pobreza se ha interesado por trascender las explicaciones culturales y morales de tipo determinista, así como la atención exclusiva a sus aspectos materiales, en particular en el campo de la definición de la pobreza para fines de medición.

En este segundo sentido, el paradigma de la pobreza entendida como un estado absoluto de carencia de recursos económicos, se vio fuertemente cuestionado por los trabajos de Peter Townsend (1962, 1979) y, por supuesto, de Amartya Sen (1999). Cada uno, desde diferentes posturas epistemológicas y metodológicas, abogó por el entendimiento de la pobreza como una condición relativa, que comprende tanto el acceso a recursos monetarios como materiales y sociales que potencian el desarrollo y la integración de los individuos en sus sociedades y que, por tanto, contiene una dimensión relacional, en la que la definición de la pobreza y su experiencia depende en buena medida de la mirada de los otros, de su aceptación o rechazo en los aspectos de la participación social que se consideran legítimos o valiosos en un momento del tiempo.

A la larga, sus contribuciones dieron pie a la apertura de las metodologías de medición de la pobreza, que han transitado gradualmente de un enfoque basado exclusivamente en los ingresos a otro que reconoce el carácter multidimensional del fenómeno. Sin embargo, la discusión no deja de estar circunscrita a la dinámica de los ingresos y el consumo, tanto de servicios y bienes privados como públicos. En términos del análisis de la cuestión social, el debate también ha reconocido el dinamismo y el carácter procesual de la pobreza, pero con el costo de alejarse del fenómeno como tal, para transitar a otros como la marginación, la exclusión o la vulnerabilidad social que, sin dejar de estar vinculados a la pobreza, se concentran en algunas de sus expresiones más que explicarla en su propia complejidad (Shildrick y Rucell, 2015).

En las últimas tres décadas el estudio sociológico de la pobreza ha encontrado una nueva orientación que, paradójicamente, identifica sus raíces en el inicio del siglo pasado, nuevamente con Simmel. En su texto “El Pobre” (2014[1926-1927]), publicado por primera vez en 1908 y considerado la piedra angular de la sociología de la pobreza (Paugam, 2007), Simmel postula la naturaleza eminentemente sociológica de la pobreza y, en particular, del estatus de los pobres. En él, Simmel encuentra no una condición, un estado o un atributo, sino una categoría social que se reconoce por la reacción de la sociedad frente a quienes designa como pobres, reacción que típicamente se expresa a través de la asistencia pública o privada.

Es decir, sociológicamente, lo que hace al pobre no es la falta de recursos específicos, sino que sea susceptible de recibir socorro a causa de la falta de dichos recursos. Así, el pobre es un problema en la medida en que es menester hacerse cargo de él y, sólo hasta que recibe asistencia, el pobre es reconocido como tal.²² La asistencia se convierte así en el mecanismo de participación de quienes experimentan la pobreza, pero es claramente una forma de participación distinta, degradada, a la de otros ciudadanos. Lo interesante en este mecanismo es que, a diferencia del discurso que, incluso desde la producción académica, ha colocado a los pobres en los márgenes de la sociedad, sabemos que, lejos de ser satelitales, “los pobres” –designados así por los “no pobres”, es decir, por aquellos con el poder para señalarlos como *los otros* (Lister, 2004)- forman parte del todo social en el que su papel es, precisamente, mantenerse al margen de ella, en el borde pero dentro.

En síntesis, la pobreza es un asunto relacional y, por tanto, eminentemente sociológico. El trabajo de la sociología en lo que concierne a este fenómeno es estudiar, sin descuidar sus expresiones materiales, los términos en los que se establece y desarrolla el vínculo entre los pobres y quienes los designan como tales cuando les reconocen la existencia al asistirles y entablar con ellos una relación de interdependencia

²² En México encontramos ejemplos contemporáneos claros de esta relación. Las encuestas y los métodos de identificación de la población en condiciones de pobreza interrogan a los sujetos sobre los apoyos públicos recibidos, tanto en dinero como en especie. Al solicitar que recuerden y declaren la asistencia que reciben, las instituciones los visibilizan y clasifican, los presentan ante el resto de la sociedad como lo que son, personas “cuya posición social es ser pobres, pobres nada más” (Simmel, 2014[1926-1927]: 499).

(Paugam, 2007: 19) que produce constructos socioculturales, tales como representaciones sociales, criterios de clasificación, categorías o fronteras simbólicas (Small, Harding y Lamont, 2010; Lamont y Small, 2008; Bayón, 2013, 2015; Bayón y Saraví, 2013), cortados transversalmente por el poder, y que legitiman estas distinciones y las desigualdades que conllevan. En buena medida, el deber del pensamiento sociológico es evidenciar cómo la individualización de la experiencia de vida (que destaca desproporcionadamente la libertad de elección, la voluntad y el mérito) produce narrativas “desclasadas” que ocultan desigualdades e incluso justifican injusticias sociales.

La perspectiva de la pobreza que aquí adoptamos la concibe como una construcción social, dinámica, procesual, con dimensiones no sólo materiales sino también simbólicas (Bayón, 2013, 2016; Lamont *et al.*, 2014; Small *et al.*, 2010; Lister, 2004) que, en última instancia, la convierten en una experiencia de vida y debe ser analizada como tal. Esta perspectiva resulta particularmente atractiva para nuestro estudio, toda vez que permite tender un puente analítico y metodológico entre la *experiencia alimentaria* y la *experiencia de la posición social* de los actores. Es decir, analizar cómo se produce y percibe una práctica desde el lugar que, para bien o para mal, los individuos entienden que ocupan en el mundo, y desde donde construyen el sentido de sus acciones, las evalúan, las narran y las reproducen o transforman.

Lamont, Beljean y Clair encuentran que este trabajo se realiza en los procesos culturales que generan categorías o sistemas de clasificación a través de los cuales los individuos hacen sentido del mundo que los rodea. En la medida en que estas categorías sirven para hacer distinguibles a unas prácticas de otras, a unas identidades de otras, los procesos culturales implican la producción de límites simbólicos, generalmente jerarquizados, que echan mano de convenciones colectivas.

Este proceso de distinción y ordenamiento de categorías no es necesariamente consciente por lo que suele no estar orientado hacia una meta específica y, en muchas ocasiones, ni siquiera tienen una conclusión o un desenlace fácilmente perceptible. Aun así, su desarrollo a través de prácticas y rutinas cotidianas contribuye a la estabilización de las categorías y las jerarquías a las que recurre, las cuales terminan por ser constitutivas de la realidad de actores que aprenden a desplazarse entre relaciones de dominación y subordinación (Lamont, 2012; Lamont *et al.*, 2014: 11-12).

En esta perspectiva, la lectura de lo cultural es muy distinta a la camisa de fuerza sugerida por otras perspectivas. Por el contrario, las autoras consideran que, lejos de determinar desde fuera la acción y su significado, los recursos que una cultura específica proporciona a quienes la comparten son suficientemente complejos y diversos como para producir varias guías de acción en torno a las cuales los individuos deben tomar decisiones. A partir de cierta inspiración fenomenológica, la cultura aparece como un acervo de recursos, una “caja de herramientas” de la que las personas toman los instrumentos que les parecen útiles

en cada situación, dejando otros de lado. La selección de diferentes herramientas produce arreglos objetiva y subjetivamente distintos, generando experiencias heterogéneas, incluso entre individuos que coexisten en condiciones aparentemente homogéneas. Ésta es, por ejemplo, una de las grandes ventajas de analizar la pobreza y sus prácticas desde la sociología de la experiencia: identificar la diversidad de sentidos al interior de una situación que suele creerse uniforme porque la observación especializada en las dimensiones económica y material de la pobreza así lo sugeriría (Small, Harding y Lamont, 2010; Bayón, 2013).

Ahora bien, ¿qué implicaciones tiene para nuestro estudio adoptar un abordaje como éste para pensar las experiencias alimentarias que se producen en contextos de precariedad socioeconómica? Creemos que una perspectiva de esta naturaleza permite investigar la intermediación de la cultura y sus procesos de socialización y subjetivación, en la producción, reproducción e, incluso, transformación de la pobreza y la desigualdad. El marco de la experiencia social admite entender a ambos fenómenos como espacios en el que los individuos modelan sus experiencias a partir de arreglos en los que intervienen tanto valores, representaciones y esquemas de categorización colectivos, como agencia, reflexividad y procesos críticos de valoración de las oportunidades y limitaciones que el contexto sin duda impone. No se trata de un espacio de libertad absoluta, pero tampoco de la lógica lineal y casi fatalista que otros abordajes, de corte estructuralista o funcionalista, parecerían plantear. Así la pobreza no se romantiza ni sataniza, pero tampoco se miserabiliza.

A pesar de que el primer acercamiento conceptual y metodológico al territorio de estudio y sus condiciones socioeconómicas generales se dio a partir de enfoques no sólo tradicionales sino institucionalizados de la pobreza, consideramos que tener en cuenta sus dimensiones simbólicas y sus dispositivos culturales abre tres oportunidades principales. Primero, permite problematizar el significado de la precariedad o la carencia, enriqueciendo la perspectiva instrumental y estandarizada de su medición con la experiencia cotidiana de vida de los sujetos que habitan en estos espacios. Segundo, abre la posibilidad de identificar cómo los sujetos recurren a categorías, clasificaciones y representaciones de su posición social –y de la de otros- para organizar sus prácticas alimentarias de un modo que encuentren valioso, legítimo y aceptable o, por el contrario, inapropiado o deficiente; todas ellas, categorías relacionales, construidas en referencia a otros. Tercero, obliga a poner atención en los procesos de subjetivación que, como también lo indica la sociología de la experiencia, es extremadamente útil para comprender la heterogeneidad de cursos de acción y experiencias, aun en contextos similares de precariedad. Creemos que este punto cobra una importancia particular en escenarios de pobreza urbana donde es aún más difícil suponer que la pobreza y sus expresiones adoptan expresiones uniformes.

Síntesis

En este capítulo hemos hecho un resumen apretado de los elementos que consideramos más relevantes para la construcción analítica de lo que entenderemos como experiencias alimentarias. Tenemos, por un lado, a la alimentación, un campo de la actividad humana del que no sólo depende la subsistencia física de los sujetos, sino también su vinculación con su entorno sociocultural y con los otros, con su identidad y con las formas de gestionar la relación con su propio cuerpo. En la medida en que la alimentación es una actividad que depende de un conjunto de relaciones subyacentes es, sin duda, una actividad social y, por tanto, es susceptible de ser analizada desde marcos y herramientas sociológicas. Para nosotros ésta no es una hipótesis sino una condición *sine qua non* para profundizar en su constitución como una experiencia.

Hacer esto es posible gracias a un abordaje que no concibe a las prácticas alimentarias como meras acciones mecánicas y predeterminadas, diseñadas para cumplir un fin instrumental, sino como una labor ardua y permanente de producción de sentido, a través de la articulación subjetiva de las múltiples lógicas que componen la experiencia de lo social. Entender a las prácticas alimentarias como acciones sociales -es decir, orientadas por y hacia los otros-, realizadas desde diferentes racionalidades y posiciones con acceso diferenciado a recursos, ayuda a *comprenderlas* y no sólo evaluarlas desde parámetros normativos de eficiencia económica y nutricional.

El trabajo que desarrollamos en esta investigación consistió en identificar el contenido y el peso de las lógicas de la acción en la organización de las prácticas alimentarias, ya sea que se expresaran en el apego a un sistema de normas, valores y representaciones de lo alimentario; en las negociaciones estratégicas con el entorno y los otros, para obtener recursos asociados a la alimentación -que pueden ser alimentos, pero también tiempo, placer, salud o prestigio-; o bien, en el trabajo intelectual y emocional que requirió elaborar el sentido de las situaciones, a través de una selección depurada de elementos que vinculan a los individuos con el sistema social.

Como veremos, estas tres vertientes de las lógicas no se presentan de manera pura sino combinada. Su distinción es el resultado de una operación analítica propuesta por quien investiga, a partir de los elementos seleccionados y presentados por las y los interlocutores, tanto en sus narraciones como en la observación de las prácticas desplegadas. El análisis de estos registros permite reconstruir experiencias integradas que, en el mejor de los casos, reflejan el peso y la articulación de los tres componentes lógicos de la experiencia social, en este caso, alimentaria.

Finalmente, encontramos que estas lógicas de acción plantean la organización de recursos materiales, no materiales y simbólicos que los sujetos obtienen, construyen o disputan desde una posición social particular. La aproximación a la precariedad que adoptamos en la investigación destaca no sólo sus expresiones

materiales sino también sus dispositivos culturales -valores, representaciones, discursos, clasificaciones, entre otros-, lo que permite acceder a la constitución de distintas formas de experimentar la alimentación y, en general, de la vida cotidiana, desde una posición que, si bien cuenta con opciones limitadas, no está exenta de negociar su propio espacio en la vida social.

CAPÍTULO 2. HASTA LAS COCINAS

ABORDAJE METODOLÓGICO Y PERFILES FAMILIARES

El estudio de las experiencias sociales no es más que el análisis del trabajo subjetivo que los actores realizan para organizar sus acciones e incorporarlas a su vida cotidiana. La aproximación a esta complejidad en el campo de la alimentación requiere estrategias metodológicas que privilegien la perspectiva de los actores sobre la reconstrucción pretendidamente pura o neutral de los hechos. Si bien es importante consignar los elementos objetivos de las prácticas alimentarias, interesa aún más conocer la elaboración reflexiva que los sujetos hacen de las mismas. Por esta razón, el potencial analítico de la sociología de la experiencia aumenta con el uso de enfoques que alientan la producción de discursos abiertos en los que emergen los marcos culturales, las categorías y las representaciones mediante las cuales las personas clasifican su posición, sus prácticas y sus relaciones con los otros.

Esta investigación se sostiene sobre un andamiaje metodológico cualitativo basado en la elaboración de estudios de caso familiares contruidos a partir de entrevistas a profundidad y observación participante. La intención inicial es construir, junto con las personas entrevistadas, una narrativa de la experiencia de vida “contada” *a través* de la alimentación. No pretendemos contrastar lo observado con lo dicho y, con base en ello, “evaluar” el discurso de las personas bajo ningún criterio de verdad, sino estudiar cómo se interpretan las actividades alimentarias cotidianas en el marco de la experiencia de la privación actual o pasada.

La narrativa como recurso metodológico aporta muchas ventajas al estudio de las experiencias de vida de las personas, entendidas como vivencias dialógicas en las que el individuo se concibe en el mundo y el mundo se expresa en el individuo (Bertaux, 1999). La narración de las experiencias cotidianas –en particular las biográficas- refleja elementos clave no sólo de la identidad social de los individuos, sino también de las estructuras sociales y culturales que los contienen en un tiempo y espacio definidos (Conelly y Clandinin, 1990; Chase, 2013).

La narración es, por tanto, la elaboración consciente de sujetos reflexivos que analizan sus acciones y, al ordenarlas en relatos coherentes, generalmente secuenciales y cargados de valor, expresan el significado que sus acciones tienen en el marco de su existencia cotidiana (Taylor, 2006). Narrar es, además, una acción social en sí misma; es el producto de una interacción entre quien narra y quien escucha, cada uno desde una doble posición –la que asumen como propia y la que el otro les asigna-, en torno a la cual construyen una relación social con intención y significado (Stanley, 1993).

En tanto técnica, el registro de las narrativas requiere un papel reservado de parte de quien entrevista, permitiendo que el relato de las o los interlocutores fluya sobre los ejes que orientan las conversaciones. De la mano de la literatura especializada en el estudio empírico de las prácticas alimentarias, desarrollamos una guía de entrevista semi estructurada que buscó relacionar a la alimentación con la experiencia de vida de las y los interlocutores.

Los temas generales que cubrió este instrumento fueron los siguientes: i) la dinámica alimentaria de la infancia, con énfasis en la socialización de los sujetos en los trabajos alimentarios; ii) la historia de la formación del hogar actual; iii) la historia residencial en la colonia y las percepciones sobre la misma; iv) las condiciones socioeconómicas de las familias y el estado material de las viviendas, en especial de los espacios de la alimentación; v) la organización y distribución del trabajo alimentario en el hogar; vi) las prácticas alimentarias, distinguiendo analíticamente actividades de planeación, adquisición, preparación y consumo; vii) los criterios y valores alimentarios; viii) la relación entre la alimentación y el estado de salud de la familia; ix) la ocurrencia de crisis y dificultades en torno a la alimentación; x) la percepción y valoración de los hábitos alimentarios. Algunos de estos temas se incluyeron desde el diseño del estudio; otros mostraron su relevancia en la fase exploratoria del trabajo de campo.

La guía analítica, junto con el registro de las condiciones materiales de vida y de la dinámica familiar de los hogares, permitieron reconstruir las lógicas de acción que estructuran las prácticas e identificar las dimensiones que resultaron más relevantes en la estructuración de las experiencias alimentarias, identificando semejanzas y diferencias entre hogares con atributos distintivos que se describen más adelante.

I. Selección de la zona de estudio

El trabajo de campo se desarrolló en la Ciudad de México, en la hoy alcaldía de Iztapalapa. En principio, interesaba trabajar en una demarcación urbana con niveles elevados de precariedad, con el fin de problematizar las prácticas alimentarias de sujetos que, en teoría, tendrían acceso a mercados alimentarios tentativamente disponibles y variados. Si bien Iztapalapa es un municipio muy grande y con un panorama socioeconómico heterogéneo (Schteingart, 1997, 2015), como veremos en el capítulo siguiente, sus niveles de pobreza y marginación se encuentran muy por arriba del promedio de la entidad.

Por otra parte, había que seleccionar la zona de trabajo al interior de la alcaldía. La parte sureste de Iztapalapa, colindante con Tláhuac, Xochimilco y el Estado de México (Nezahualcóyotl y Chimalhuacán) tiene los índices de desarrollo más bajos de la delegación,²³ así como un escenario complejo en materia de

²³ Datos de Evalúa CDMX, disponibles en:

provisión de servicios y procesos constructivos, toda vez que una buena parte de la zona se urbanizó ganándole terreno a la Sierra de Santa Catarina. Como se describe en el capítulo correspondiente, el poblamiento de esta zona sigue las pautas de urbanización clásicas de los asentamientos periféricos y aún padece ciertas privaciones; si bien es posible que ahora su relación con el “centro” -o la no-periferia- de la ciudad haya cambiado, sigue siendo una zona popular con niveles importantes de carencias básicas.

Finalmente, la selección del conjunto de colonias a estudiar dentro de la zona elegida fue una decisión un poco más abierta, orientada por el establecimiento de contactos que pudiesen introducirnos a los barrios, vincularnos con la comunidad y presentarnos a algunas familias con las que pudiésemos conversar y extender nuestros vínculos en el área. Así, el trabajo de campo se desarrolló durante casi un año (entre 2016 y 2017) que transcurrió entre visitas a las colonias Xalpa, Lomas de la Estancia, Citlali y Santiago Acahualtepec, donde residen las familias entrevistadas (ver mapa 1 en el capítulo 3).

Había que poner en contexto la zona visitada respecto al entorno próximo, por lo que ampliamos los recorridos etnográficos hacia mercados públicos, tianguis y espacios culturales y de convivencia en áreas cercanas, como Santa María Aztahuacán, y más céntricas, como el Barrio de San Lucas (donde se encuentra la delegación) y el Cerro de la Estrella. Estos dos últimos lugares son sedes de espacios culturales como el archivo histórico de la delegación y el Museo del Cerro de la Estrella, donde fue posible acceder a mayor información sobre la delegación, los barrios y pueblos, y la conformación de los asentamientos.

II. Características del trabajo de campo

En total elaboré 13 estudios de caso de familias con diversas características, descritas párrafos más adelante. Claramente, la validez del estudio no se centra en la representatividad estadística sino en la profundidad de la exploración y en su potencial para alcanzar con un número suficiente de casos la consolidación de la información reflejada en la saturación teórica, percibida como una constatación de los hallazgos conforme los casos se iban agregando.

En cada caso familiar se buscó conversar con quien o quienes estuviesen a cargo de la alimentación familiar –que, dada la división sexual del trabajo predominante, en la gran mayoría de los casos fueron mujeres, madres o abuelas. Cada caso fue visitado, en promedio, tres veces. Con la mayoría, la convivencia fue relativamente constante y prolongada; en algunos casos, sin embargo, el contacto tuvo que ser un poco más

<http://data.evalua.cdmx.gob.mx/docs/estudios/edf2016/Nuevo%20IDS%20CDMX.pdf>. (Consultado el 19 de mayo de 2019).

limitado y puntual, dada la prisa de las ciudades, la amplitud de los desplazamientos y las ocupaciones tanto domésticas como extradomésticas de las mujeres.

El trabajo con las familias se desarrolló en sus viviendas, en distintos horarios, días de la semana y ocasiones ordinarias o festivas. En varios casos fue posible charlar con más de un miembro del hogar, ya fuese de manera simultánea o en sesiones distintas, lo que añadió profundidad y contraste a la información sobre los roles, las percepciones sobre la distribución del trabajo, los gustos y los conflictos en torno a la comida.

En general, fui invitada a pasar a las cocinas desde el primer momento; en algunos hogares esto se debía a la ausencia de una sala donde recibir visitas con cierta formalidad. Pero incluso en aquellos donde ésta existía, el ofrecimiento de bebida o comida nos llevaba rápidamente a las cocinas, donde se desarrollaba el resto de la conversación. Charlamos ahí, junto a las estufas, los utensilios y las despensas, rodeados de los insumos primarios del sustento cotidiano. Esto, en mi opinión, favoreció cierta apertura y sinceridad sobre las condiciones en las que se realizaban las prácticas alimentarias. Después de todo, estábamos ahí, rodeados de la materialidad que les daba contenido, ingiriendo parte de las respuestas a las que pretendíamos llegar.

La cocina parece ser el lugar de las conversaciones sobre la vida, sobre lo que es “muy bonito y muy triste a la vez”, como diría María. El mero gesto de compartir una taza de café, de estar en las cocinas hablando sobre alimentación, nos colocaba pronto en un registro cotidiano, relativamente íntimo, incluso “femenino”, una disposición de la que los varones circundantes entraban y salían conforme sentían necesidad o interés de intervenir.

Las mesas de las cocinas nos aproximaban no sólo física, sino social y culturalmente. A pesar de lo disruptiva que pudiese resultar mi presencia y sus propósitos, compartir el espacio y la comida nos colocaba en un campo común –si bien dentro de su territorio- en el que podíamos reconocernos como comensales, conocedores de reglas básicas de convivencia y de un código alimentario mínimo común que nos permitía aceptar –y disfrutar- lo que mis interlocutores me ofrecían o lo que yo llevaba para ellos a manera de agradecimiento y reciprocidad.

Los gestos de comensalidad y anfitriónaje variaban; en algunos hogares no hubo ofrecimientos de ningún tipo –sobre todo en el primer contacto-, mientras que en otros las invitaciones de alimentos o bebidas no sólo existieron sino que eran constantes, como si lubricaran las charlas. En estas circunstancias las ideas podían organizarse mientras se bebía un trago de café o se masticaba un bocado. Algo de la cocina y la comida, de su íntima relación con la vida privada y con el cuerpo, permite que surja la familiaridad y la confianza, que aflore la emocionalidad de los relatos. Pero al mismo tiempo la controla, la modera tomando a la comida como distracción, como pretexto para reagruparse. En la medida en la que se hablaba mientras

se comía, parecía que el relato podía subordinarse a conveniencia ante otra actividad menos comprometedoramente emocionalmente. En no pocas ocasiones, cuando los recuerdos difíciles aparecían, las y los interlocutores bebían un trago más prolongado de café o suspendían su discurso para acercarse un bocado. Después de todo, es cierto que las penas con pan son menos.

Por otra parte, fue posible participar con las familias en diversas actividades en las que la alimentación ocupaba un lugar central. Acompañé a algunas mujeres a realizar sus actividades cotidianas, entre ellas, recoger a sus hijos de las escuelas y acudir a los mercados de la zona para adquirir los alimentos del día. También fue posible compartir ocasiones festivas con algunas familias, como cumpleaños (dos), fiestas patrias (el Día de la Independencia, 16 de septiembre) y el Día de Muertos (1 y 2 de noviembre), en las que colaboramos en la preparación de algunos platillos (tamales, guisos). Estas experiencias fueron oportunidades muy útiles para la apreciación cercana de la organización del trabajo alimentario, los procedimientos culinarios y el contenido simbólico de la comida en ocasiones especiales que vinculan a las personas entre sí.

También realicé varias entrevistas a personas con posiciones clave en los procesos alimentarios: responsables de comedores populares, comerciantes de alimentos y personal de servicios médicos adscritos a las unidades de salud del área de estudio. Esta información permitió profundizar en el conocimiento del contexto socioeconómico y del circuito alimentario de la zona.

III. Las familias y sus características

En este apartado presentamos a las familias con las que tuvimos oportunidad de conversar, a fin de poner nombre a las historias²⁴ y destacar sus atributos principales.

El diseño de la investigación incluyó la construcción de una muestra teórica basada en variables sociodemográficas que se asocian con el nivel de precariedad/bienestar de los hogares y cuya relación con la configuración de las prácticas alimentarias interesaba conocer. Estas variables iniciales son la estructura del núcleo familiar (nuclear, extenso o compuesto), el ciclo doméstico (formación, expansión, equilibrio o dispersión) y el sexo de la jefatura económica del hogar (sexo del o la principal proveedora económica). Este conjunto de características se refleja en el tamaño y dinámica económica de los hogares, definiendo las relaciones de dependencia entre miembros trabajadores y consumidores.

²⁴ Si bien por razones de confidencialidad no usamos sus nombres reales, sino pseudónimos.

La tabla 1 presenta a los integrantes de cada hogar y muestra la distribución de las características de interés entre las familias entrevistadas. Como se puede apreciar, las familias han sido organizadas por niveles de acumulación de recursos económicos y materiales. Esta clasificación surgió como un criterio adicional a la muestra intencionada, que se impuso con claridad durante el trabajo de campo y cuyo efecto sobre la calidad de vida de las personas y sus dinámicas alimentarias fue identificado conforme los casos iban siendo seleccionados. Es decir, no fue una variable instrumentada *a priori* desde el diseño, sino sobre la marcha, una vez que se logró cierto entendimiento del contexto.

Nos dimos cuenta de que, a pesar de encontrarse en la misma colonia, los hogares presentaban niveles heterogéneos de bienestar, al menos en términos materiales y económicos, y que esto coincidía con un patrón de localización espacial. Efectivamente, en las colonias visitadas existe una distinción socioeconómica relativamente sutil pero sistemática entre los hogares que se sitúan en las partes elevadas de las colonias (como el caso de Xalpa y Santiago Acahualtepec) o en barrios ubicados en las partes altas de la sierra de Santa Catarina (Lomas de la Estancia), y quienes habitan colonias cercanas a las vías principales, en la parte baja de la zona.²⁵

Por otra parte, aunque en este agrupamiento nos referimos a las condiciones económicas y materiales actuales, existen razones para pensar que éstas guardan cierta correspondencia con el pasado. Si bien las familias presentan, en general, trayectorias que impactaron favorablemente su nivel de ingresos y las características de sus viviendas, quienes se asentaron desde el inicio en las partes elevadas de los asentamientos accedieron a terrenos más baratos, con peores condiciones para la edificación y servicios deficientes (mayor irregularidad en el abasto de agua de peor calidad, falta de pavimentación e iluminación, dificultades de acceso y movilidad, entre otros). Es decir, no llegaron ahí porque no hubiera espacio abajo, sino porque no contaban con los recursos para asentarse en las zonas cercanas a las avenidas principales o en otras colonias que atravesaran por procesos similares de conformación.

Esta distancia respecto a las condiciones de vida de sus vecinos “de abajo” persiste. Para apoyar la consideración de estos procesos, en el cuadro 1 incluimos la posición socioeconómica inicial de las personas con las que conversamos (ego), generalmente mujeres encargadas de los procesos alimentarios. La importancia de considerar sus condiciones de vida anteriores radica en la posibilidad de tender puentes entre las prácticas alimentarias en las que la persona fue socializada y las que conduce ahora para sí y el resto de su familia.

²⁵ Citlali, la colonia que falta por mencionar, es un asentamiento pequeño y se concentra en la parte baja esta zona.

El grupo socioeconómico de los hogares se identifica con una letra que indica su nivel de acumulación de recursos económicos y materiales, según sea alto (A), medio (M) o bajo (B). El número del caso, por su parte, corresponde al orden que éste guarda respecto a los recursos del resto de los hogares de ese mismo grupo.²⁶

Es importante señalar, sin embargo, que no asociamos esta nomenclatura a la que generalmente se utiliza al hablar de clases o estratos sociales. Se trata de una clasificación que, si bien alude a escenarios que se presentan en un continuo de mayor a menor acumulación de bienes e ingresos, surge de un mismo contexto socioeconómico y socioespacial que, según descubrimos, no es del todo homogéneo. Es decir, no nos parece que los hogares mejor posicionados dejen de contar historias de escasez y precariedad, pero demuestran que incluso en estos contextos, los recursos, las experiencias de vida y las prácticas son distintas, contrario a lo que una perspectiva sobre-simplificadora y uniforme de la pobreza podría suponer.

A continuación describimos algunos de los elementos que caracterizan a cada una de estas posiciones, cuyo efecto sobre las experiencias alimentarias nos interesa analizar en el estudio. En el Anexo 2 de la investigación el lector puede encontrar una muy breve presentación de cada familia.

Los hogares con más recursos

Los Márquez (A1), los López (A2) y los Saldívar (A3)

Los grupos familiares en esta posición presentan niveles de ingreso (totales y per cápita) más elevados que los dos grupos siguientes. Se trata de hogares generalmente nucleares –salvo uno de ellos- que, aunque están en fases distintas del ciclo doméstico, se ven favorecidos por tener un tamaño reducido. Las relaciones de dependencia económica –el número de dependientes por cada proveedor- son relativamente holgadas. Los ingresos mensuales totales per cápita –provenientes, sobre todo, de fuentes laborales- se encuentran por arriba de los umbrales de pobreza monetaria (el costo de la canasta básica alimentaria [CBA] y el de la canasta básica alimentaria y no alimentaria [CBAyNA]).^{27, 28} En estas unidades domésticas existen procesos de endeudamiento por préstamos o créditos, así como dinámicas de ahorro.²⁹ Es decir, el nivel de ingresos

²⁶ Es decir, el hogar con identificador A1 está en mejores condiciones que el A3, así como la situación del B1 es menos precaria que la del B6.

²⁷ No perdemos de vista que estos umbrales son fuertemente criticados por su orientación minimalista (Boltvinik, 2013: 23) y porque reflejan patrones de consumo que suponen que la totalidad de los ingresos se destina a esos rubros, lo que no ocurre en la realidad. Sin embargo, consideramos que son parámetros útiles para dimensionar los ingresos de las familias y situarlos en un contexto económico general.

²⁸ Con valores vigentes al momento de la investigación que se especifican en el cuadro correspondiente.

²⁹ Susana pidió un préstamo para remodelar su vivienda hace unos meses y también compró un refrigerador nuevo a crédito en una tienda departamental. Karina y Mauricio, por su parte, comenzaron a ahorrar el salario excedente que Mauricio obtuvo al cambiar de trabajo.

de estos hogares no se refleja directamente en su consumo corriente, pero el gasto cotidiano cubre sus requerimientos esenciales con distintos márgenes de holgura.

Si bien la presencia de procesos migratorios en la historia de las familias vecindadas en estas colonias es muy común, dados los propios procesos de urbanización del espacio, en estos casos se observa que el origen de los migrantes se sitúa menos en espacios predominantemente rurales que en las otras categorías. Por otro lado, son familias en las que, aunque los orígenes de los padres sean modestos, existen procesos de movilidad social ascendente reflejada, por ejemplo, en un mayor número de hijas e hijos profesionistas en las familias. Por otra parte, las trayectorias laborales de los trabajadores (en particular de los jefes económicos, predominantemente varones) están vinculadas a espacios formales del mercado laboral, que les ha permitido tener ingresos estables y acceso a instituciones públicas de salud y seguridad social.

La presencia de estas familias en las colonias es casi tan larga como la existencia de los asentamientos. Sus viviendas se encuentran en las partes bajas de los barrios, cercanas a las vías principales de tránsito y los circuitos de comercio más importantes. Salvo el caso de la familia Saldívar, que vive en un pequeño departamento rentado,³⁰ la tenencia de las viviendas es propia. En todos los casos son casas consolidadas, con todos los servicios, de materiales firmes y con acabados, algo que destaca entre el conjunto de viviendas en obra gris que caracteriza a esta parte de la periferia metropolitana.³¹

Los hogares en posición intermedia

Los Gómez (M1), los Bravo (M2), los Juárez (M3) y los Vázquez (M4)

Los hogares en el medio de la escala presentan una tendencia hacia la dispersión del ciclo doméstico, alterada por la presencia de hijas con su propia descendencia –nietas y nietos pequeños- lo que extiende la estructura de los grupos familiares y amplía ligeramente el tamaño de los hogares. La etapa de vida en la que se encuentran estas familias influye en la estructura de sus ingresos: aumentan las participaciones de programas sociales de transferencias monetarias para adultos mayores, así como pensiones institucionales, si bien aún hay presencia de ingresos por trabajo, sobre todo femenino, toda vez que este grupo concentra la mayor parte de jefaturas económicas femeninas de nuestro estudio. Las abuelas siguen realizando actividades remuneradas –María en el comedor comunitario, Julia vendiendo comida y Rebeca limpiando las casas de sus hijos y vendiendo dulces. Entre las hijas-madres, en cambio, sólo Vianey trabaja en una

³⁰ Si bien la vivienda no es suya y se trata de un espacio muy reducido, esta pareja rechazó el ofrecimiento de un espacio más grande por considerar que rebasaba sus necesidades, aunque podían pagarlo.

³¹ La familia Márquez, por ejemplo, tuvo incluso la oportunidad de remodelar su casa hace poco, pues encontraron que tenía serios defectos estructurales.

lechería Liconsa cercana a Xalpa. Si bien ellas contribuyen con el trabajo doméstico, así como los abuelos varones que suelen estar presentes en casa, las abuelas siguen a cargo de la alimentación de la familia.

Estas familias presentan estructuras extendidas cuya composición se debe, en todos los casos, al regreso de las hijas al hogar parental después de separarse de sus ex parejas, padres de los hijos-nietos que viven en estas familias. El entendido generalizado es que las hijas vuelven al hogar porque requieren un lugar dónde vivir, en el que puedan amortiguar los costos de vivienda, servicios y alimentación, gastos que suelen compartir con sus padres mientras ellas se hacen cargo de los gastos educativos, de vestido y recreación de sus hijos. En buena medida, esto es necesario porque sus ex parejas no suelen contribuir con los gastos de crianza de los menores, a veces ni siquiera parcialmente. Ésta es la situación de Érika –hija de Rebeca, de los Vázquez-, de Vianey –hija de Julia, en los Juárez-, de Myrna –hija de María Bravo- y de sus propias hijas –también corresidentes en la casa de María, con sus propias hijas.

Aunque en este conjunto hay más hogares con estructuras expandidas, su tamaño no es muy voluminoso, al menos no en los núcleos que comparten gastos alimentarios.³² A pesar de que en estos hogares hay más miembros trabajadores o que contribuyan económicamente al hogar, sus ingresos son menos altos que los del nivel superior, en parte porque sus fuentes de ingreso suelen ser más precarias: trabajos poco remunerados, pensiones muy bajas, programas sociales con montos muy bajos. De hecho, observamos que los ingresos de los hogares peor posicionados económicamente en este estrato, incluso, están por debajo de los umbrales establecidos por los costos de las canastas básicas, pero sus condiciones materiales los colocan, al menos en nuestra escala, apenas por arriba de los hogares peor posicionados.

En conjunto, estas unidades domésticas tienen a su favor menos gastos en crianza y viviendas más consolidadas que sus homólogos en el estrato bajo. Ayuda también que la presencia de enfermedades aún no es muy extendida –sólo Fernando, de los Bravo, tiene diabetes; el esposo de Raquel, de los Vázquez, falleció hace un año de cirrosis hepática provocada por un fuerte problema de alcoholismo.

En estos casos, los procesos migratorios presentan orígenes rurales más marcados, aunque la posición de los jefes y jefas fundadores en estos contextos no era necesariamente desfavorable. Además de tener tierras, sus familias contaban con ganado, lo que los colocaba en una mejor posición. En este grupo existen casos con trayectorias laborales largas, tanto masculinas como femeninas, pero con mayor inestabilidad y menores salarios.

³² Cabe recordar que, si bien en el hogar de los Bravo viven alrededor de diez personas, éstas se distribuyen en tres núcleos familiares que organizan su propio gasto alimentario, aunque entre ellos hay gestos de cooperación y de intercambio alimentario. En el caso de los Juárez, donde también conviven tres generaciones, la responsabilidad del gasto alimentario se comparte de maneras más o menos espontáneas y conforme la situación económica de sus miembros trabajadores lo permite.

La trayectoria de estas familias en las colonias estudiadas también es larga; se encuentran ahí casi desde su fundación, ocupando sectores de la parte baja de los asentamientos. Las viviendas son de tamaño considerable, lo que hasta cierto punto conviene a la convivencia intergeneracional que tiene lugar en estas familias extendidas.

Los hogares más precarios

Los Rodríguez (B1), los Meraz (B2), los Hernández (B3), los Ruíz (B4), los Chávez (B5) y los Rosas (B6)

Los hogares en este grupo se caracterizan por ser más jóvenes, predominantemente nucleares y en fases de expansión o equilibrio del ciclo doméstico. También suelen estar conformados por un mayor número de integrantes, dado que los núcleos conyugales han tenido más hijos que aún están en edades escolares –desde preescolar hasta educación media superior. Esto parece tener un efecto directo sobre su capacidad para generar y acumular recursos económicos y materiales, toda vez que tienen menos trabajadores y un mayor número de estudiantes que los grupos anteriores.

Los ingresos de estos grupos domésticos son los más bajos de la muestra, insuficientes para cubrir el costo de sus necesidades alimentarias y no alimentarias. El trabajo asalariado predomina en la composición del ingreso, cuyas fuentes son actividades de muy baja remuneración. El trabajo femenino asalariado que ha estado presente en estos hogares se caracteriza por su intermitencia e informalidad –entre ellas, la venta de alimentos preparados. La participación de los varones en el mercado laboral, en cambio, ocurre con mayor frecuencia en puestos con algunas prestaciones –especialmente acceso a instituciones de salud- aunque con salarios notablemente bajos.

A pesar de que varias de ellas podrían necesitarlos, sólo dos familias cuentan con programas sociales (Apoyo Alimentario y Niño Talento). Otros hogares consideran que los requieren pero no los han buscado por diferentes razones.³³ Una familia –los Rodríguez- percibe remesas por migración internacional y en otro contaban con una beca educativa para educación media superior –los Chávez.

Las presiones económicas de estos hogares son notables y giran alrededor de los gastos de crianza y educación de las y los hijos menores. En los hechos y en el discurso existe un énfasis muy particular en la orientación de todos los esfuerzos familiares hacia el desarrollo de los hijos, una misión tan demandante y compleja que, al mismo tiempo que limita la participación laboral de las madres cuidadoras fuera del hogar,

³³ Entre las causas para no contar con los apoyos se encuentran: no haber estado en casa cuando los funcionarios “censaron” la colonia; no tener buena relación con los líderes barriales que “consiguen” los apoyos para las familias que colaboran con ellos yendo a mítines o acarreo; no querer participar en ellos –a pesar de necesitarlos- por considerar que las actividades de los programas les exigen tiempo que no tienen.

exige más fuentes de ingreso. Esta situación ha obligado a las mujeres a desarrollar estrategias para la obtención de recursos monetarios que entran en conflicto directo con su papel como cuidadoras, lo que ha derivado en escenario de presión, desgaste y tensión familiar, sin que necesariamente hayan obtenido los resultados económicos necesarios.³⁴

En estos hogares la presencia de enfermedades es notoria, en particular de padecimientos asociados con hábitos alimentarios deficientes como diabetes, hipertensión, enfermedades cardiovasculares, y factores de riesgo como el sobrepeso o la obesidad. Este escenario epidemiológico presenta un estado más avanzado en los hogares extendidos, donde las dinámicas de cuidados son particularmente intensas, toda vez que mezclan las exigencias de atención de adultos mayores enfermos con las necesidades de los menores. La segunda generación, representada típicamente por hijas-madres, provee cuidados tanto para sus hijos como para los abuelos, en general, con poca participación de otros familiares no corresidentes.

En estos casos, los procesos migratorios son más comunes y las historias de origen narran situaciones de mucha precariedad asociada a la vida campesina de menores recursos, es decir, la que no posee ganado, tiene pocas tierras, carece de instrumentos y fuerza de trabajo para explotarla y obtiene de ella recursos que se vinculan más con la subsistencia que con la acumulación de riqueza.

Hoy, las condiciones materiales de vida de estos hogares también son las más precarias. Suelen ubicarse en zonas de las colonias que están más alejadas de las vías principales y de los puntos centrales de abastecimiento del circuito alimentario local. Sin que los mercados o supermercados estén necesariamente lejos, las condiciones de los caminos –escarpados, pedregosos, con escaleras muy inclinadas- dificultan el desplazamiento, aún más con carga, por lo que las familias tienen que pagar taxis.³⁵ Sin que esto signifique que las familias en mejores condiciones económicas no lo hagan, resulta claro que el efecto en el presupuesto familiar es más gravoso en donde hay menos recursos. Los comercios que abundan en estas zonas son pequeñas tiendas de abarrotes donde las familias se abastecen de productos en pequeñas cantidades, a precios generalmente mayores.

Si bien las viviendas son de materiales firmes en muros, techos y pisos, las condiciones de construcción suelen ser más complicadas e incluso inseguras, como las de quienes se establecieron en las laderas de la Sierra de Santa Catarina (los Chávez, los Ruiz, los Hernández y los Rodríguez). En este estrato son más las viviendas que sus moradores consideran incompletas, no sólo porque carezcan de acabados –varias de ellas

³⁴ Es el caso de quienes emprendieron actividades relacionadas con la venta de alimentos preparados, cuyo caso analizamos en la segunda parte del estudio.

³⁵ En la zona existe un mercado de transporte privado, taxis “piratas” que recorren el interior de las colonias, pero no cubren distancias lejanas fuera de ellas, dada su irregularidad. Su costo suele ser menor al de los taxis regulados y se concentran en las zonas de tianguis o mercados públicos, donde encuentran a buena parte de su clientela, las amas de casa que van de compras y a recoger a sus hijos de las escuelas.

aparecen como obra gris- sino porque aún falta construir espacios, escaleras, sanitarios, cisternas. Estos hogares experimentan, también, problemas de espacio. Si consideramos el umbral de hacinamiento oficial (2.5 personas por habitación) (Coneval, 2014), tenemos que sólo los Rodríguez no se encuentran en esta situación. En el resto de las viviendas de este estrato, las descendencias –más numerosas - suelen dormir en un solo cuarto y a veces también con los padres.

Cuadro 1. Características sociodemográficas de las familias entrevistadas

(Primera parte)

| Estrato | ID caso | Posición social de origen de ego | Familia | Integrantes | Parentesco | Edades | Sexo jefatura económica | Estructura familiar | Ciclo doméstico | Tamaño | Antecedentes migratorios | Nivel máximo de escolaridad en el hogar | Asistencia escolar de personas en edad de estudiar* |
|---------|---------|----------------------------------|----------|---|--|--------------------------------------|-------------------------|---------------------|-----------------|--------|--------------------------|---|---|
| Alto | A1 | Muy baja | Márquez | Susana Elsa Julio | Ego Hija Nieto | 72 48 6 | Femenina | Extendida | Dispersión | 3 | Sí | Bachillerato | Sí |
| | A2 | Media | López | Karina Mauricio Daniel Saúl | Ego Cónyuge Hijo (sólo de ego) Hijo | 37 36 5 5 meses | Masculina | Nuclear | Expansión | 4 | No | Educación superior | Sí |
| | A3 | Baja | Saldívar | Martha Gael | Ego Cónyuge | 50 47 | Masculina | Nuclear | Dispersión | 2 | Sí | Secundaria | N.A. |
| Medio | M1 | Baja | Gómez | Ramón Leticia Andrea | Ego Cónyuge Hija | 59 50 27 | Masculina | Nuclear | Dispersión | 3 | Sí | Educación superior | N.A. |
| | M2 | Muy baja | Bravo | María Fernando | Ego Cónyuge | 77 87 | Compartida | Nuclear | Dispersión | 2 | Sí | Primaria | N.A. |
| | M3 | Baja | Juárez | Julia Martín Vianey Margarita Osvaldo Gabriel Jonás | Ego Cónyuge Hija Nieta Nieto Nieto Nieto | 72 70 32 12 11 8 6 | Femenina | Extenso | Dispersión | 7 | Sí | Bachillerato | Sí |
| | M4 | Muy baja | Vázquez | Rebeca Érika Óscar | Ego Hija Nieto | 53 28 7 | Femenina | Extenso | Dispersión | 3 | Sí | Bachillerato | Sí |

(Continúa)

Cuadro 1. Características sociodemográficas de las familias entrevistadas

(Segunda parte)

| Estrato | ID caso | Posición social de origen de ego | Familia | Integrantes | Parentesco | Edades | Sexo jefatura económica | Estructura familiar | Ciclo doméstico | Tamaño | Antecedentes migratorios | Nivel máximo de escolaridad en el hogar | Asistencia escolar de personas en edad de estudiar* |
|---------|----------|----------------------------------|--------------|--------------------|------------|-----------|-------------------------|---------------------|-----------------|--------|--------------------------|---|---|
| Bajo | B1 | Muy baja | Rodríguez | Irma | Ego | 64 | Femenina | Extenso | Dispersión | 5 | Sí | Maestría | Sí |
| | | | | Pablo | Cónyuge | 73 | | | | | | | |
| | | | | Mónica | Hija | 37 | | | | | | | |
| | | | | Gabriela | Hija | 41 | | | | | | | |
| | | | | Eliseo | Nieto | 6 | | | | | | | |
| | B2 | Muy baja | Meraz | Maricela | Ego | 36 | Masculina | Nuclear | Expansión / | 4 | No | Bachillerato | Sí |
| | | | Carlos | Cónyuge | 33 | | | | | | | | |
| | | | Iván | Hijo | 13 | | | | | | | | |
| | | | Cinthya | Hija | 6 | | | | | | | | |
| B3 | Muy baja | Hernández | Beatriz | Ego | 35 | Masculina | Nuclear | Expansión | 6 | No | Bachillerato | Sí | |
| | | | Heriberto | Cónyuge | 36 | | | | | | | | |
| | | | Iván | Hijo | 15 | | | | | | | | |
| | | | Eva | Hija | 11 | | | | | | | | |
| | | | Sheila | Hija | 7 | | | | | | | | |
| | | | Diego | Hijo | 4 | | | | | | | | |
| B4 | Media | Ruiz | Ana | Ego | 26 | Masculina | Nuclear | Expansión | 3 | No | Educación | Sí | |
| | | | Manuel | Cónyuge | 20 | | | | | | | | |
| | | | Adriana | Hija (sólo de ego) | 9 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| B5 | Baja | Chávez | Corina | Ego | 39 | Masculina | Nuclear | Equilibrio | 5 | Sí | Bachillerato | Sí | |
| | | | José | Cónyuge | 40 | | | | | | | | |
| | | | Chantal | Hija | 18 | | | | | | | | |
| | | | José Antonio | Hijo | 16 | | | | | | | | |
| | | | Isaías | Hijo | 11 | | | | | | | | |
| B6 | Muy baja | Rosas | Violeta | Ego | 45 | Masculina | Extenso | Equilibrio | 5 | No | Bachillerato | Sí | |
| | | | Eusebio | Cónyuge | 42 | | | | | | | | |
| | | | Martina | Madre | 81 | | | | | | | | |
| | | | Eduardo | Hijo (sólo de ego) | 16 | | | | | | | | |
| | | | Laura | Hija | 5 | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

[Finaliza]

Como lo ha señalado la literatura socioantropología y sociodemográfica dedicada al estudio de las familias, la selección de los hogares con los que se interactuó permite identificar relaciones consistentes entre su composición, su capacidad para participar en actividades económicas generadoras de recursos de diversa índole y sus condiciones de bienestar (Argüello, 1980; Arredondo y González, 2013; Torrado, 1998; Jelin, 1998; González de la Rocha, 1986, 1994, 2006). Más aún, observamos que esta asociación produce variaciones en las condiciones de vida de los hogares, incluso en zonas de aparente precariedad que, como hemos visto, dista de ser homogénea y produce prácticas y experiencias distintas. En buena medida, este trabajo intenta comprender cómo estas configuraciones domésticas y su acceso a recursos se traducen en aproximaciones distintas al espacio alimentario y si producen diferencias en los arreglos objetivos y subjetivos de la experiencia alimentaria.

SEGUNDA PARTE: LAS EXPERIENCIAS ALIMENTARIAS SITUADAS

CARACTERÍSTICAS DE LA ZONA DE ESTUDIO Y PERFIL DEL CIRCUITO ALIMENTARIO

CAPÍTULO 3. EL CONTEXTO EN MARCHA

CONFIGURACIÓN DE LOS ESPACIOS DE LA SUBSISTENCIA COTIDIANA

El objetivo de este capítulo y del que le sigue es describir analíticamente el contexto social, espacial, político y económico en el que las personas subsisten negociando el valor de sus recursos en una estructura dada. Analizamos cuáles son y cómo han cambiado los espacios en los que las familias movilizan sus recursos, tanto económicos como humanos, a cambio de obtener los bienes y servicios que requieren para vivir, entre ellos por supuesto, los alimentos.

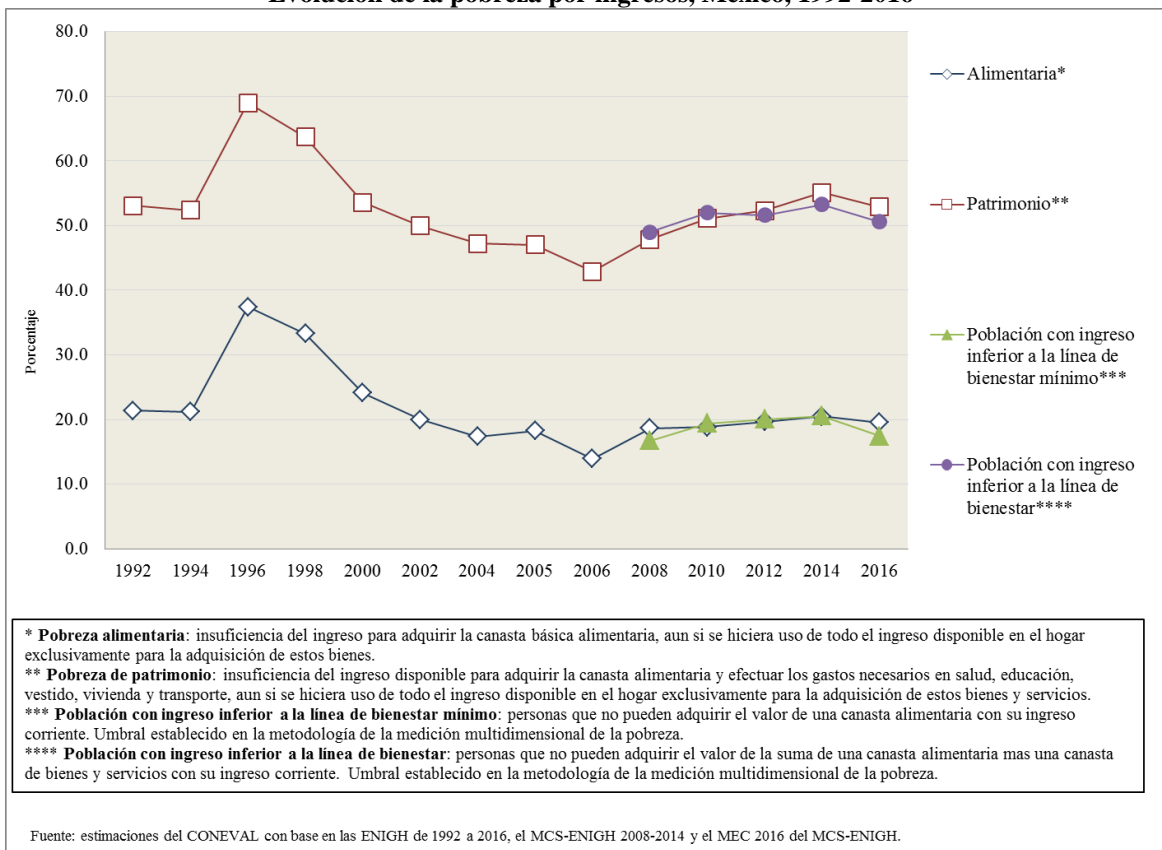
En este apartado elaboramos, en primer lugar, un breve diagnóstico de la precariedad socioeconómica de la zona de estudio a partir de algunos indicadores clave de pobreza. A continuación, relacionamos este estado de las cosas con los procesos sociales, políticos y demográficos de conformación del espacio en el que se localiza la zona de estudio. Finalmente, revisamos, cómo se expresan estas relaciones no sólo material sino también simbólicamente, en las experiencias de vida de sus habitantes y sus lecturas sobre los otros con quienes comparten el espacio.

I. La pobreza en el país, la Ciudad de México e Iztapalapa

En materia de desarrollo económico y social, el último cuarto de siglo en el país se ha caracterizado por presentar avances particularmente frágiles o sensibles frente a los embates de crisis internas y mundiales. Si bien se ha logrado mejorar el acceso a bienes y servicios básicos, la persistencia de la pobreza y la acentuación de la desigualdad evidencian las fisuras y el agotamiento de un modelo de crecimiento y distribución de la riqueza que exige ser reformado.

Este periodo incluye dos coyunturas complicadas recientes: la crisis nacional de fines de 1994 y principios de 1995, y la recesión económica internacional que comenzó en 2008 y aún mostraba sus efectos en 2011. A pesar de la instrumentación por más de veinte años de uno de los programas sociales más longevos de combate a la pobreza y con mayor cobertura en la historia del país –el programa Progresá-Oportunidades-Prospera (POP), vigente desde 1997-, el nivel de pobreza por ingresos se encuentra prácticamente en el mismo nivel que hace 26 años (gráfica 1).

Gráfica 1.
Evolución de la pobreza por ingresos, México, 1992-2016



El escaso crecimiento económico, la baja generación de empleo de calidad y alta productividad, y la ausencia de un replanteamiento de las políticas salariales que mejoren la capacidad adquisitiva real de la población, son factores que, en conjunto, han impedido que la pobreza monetaria se reduzca más allá de lo que las políticas sociales asistenciales –basadas preponderantemente en transferencias condicionadas de dinero- han podido contener, al menos en su expresión más extrema, la pobreza alimentaria, generalmente definida como la insuficiencia de recursos para cubrir el costo de una canasta básica alimentaria, cuyo valor mensual actual por persona asciende a poco más de 1,100 pesos en el medio rural y de 1,500 en las ciudades.³⁶

Esta dinámica se ha presentado de manera generalizada en el país y la Ciudad de México no es la excepción, a pesar de presentar históricamente niveles superiores de desarrollo económico. En el cuadro 2 podemos

³⁶ Datos del CONEVAL disponibles en: <https://www.coneval.org.mx/Medicion/Paginas/Lineas-de-bienestar-y-canasta-basica.aspx>. (Consultado el 4 de mayo de 2019).

apreciar cómo se distribuye la desigualdad de ingresos en la entidad y cómo algunas delegaciones como Iztapalapa, epicentro de nuestro estudio, prácticamente no modificaron su precaria situación económica en dos décadas, si bien sus valores son menores a los del promedio nacional.

Cuadro 2

Porcentaje de población en pobreza por ingresos, según tipo de pobreza, a nivel nacional, la Ciudad de México y sus municipios, 1990, 2000 y 2010

| Municipio | Alimentaria | | | Capacidades | | | Patrimonio | | |
|------------------------|-------------|------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | 1990 | 2000 | 2010 | 1990 | 2000 | 2010 | 1990 | 2000 | 2010 |
| Nacional | 23.7 | 24.1 | 18.8 | 31.3 | 31.8 | 26.7 | 53.2 | 53.6 | 51.3 |
| Distrito Federal | 8.7 | 5.8 | 7.7 | 14.2 | 9.9 | 12.6 | 34.6 | 28.0 | 31.7 |
| Azcapotzalco | 6.7 | 2.7 | 4.8 | 11.5 | 5.1 | 8.6 | 30.8 | 19.3 | 26.0 |
| Coyoacán | 4.4 | 3.5 | 4.5 | 7.6 | 6.0 | 7.8 | 21.3 | 17.8 | 22.7 |
| Cuajimalpa de Morelos | 13.3 | 6.1 | 8.1 | 20.4 | 10.4 | 13.5 | 43.3 | 29.4 | 33.9 |
| Gustavo A. Madero | 9.2 | 5.8 | 8.2 | 14.9 | 10.5 | 13.6 | 36.2 | 31.1 | 34.5 |
| Iztacalco | 7.7 | 5.2 | 5.8 | 12.9 | 9.3 | 10.1 | 32.9 | 27.8 | 27.5 |
| Iztapalapa | 10.7 | 9.2 | 11.0 | 17.2 | 15.4 | 17.3 | 40.3 | 38.8 | 39.5 |
| La Magdalena Contreras | 9.2 | 6.7 | 6.8 | 14.9 | 11.3 | 11.5 | 35.8 | 30.3 | 31.0 |
| Milpa Alta | 15.0 | 14.4 | 12.5 | 21.5 | 20.3 | 19.2 | 43.6 | 39.7 | 42.6 |
| Álvaro Obregón | 9.0 | 4.9 | 8.5 | 15.0 | 8.6 | 13.8 | 37.3 | 25.5 | 34.0 |
| Tláhuac | 13.8 | 5.8 | 11.0 | 21.3 | 10.1 | 17.8 | 46.3 | 30.0 | 41.0 |
| Tlalpan | 8.5 | 5.2 | 7.6 | 13.7 | 9.1 | 12.6 | 32.5 | 25.9 | 31.9 |
| Xochimilco | 11.5 | 7.7 | 9.6 | 17.9 | 13.1 | 15.7 | 40.1 | 34.3 | 37.3 |
| Benito Juárez | 1.4 | 2.2 | 1.8 | 2.8 | 3.6 | 3.5 | 10.6 | 10.5 | 12.2 |
| Cuauhtémoc | 4.3 | 3.0 | 4.7 | 7.9 | 5.4 | 8.4 | 23.8 | 18.3 | 24.6 |
| Miguel Hidalgo | 5.1 | 3.2 | 3.0 | 8.8 | 5.6 | 5.7 | 24.3 | 17.8 | 18.4 |
| Venustiano Carranza | 6.2 | 4.4 | 6.4 | 10.8 | 8.2 | 10.8 | 29.9 | 27.0 | 29.0 |

Fuente: estimaciones del CONEVAL con base en las ENIGH de 1992, 2000 y 2010, los Censos de Población y Vivienda 1990 y 2000, y la muestra del Censo de Población y Vivienda 2010.

La Ciudad de México se caracteriza por tener niveles de pobreza considerados bajos si se comparan con el contexto de la pobreza a escala nacional. De acuerdo con las estimaciones del Coneval, en 2016 la entidad ocupaba el cuarto lugar nacional con los menores porcentajes de población en pobreza y pobreza extrema (27.6% y 1.8%, respectivamente), superada por Coahuila, Baja California, Baja California Sur y Nuevo León. Sin embargo, que poco más de una de cada cuatro personas se encuentre en pobreza no es en absoluto poca cosa, particularmente en una de las entidades con mayor densidad poblacional del país.

El cuadro 3 muestra que entre 2010 y 2016 la evolución de los componentes de la pobreza en la Ciudad de México ha sido favorable en lo que concierne a la disminución de algunas carencias sociales,³⁷ pero

³⁷ Destaca el descenso de la carencia de acceso a la salud y a la seguridad social, impulsados por la ampliación de coberturas de programas como el Seguro Popular o las transferencias para adultos mayores que, si bien brindan acceso a dichos programas distan mucho de ser auténticos sistemas de protección social.

negativa en términos de la percepción de ingresos, lo que se aprecia en el aumento del porcentaje de personas con ingresos insuficientes para satisfacer necesidades alimentarias y no alimentarias. En este sentido, la Ciudad parecería tener una situación económica ligeramente peor que el contexto nacional.

Cuadro 3

Indicadores de pobreza y desigualdad económica en la Ciudad de México, 2010 y 2016

| Dimensión | Indicadores | Nacional | | CDMX | |
|--------------------|---|----------|-------|-------|-------|
| | | 2010 | 2016 | 2010 | 2016 |
| Pobreza | Pobreza | 46.1 | 43.6 | 28.5 | 28.4 |
| | Pobreza extrema | 11.3 | 7.6 | 2.2 | 1.7 |
| | No pobres y no vulnerables | 19.9 | 22.6 | 31.7 | 35.7 |
| | Rezago educativo | 20.7 | 17.4 | 9.5 | 8.8 |
| | Carencia por acceso a los servicios de salud | 29.2 | 15.5 | 32.5 | 19.9 |
| | Carencia por acceso a la seguridad social | 60.7 | 55.8 | 52.4 | 46.3 |
| | Carencia por calidad y espacios de la vivienda | 15.2 | 12.0 | 7.6 | 5.4 |
| | Carencia por acceso a los servicios básicos en la vivienda | 22.9 | 19.3 | 3.9 | 1.7 |
| | Carencia por acceso a la alimentación | 24.8 | 20.1 | 15.5 | 11.7 |
| | Población con ingreso inferior a la línea de bienestar | 52.0 | 50.6 | 34.0 | 36.4 |
| | Población con ingreso inferior a la línea de bienestar mínimo | 19.4 | 17.5 | 6.0 | 8.2 |
| Desigualdad | Coeficiente de Gini | 0.509 | 0.503 | 0.517 | 0.507 |

Fuente: Estimaciones del Coneval.

El cuadro 4 muestra cómo la Ciudad es, al interior, un reflejo de las condiciones de desigualdad que caracterizan al país. Los niveles de carencia e insuficiencia económica entre las delegaciones que la conforman son sumamente dispares. Entre municipios como Benito Juárez o Tláhuac o Milpa Alta existen diferencias dramáticas en las condiciones de vida que tienen consecuencias sobre las experiencias de vida de las personas que residen en una u otra demarcación.

Cuadro 4

Indicadores de pobreza y carencia social en delegaciones seleccionadas* de la Ciudad de México, 2010 y 2015

| Indicadores | Benito Juárez | | Miguel Hidalgo | | Iztapalapa | | Tláhuac | | Milpa Alta | |
|---|---------------|------|----------------|------|------------|------|---------|------|------------|------|
| | 2010 | 2015 | 2010 | 2015 | 2010 | 2015 | 2010 | 2015 | 2010 | 2015 |
| Pobreza | 3.2 | 5.0 | 10.2 | 7.1 | 36.4 | 35.0 | 42.5 | 39.2 | 51.3 | 49.2 |
| Pobreza extrema | 0.1 | 0.1 | 0.3 | 0.1 | 3.5 | 1.7 | 4.1 | 1.3 | 5.6 | 2.0 |
| No pobres y no vulnerables | 56.4 | 66.2 | 45.5 | 57.7 | 25.3 | 28.8 | 21.6 | 25.4 | 10.4 | 14.3 |
| Rezago educativo | 3.2 | 2.5 | 5.7 | 3.9 | 11.2 | 10.8 | 10.8 | 10.3 | 13.5 | 12.5 |
| Carencia por acceso a los servicios de salud | 26.2 | 13.9 | 24.5 | 13.8 | 36.4 | 22.5 | 41.3 | 15.4 | 45.7 | 17.7 |
| Carencia por acceso a la seguridad social | 36.7 | 26.6 | 42.2 | 33.4 | 57.0 | 52.8 | 60.1 | 53.2 | 77.8 | 72.3 |
| Carencia por calidad y espacios de la vivienda | 3.1 | 1.5 | 4.1 | 1.7 | 8.4 | 6.0 | 8.7 | 4.9 | 21.1 | 10.2 |
| Carencia por acceso a los servicios básicos en la vivienda | 0.2 | 0.0 | 0.1 | 0.0 | 2.5 | 1.1 | 2.5 | 1.3 | 14.1 | 11.6 |
| Carencia por acceso a la alimentación | 5.1 | 5.4 | 9.5 | 3.8 | 26.8 | 12.3 | 20.7 | 10.4 | 24.4 | 6.4 |
| Población con ingreso inferior a la línea de bienestar | 4.2 | 7.2 | 12.7 | 10.0 | 41.7 | 43.7 | 49.8 | 51.5 | 54.7 | 55.5 |
| Población con ingreso inferior a la línea de bienestar mínimo | 0.3 | 1.0 | 1.1 | 1.2 | 8.0 | 9.6 | 11.2 | 12.9 | 12.4 | 13.7 |

Fuente: Estimaciones del Coneval.

* Para fines de contrastación se seleccionaron solamente las dos delegaciones mejor posicionadas, la delegación de interés y las dos delegaciones con mayores rezagos.

En este contexto, Iztapalapa, el municipio más grande del país según su densidad poblacional, presenta un escenario intermedio: no tiene los niveles de precariedad de Milpa Alta, pero dista mucho de las condiciones de bienestar de Benito Juárez.³⁸ De acuerdo con Coneval, en 2015, poco más de una de cada tres personas que residían en Iztapalapa vivían en pobreza, una de cada diez carecía de acceso a la alimentación y una proporción similar no contaba con recursos suficientes para cubrir el costo de la canasta alimentaria.

La delegación es también una de las que cuenta con más población que acumula desventajas que deterioran directamente su capacidad para alimentarse. Llama mucho la atención que en este municipio la carencia por acceso a la alimentación sea incluso mayor a la que padecen municipios con mayores niveles de pobreza y problemas más severos de ingreso, como es el caso de Milpa Alta y Tláhuac,³⁹ lo que demuestra que acceder a una alimentación variada, nutritiva y suficiente –criterios a partir de los que se mide la carencia de acceso a la alimentación- no es un asunto que se resuelva exclusivamente con dinero, sino que también

³⁸ Algunos indicadores de bienestar o desarrollo que no consideran el ingreso –como el de marginación del Conapo, el de rezago social del propio Coneval o el de desarrollo social de Evalúa DF- suelen colocar a Iztapalapa en niveles medios o no tan desfavorables. Esto se explica porque miden condiciones materiales y de acceso a infraestructura de servicios que tienen coberturas relativamente amplias en la Ciudad de México.

³⁹ De acuerdo con las estimaciones del Coneval, el porcentaje de población vulnerable por ingresos –es decir, quienes perciben ingresos menores al costo de la canasta alimentaria y no alimentaria- aumentó en prácticamente todas las delegaciones. Información disponible en: https://www.coneval.org.mx/Medicion/Paginas/AE_pobreza_municipal.aspx

depende de otros factores como las características de los circuitos alimentarios locales y las condiciones en las que se desarrolla el trabajo alimentario de los hogares, aspectos que sólo pueden analizarse a partir del estudio de las prácticas alimentarias de las familias.

Si bien no existen datos de pobreza –tal y como se mide oficialmente- a nivel de las colonias donde se ha trabajado, la información sobre pobreza intraurbana publicada por el CONEVAL en 2019,⁴⁰ muestra que las áreas geostatísticas básicas (AGEBs) donde se encuentran los barrios presentan rangos de población en pobreza entre 50 y 70 por ciento (ver mapa 1 del Anexo 1). Hasta 2015 algunas de sus áreas geostatísticas básicas (AGEBs) formaron parte del esquema de Zona de Atención Prioritaria de la Secretaría de Desarrollo Social del gobierno federal.⁴¹

II. La configuración del territorio

La delegación Iztapalapa se encuentra al oriente de la Ciudad de México, un cuadrante que históricamente ha concentrado bajos niveles de desarrollo en la capital del país. Limita al norte con la delegación Iztacalco y el municipio de Nezahualcóyotl, en el vecino Estado de México; al este con los municipios de los Reyes la Paz e Ixtapaluca, también del Estado de México; al sur con las delegaciones Tláhuac y Xochimilco, y al oeste con las delegaciones Coyoacán y Benito Juárez. Se trata de la delegación más grande de la Ciudad, tanto territorial como demográficamente: de acuerdo con la Encuesta Intercensal de 2015, en ese año Iztapalapa contaba con 1.8 millones de habitantes, alrededor de la quinta parte de la población de la entidad. Dada la complejidad de su administración, ha sido fragmentada en siete unidades territoriales.⁴²

Este municipio ha crecido demográficamente a tasas mayores que las del Distrito Federal, particularmente en el periodo comprendido entre 1960 y 1980, debido al desplazamiento de población de zonas céntricas hacia la periferia de la ciudad, así como de familias provenientes de otras entidades (Rosales *et al.*, 2009: 21-22), particularmente de Puebla, Estado de México, Oaxaca, Michoacán, Hidalgo, Guerrero y Guanajuato (Favela, 2009: 315).

El oriente de la Ciudad de México se distingue por procesos intensivos de urbanización popular que inician en la década de los años cincuenta y cobran un fuerte impulso alrededor de los años ochenta (Scheingart, 2015). Estos procesos, caracterizados por la construcción de vivienda informal –es decir, la que se produce

⁴⁰ Disponible en: <https://www.coneval.org.mx/Medicion/Paginas/POBREZA-URBANA-EN-MEXICO-2015.aspx>

⁴¹ Llama la atención que ni una sola unidad de la Ciudad de México aparezca en las declaratorias para los años 2016, 2017 y 2018.

⁴² Aculco, Cabeza de Juárez, Ermita Zaragoza, Estrella, Paraje San Juan, San Lorenzo Tezonco y Santa Catarina, donde se localizan las colonias en las que se llevó a cabo la investigación.

mediante mecanismos de apropiación irregular de terrenos predominantemente ejidales o comunales, sin acceso a créditos o programas de vivienda del Estado, erigidas mediante técnicas de construcción que suelen no acatar las normas vigentes, puesto que no cuentan con permiso para ello (Schteingart, 2015: 156-157)- se presentan con mayor intensidad en las zonas más precarias de la delegación, entre ellas las que se ubican al sureste, cerca de la reserva de la sierra de Santa Catarina, un área natural de volcanes inactivos (Guadalupe, Xaltepec y Yahualique) y de recarga de mantos acuíferos que unen a Iztapalapa con la delegación Tláhuac (Rosales *et al.*, 2009: 78; Ramírez, 2014).

En este cuadrante de la delegación se concentra la mayor parte de la población con menores ingresos, las mayores proporciones de uso de suelo combinado (habitación y comercio) y la menor calidad en prácticamente todos los servicios básicos –abasto de agua,⁴³ drenaje, luz eléctrica, pavimentación (Rosales *et al.*, 2009)- debido a lo complejo y caro que resulta su instalación y mantenimiento, dada la topografía y la calidad del suelo (Schteingart *et al.*, 1997: 782). También por esta razón, a pesar de estar atravesada por varias vialidades importantes, la zona experimenta dificultades de movilidad y escasez de transporte público al interior de las colonias que se encuentran en las laderas de la sierra.⁴⁴

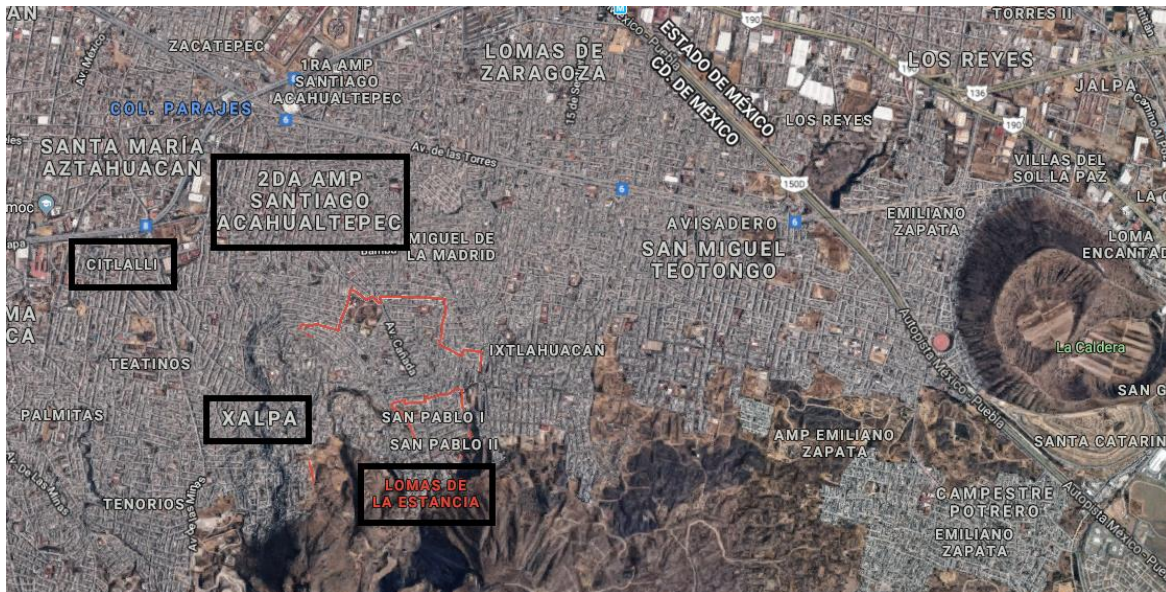
De acuerdo con algunos autores, esta zona presenta uno de los dilemas más comunes de la urbanización popular: la exigencia de vivienda para la población de escasos recursos que no encuentra más opción que asentarse en terrenos que resguardan recursos naturales con la consecuente degradación de los mismos, lo que pone en riesgo su propio bienestar (Jacobo *et al.*, 2009). Es el caso de la sierra Santa Catarina, donde el recurso que está en juego es justamente el agua, uno de los bienes más preciados y escasos de la delegación. En esta área se encuentran las colonias Xalpa, Lomas de la Estancia, Citlali y Santiago Acahualtepec, barrios contiguos en los que residen las familias que colaboraron con esta investigación (Figura 1). Todos ellos se formaron en lo que hasta los años sesenta y setenta del siglo pasado perteneció a Santa María Aztahuacán,

⁴³ Iztapalapa es célebre por sus problemas históricos de abastecimiento de agua. De acuerdo con Rosales y colaboradores, esto se debe al gran número de fugas que existen en la delegación, provocadas por la obsolescencia de la red y la mala calidad de las tomas domiciliarias. Aunque ha habido un incremento general en el número de tomas de agua en la delegación, la oferta de líquido es aún insuficiente e irregular. Durante años el déficit ha sido cubierto con pipas de agua, pero un número considerable de colonias aún recibe agua por tandeo (2009: 44-45).

⁴⁴ En términos del acceso a través de vías principales, el área de trabajo se encuentra bien comunicada, al menos en términos de la cantidad de alternativas de transporte público, si bien la calidad no es la mejor. Hay dos estaciones de metro cercanas: Constitución de 1917 y Santa Martha, varias rutas de microbuses que cubren la zona oriente y parte del sur de la ciudad, y combis que se internan en las colonias alineadas una tras otra a los costados de las avenidas principales, creciendo hacia los cerros que en algún momento parecieron lejanos y solitarios. Además de la naturaleza comercial de la zona y su conexión con varias arterias viales de gran importancia (Periférico, Eje 5 Oriente y 6 Sur, Calzada Zaragoza), buena parte de la movilidad de esta área se organiza en torno a la presencia del Reclusorio Oriente y el Reclusorio de Santa Martha, referentes presentes en casi todos los letreros que indican las rutas del transporte que avanza sobre Ermita.

uno de los pueblos originarios de la delegación,⁴⁵ que en aquel entonces estaba formado por ejidos que fueron fraccionados y vendidos a particulares.

Mapa 1. Localización geográfica de las colonias de estudio



La zona de estudio es un ejemplo típico de los procesos de urbanización y expansión territorial en la ciudad. Cumple cabalmente con las fases típicas de la conformación de asentamientos irregulares que poblaron la delegación y, en general, la periferia: demanda de vivienda por parte de nativos y migrantes nacionales con pocos recursos; oferta de terrenos ejidales por propios o extraños;⁴⁶ formación de organizaciones vecinales para la colaboración en procesos de autoconstrucción y la negociación con las autoridades en turno para la dotación gradual de servicios. El proceso suele culminar cuando se llevan a cabo los procesos administrativos necesarios para la regularización de la propiedad de los terrenos (Duahu y Schteingart, 1997; Schteingart 2015).

Las colonias visitadas han recorrido cabalmente este camino en cerca de cincuenta años, desde que los primeros pobladores comenzaron a llegar a la zona, entonces prácticamente deshabitada y ocupada sólo por milpas y establos (Ramírez, 2014). Los residentes de mayor antigüedad describen la soledad en la que encontraron los parajes que ahora están saturados de viviendas, las guardias que debían montar para que

⁴⁵ Se reconoce como pueblos originarios a aquellos asentamientos de origen prehispánico o que se fundaron durante las primeras décadas posteriores a la conquista (1521), como producto de la política de reorganización poblacional que llevó a cabo la corona española (Chirinos, 1983).

⁴⁶ Para conocer más sobre las negociaciones y conflictos que entrañaron estos procesos en buena parte de Iztapalapa, en el contexto general de la evolución de la reforma agraria, ver Montaña, 1984.

nadie más ocupara su lote –pues la venta múltiple del mismo predio por parte de los fraccionadores era una práctica común-, lo rocoso del terreno y lo arduo que resultó limpiar sus predios para introducir la cimentación.

En el caso de Xalpa, por ejemplo, sabemos que la intervención de fraccionadores particulares coludidos con el comisario ejidal se tradujo en la expedición ilegal de contratos privados de compra-venta que, aun sin el consenso de todos los ejidatarios y sin el aval de instituciones públicas encargadas del ordenamiento territorial, prometían la entrega de las escrituras de los terrenos una vez que se cubriera el pago total de los mismos, lo cual no sucedió gracias a los fraccionadores sino a la formación de organizaciones vecinales que por años negociaron con el gobierno del Distrito Federal la regularización de los predios y la introducción de servicios básicos (Duhau y Schteingart, 1997; Schteingart, 2015). De acuerdo con lo encontrado por un equipo interdisciplinario de investigadores que trabajaron en la zona en los años noventa,⁴⁷ los pobladores de Xalpa iniciaron las gestiones para obtener la expropiación de los terrenos a mediados de los años setenta, obteniéndola hasta 1990 (Duhau y Schteingart, 1997: 109-110) durante la administración del presidente Salinas de Gortari, quien impulsó un intensivo plan de regularización de asentamientos irregulares que no necesariamente contempló invertir en la calidad de los espacios.

El largo proceso de gestión de la propiedad de los terrenos dio pie a la creación de organizaciones vecinales y liderazgos que negociaban con los funcionarios de la delegación mientras coordinaban la toma de los asentamientos. Se trataba de personas “conectadas” con funcionarios estatales y federales. Gabriela y Mónica, de la familia Rodríguez (un caso [B1] del grupo en mayor desventaja de nuestra muestra) recuerdan al líder que correspondía a su zona como un personaje particularmente activo que hizo su propia asociación después de salir del Partido de la Revolución Democrática (PRD). Este dirigente recibía las solicitudes de vivienda, apartaba los predios, organizaba la invasión “de un día para otro”, coordinaba el levantamiento de tiendas de campaña o viviendas provisionales y reclutaba gente para las guardias. Todo esto con el conocimiento y la anuencia de funcionarios públicos de distintos niveles. A cambio de permitir su operación, dichos funcionarios solicitaban al líder la movilización de sus bases –los próximos moradores de los predios-

⁴⁷ La investigación coordinada por Martha Schteingart tenía por objeto conocer los procesos de urbanización y las condiciones de vida de asentamientos populares, para lo cual seleccionó cuatro colonias –entre ellas Xalpa, en Iztapalapa-, dos en el Distrito Federal y dos en el Estado de México, en las cuales analizar los procesos de creación y consolidación de los espacios, así como las condiciones de vida de su población. Con este fin fueron realizadas dos mil encuestas, además de talleres y entrevistas que permitieron profundizar tanto en los procesos de asentamiento y las características demográficas de los residentes, como en sus condiciones de pobreza, su relación con el medio ambiente y las implicaciones de dichos aspectos en la salud de las personas. Algunos de estos aspectos fueron retomados en una etapa posterior de la investigación, cuando dos de las cuatro colonias iniciales –una de ellas, Xalpa- fueron revisitadas más de diez años después. El primer trabajo fue publicado en Schteingart, 1997 y el segundo en Schteingart, 2015.

para organizar manifestaciones a favor o en contra de asuntos que, en la mayoría de los casos, escapaban a su conocimiento e interés. También convocaba a la gente que iba invadiendo los terrenos a que apoyaran marchas a favor de diversas causas, “a veces te llevaba a apoyar al sector informal, y ahí ibas, a apoyar a payasos, luego a prostitutas”.⁴⁸

Hacia finales de los años noventa la mayor parte de la colonia ya estaba regularizada, proceso que aún no inicia en las zonas que se han ido ocupando recientemente en la parte superior de la misma, como Lomas de la Estancia. Las colonias Citlali y Santiago Acahualtepec muestran procesos de consolidación avanzados y dejaron de crecer hace años. A diferencia de Xalpa, no colindan directamente con el cerro y no tienen más espacio para expandirse, al menos no horizontalmente. El caserío de estas colonias se extiende desde la Calzada Ermita hasta las partes altas de los montes La vista es una estampa frecuente de la periferia de la Ciudad de México: un conglomerado de casas grises, a medio construir, en eterna obra negra, agarradas con las uñas a las laderas de los cerros.⁴⁹

Procesos auto-constructivos

La edificación de las viviendas⁵⁰ se caracteriza por la autoconstrucción, típicamente realizada por los propios moradores y, en ocasiones, asistida por familiares o vecinos organizados. En nuestra pequeña muestra sólo encontramos un par de casos en los que las familias contrataron trabajadores de la construcción y, en uno de ellos (los Márquez [A1], de los hogares en mejor posición económica), el trabajo realizado mostró su

⁴⁸ A diferencia de otros líderes asociados con ex comisarios ejidales o dueños particulares, el que organizaba los trabajos en su zona no vendía terrenos directamente, aunque solicitaba cuotas de recuperación para pagar la elaboración de propaganda con diversos contenidos. Mónica lo recuerda como “un hombre muy del pueblo” que no intentaba abusar de la gente.

⁴⁹ En visitas posteriores encontramos que las fachadas de un buen número de casas de las laderas de la Sierra de Santa Catarina habían sido pintadas de colores vivos. La intención de la delegación es cambiar la apariencia urbana y fomentar algún sentido de cuidado y dignidad: “No es lo mismo ver la Sierra de Santa Catarina como una mancha gris, que una convertida en arcoíris. Eso permite dignificar nuestra forma de vivir, nos motiva a organizarnos para proteger nuestra comunidad”, dijo la Delegada Dione Anguiano (del PRD, de 2015 a 2018) cuando anunció el programa para la remodelación de la apariencia urbana de la zona.

http://www.milenio.com/df/color-casas-iztapalapa-pintar-pintura-viviendas-milenio_0_1011498864.html
<https://www.la-prensa.com.mx/metropoli/216329-inicia-el-programa-de-pintura-de-fachadas-en-iztapalapa>

⁵⁰ En la zona existen poco más de 36mil viviendas, pero sólo 34mil de ellas están habitadas. La cantidad de casas sin ocupantes es notable y, según los testimonios de algunos residentes, se trata de casas que no están del todo terminadas o que se utilizan de manera intermitente para renta, pues sus dueños no viven en la zona, ya sea que hayan cambiado su domicilio a otra parte de la ciudad o que hayan emigrado a Estados Unidos. En general, se trata de viviendas que, de acuerdo con los datos censales, cuentan con prácticamente todos los servicios, incluyendo agua potable entubada con acceso dentro de las viviendas y drenaje, aunque, como ya se ha mencionado, más que la cobertura, el déficit que se identifica en la zona es la calidad de los servicios. Sin embargo, aún existen sectores asentados en las zonas más elevadas de la sierra de Santa Catarina donde faltan servicios como drenaje o pavimentación. (Delegación Iztapalapa, consultado en febrero de 2018: <http://www.iztapalapa.cdmx.gob.mx/boletines/?bol=593>).

precariedad con el tiempo, por lo que requirió un importante trabajo de remodelación que, afortunadamente, pudieron financiar.

La construcción de las viviendas era un proceso en el que toda la familia estaba involucrada. Los testimonios recabados dan cuenta de la participación de mujeres, parientes lejanos, niñas y niños en tareas diversas, algunas notablemente especializadas. Así lo narra Julia, matriarca de la familia Juárez (grupo de precariedad media, [M3]). Entre ella y su esposo acordaron que Julia compraría los materiales con el dinero que ganaba vendiendo comida y él aportaría la mano de obra.

Las condiciones del terreno fueron particularmente problemáticas para quienes construyeron en las zonas elevadas de las colonias. Cuando Irma, madre y abuela en la familia Rodríguez [B1], con más de treinta años de antigüedad en la colonia, comenzó a fincar su casa en un predio ubicado en la parte norte de Xalpa, no había camino ni escaleras. La única senda visible había sido marcada por los mismos habitantes de la parte alta del cerro. Era “como el camino de la víbora”, un sendero serpenteante. Subían a gatas, agarrados de las piedras. En esas condiciones lograron subir “como dos millares de tabiques, bultos de cemento, varillas”.

Los procesos de la autoconstrucción en este tipo de asentamientos son de largo aliento, dada la dificultad de reunir recursos para la compra de material y, de ser necesario, contratar ayuda especializada. Las construcciones comenzaban como edificaciones provisionales con arreglos temporales, hechas con materiales baratos como láminas de cartón y plástico. Erigían apenas el espacio mínimo necesario, generalmente la cocina y una habitación donde toda la familia pudiera dormir. Irma recuerda que su techo estaba mal colocado y, además de la lluvia, se les metían víboras, alacranes, tarántulas, toda la fauna que reprochaba la invasión del cerro. Encendían pequeñas fogatas para ahuyentarlos.

Otro factor es la falta de certidumbre sobre la propiedad del predio. A pesar de que ya han pasado cerca de tres décadas, Irma todavía no tiene la certeza de que no perderá su casa y así explica que su vivienda aún parezca obra gris. Por supuesto, también se debe a que los recursos para construirla han fluido lentamente, pero parece que también hay un raciocinio en torno al riesgo que aún sienten de perder la casa. “No me importa que no esté aplanada. Ya no me moja, no se me mete el agua. Ya no oigo la lluvia”.

Sin embargo, es cierto que esto no ocurrió en la mayoría de los casos. En los años noventa, Schteingart y colaboradores destacaban que a pesar de la irregularidad de la ocupación de los terrenos, y a diferencia de lo observado en otros asentamientos similares de la ciudad, las familias que llegaban a Xalpa invertían en

la construcción definitiva y mejoramiento de sus viviendas antes de ser regularizadas. Parecían tener la certeza de que no serían desalojados (Scheingart *et al.*, 1997: 112-114).

Pudimos constatar esto más de veinte años después. Como detallaremos más adelante, fue posible distinguir gradientes de precariedad al interior de las colonias que corresponden con un patrón geográfico: las zonas bajas, más cercanas a la avenida principal, fueron las primeras en ocuparse y suelen estar formadas por viviendas más consolidadas, con más y mejores acabados y mayor dotación de servicios. Los casos que se han entrevistado en estas partes tienen mejores condiciones materiales de vida y mayores ingresos. Por el contrario, las partes más elevadas o profundas de los asentamientos son resultado de procesos de colonización más recientes, algunos aún en proceso. Esto se refleja en la apariencia inacabada de las viviendas localizadas en estas áreas, en la dificultad del acceso y movilidad, en la ausencia o precariedad de servicios como el agua y el alumbrado público, y la lejanía de centros estratégicos de abastecimiento de ciertos bienes, entre ellos los alimentarios. En esta parte las familias entrevistadas suelen tener menores ingresos y vivir en circunstancias materiales más precarias.⁵¹

Infraestructura de servicios

Actualmente la zona está dotada de prácticamente todos los servicios; tienen luz, alumbrado público – aunque escaso, inservible o prácticamente inexistente en algunas zonas, sobre todo en las partes más altas-, infraestructura telefónica y de internet, pavimentación y drenaje, si bien estos dos últimos son precarios donde las pendientes del cerro están más inclinadas. Los caminos son angostos, serpenteantes, escarpados, de muy difícil acceso para personas con discapacidad, niños pequeños o adultos mayores. Los padres de la familia Rodríguez [B1], envejecidos, enfermos y con problemas de movilidad por sobrepeso y ceguera, ya han tenido varios accidentes en las pendientes de la sierra.

El área no está exenta del histórico desabasto de agua que caracteriza a la alcaldía. El líquido llega semanalmente y su calidad varía en función de la altura a la que llegue.⁵² El agua de uso corriente llega una

⁵¹ Ocurre, sin embargo, que en muchos casos, las viviendas de la parte baja de la colonia pertenecen a personas que ya no viven en la colonia y las rentan a precios muy bajos. Existe una percepción general de que son estas personas, las que se ven obligadas a rentar viviendas, las que se encuentran en mayor pobreza, precisamente por no tener una vivienda propia. Esta opinión es compartida incluso por quienes se encuentran en una situación económica y material más precaria, en las partes elevadas de las colonias. Parecería que, independientemente de las condiciones materiales en las que se encuentre la casa, contar con una residencia propia marca una distinción entre pobres y no pobres.

⁵² En las partes bajas de la colonia, el agua es amarillenta, mientras que en las altas es prácticamente café, “como [agua de] tamarindo”. A cambio de la terrible calidad del líquido, la delegación no lo cobra, lo que frecuentemente se narra como una ventaja más que como una estrategia –exitosa- de las autoridades para reducir la inconformidad por el servicio recibido.

vez a la semana en horarios irregulares que hacen correr a las mujeres para almacenar el líquido en todos los contenedores que puedan, “hay que llenar hasta las cucharas”, dice Corina Chávez (hogar B5 del grupo más precario). El abastecimiento del agua, el día y la hora en la que llega, estructura en buena medida la vida doméstica y, por tanto, de las mujeres, quienes esperan el momento del abasto y dedican esos días a lavar la ropa y limpiar sus viviendas con mayor profundidad. Las familias coinciden en que el agua que les llega no es utilizada para cocinar ni para beber; para ello compran varios garrafones de agua –a diez pesos cada garrafón de 20 litros- en cualquiera de las pequeñas purificadoras de agua privadas que existen en la zona.

Prácticamente 60 por ciento de la población cuenta con servicios de salud, sin embargo, casi 45 por ciento de esta demanda es captada por el Seguro Popular, un programa de salud de menor calidad y con menos garantías que el provisto por instituciones de salud, como el Instituto Mexicano de Seguridad Social (IMSS), el Instituto de Seguridad y Servicios de Salud para los Trabajadores del Estado (ISSSTE), los servicios de Petróleos Mexicanos (PEMEX) o del servicio militar (Secretaría de la Defensa Nacional, SEDENA, o de la Marina, SEMAR), de los que más de la mitad de la población es derechohabiente. Esta proporción, apenas inferior al promedio nacional (alrededor de 60%) muestra que la zona aún mantiene un carácter popular vinculado a la participación formal en el mercado de trabajo (el barrio obrero que encontraron Schteingart y colegas (1997: 783) en los años noventa), si bien la calidad de los servicios de salud a los que tienen acceso dista de ser buena, un fenómeno que la investigación de los años noventa ya acusaba (Schteingart, et al.: 787).

En la zona existen unidades de salud de diferentes niveles. Sobre la Calzada Ermita Iztapalapa se encuentra el Hospital Regional de especialidad y urgencias “Juan Ramón de la Fuente”, el Hospital General de Zona 47 del IMSS, las clínicas familiares 31 y 43 también del IMSS, varias clínicas familiares del ISSSTE sobre la Calzada Ignacio Zaragoza, un centro de salud comunitario –primer nivel- en Xalpa y el centro de salud de segundo nivel en Santiago Acahualtepec. Sobre las calles principales de cada barrio, así como sobre las calzadas se cuentan varios servicios de farmacia y consulta médica particulares. La oferta de servicios es amplia aunque las quejas sobre la falta de medicamento, equipo, personal o el tiempo de espera de atención son constantes.

En cuanto a la presencia de infraestructura educativa, en las colonias existen escuelas preescolares públicas y privadas, así como varias guarderías particulares y algunas del programa “Estancias Infantiles” de la extinta Sedesol -Secretaría del Bienestar, desde 2018-. Xalpa y Lomas de la Estancia comparten una primaria pública, mientras que Citlali tiene una y Santiago Acahualtepec tiene varias. Los estudiantes de

secundaria acuden a planteles de Santiago o del pueblo vecino, Santa María Aztahuacán, del otro lado de la Calzada Ermita. El plantel público de educación media superior más cercano es el Centro de Estudios Científicos y Tecnológicos (CECYT) número 7 del Instituto Politécnico Nacional (IPN), que se encuentra sobre Ermita, también Santa María Aztahuacán. En cuanto al acceso a educación superior, a un par de estaciones del metro Constitución de 1917, se encuentra la Universidad Autónoma de México, campus Iztapalapa, mientras que sobre la avenida Zaragoza se ubica la Facultad de Estudios Superiores de la Universidad Nacional Autónoma de México (FES-UNAM), campus Zaragoza, especializado en ciencias médicas.

Características sociodemográficas de la población en las colonias de estudio

Cuando en los años noventa Schteingart y colegas estudiaron Xalpa, en la colonia vivían cerca de 20mil personas. Alrededor de veinte años después, la colonia estaba habitada por cerca de 70mil personas y, al sumar la población del resto de las colonias visitadas, se tienen alrededor de 140mil habitantes.⁵³ Cerca de dos de cada tres personas se encuentran en edades consideradas productivas (15 a 64 años de edad). Alrededor de 30 por ciento de su población tiene menos de 15 años y casi cinco por ciento rebasa los 65 años de edad. En general, la estructura por edad de la zona es un poco más joven que la de la Ciudad de México e incluso que el promedio nacional, debido a una mayor fecundidad concentrada en edades muy tempranas.⁵⁴

⁵³ De acuerdo con el Censo de Población y Vivienda realizado en 2010. A pesar de que existe un ejercicio de enumeración poblacional más reciente, la Encuesta Intercensal de 2015, el hecho de que se trate de una encuesta y no de un conteo como en años anteriores, impide obtener información a nivel de áreas geostatísticas básicas (AGEB) o de manzana, unidades territoriales necesarias para describir la zona de estudio. La información que se describe a continuación proviene de la base de datos de los principales resultados por localidad y por AGEB del Censo de 2010, provista por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) a través de su Sistema de Consulta de Integración Territorial En Línea, SCITEL).

⁵⁴ En las entrevistas realizadas con médicos de la localidad el tema de la fecundidad adolescente emergió como uno de los problemas más agudos de la zona, junto con todas las dificultades de salud asociadas a los embarazos en edades muy jóvenes, tales como anemia, preclamsia, bajos peso de los nacidos, malformaciones y amenazas de aborto. Entre las causas de la maternidad adolescente los médicos señalan la violencia intrafamiliar, la pobreza y la deserción escolar, factores que, en su opinión consiguen las adolescentes busquen formar sus propias familias para salir de casa de sus padres, a pesar de que en algunos casos eso las coloque en una situación de mucha mayor vulnerabilidad. Las pocas iniciativas que existen en el sector salud para hacer frente a este fenómeno se han topado con adolescentes desalentados y con resistencias por parte de padres de familia y profesores. La observación directa tanto en las calles, casas y centros de salud visitados hizo muy notoria la numerosa presencia de las madres adolescentes, que aparecían acompañadas de sus hijos, a veces con sus parejas, varones igualmente jóvenes. El tema de la maternidad a edades tempranas también surgió en las entrevistas con las familias, que asocian el fenómeno con pobreza, violencia, promiscuidad femenina y preocupaciones sobre la desaparición de valores ante lo que consideran la pérdida de control por parte de los padres. Es un fenómeno que forma parte de la idea personal y colectiva que los habitantes de la zona tienen sobre su entorno, las personas que los rodean y las actitudes y problemas que los definen como comunidad, con los cuales pueden identificarse, o bien, oponerse, para lo cual intentan formar a sus hijos –y, sobre todo, a sus hijas- de una manera distinta, “correcta”.

Poco más del 30 por ciento de la población que reside en esta área nació en una entidad distinta al Distrito Federal, lo que confirma la importancia de la migración interna en la constitución de los asentamientos de esta parte de la delegación. Menos de tres por ciento de la población mayor de cinco años de edad es hablante de lengua indígena, lo que sugiere que, si bien pudo haber sido distinto en el pasado –algunos residentes de mayor edad con los que hemos conversado se asumen como indígenas nahuas y otomíes-, la mayor parte de los procesos migratorios actuales son flujos de ciudad a ciudad, entre población ya desvinculada del campo y de la ascendencia de pueblos originarios.

Las ocupaciones principales de los jefes de familia en los años noventa, al menos en Xalpa, eran la industria y la construcción, en las que se desempeñaban como obreros. Otra buena parte de ellos trabajaba como operadores de transporte, pues la zona ya mostraba una movilidad pujante desde hacía varias décadas. Las jefas, por su parte, se dedicaban al trabajo doméstico remunerado y al comercio, como vendedoras ambulantes. Ya entonces Ortega (1997) destacaba la importancia de la aportación del trabajo femenino remunerado a la economía de los hogares, que dependían en muy buena medida de los ingresos que ellas aportaban, así fueran magros e irregulares. Los casos estudiados en nuestra propia investigación confirman la relevancia de la participación laboral de las mujeres, así como la precariedad de las actividades que realizan y las implicaciones que esto tiene sobre su capacidad para gestionar la vida cotidiana.

En la actualidad, en la zona predomina una dinámica laboral diversificada, con una fuerte orientación hacia los servicios y el comercio –muchos de ellos dedicados a la venta de alimentos preparados-, con intensa presencia de la informalidad. Visto así, Iztapalapa condensa muchos de los rasgos de la dinámica laboral nacional, particularmente en el medio urbano. Desde hace varios años México experimenta un proceso de precarización del mercado laboral, caracterizado por la concentración de la actividad en el sector de comercio y servicios, la pérdida de mecanismos de seguridad social vinculados al empleo, el deterioro gradual de los salarios y del poder adquisitivo, y la imparable presencia de la informalidad (Pacheco, de la Garza, Reygadas, 2011). Actualmente, cerca del 24 por ciento del producto interno bruto proviene de la economía informal y cerca de seis de cada diez personas ocupadas en el país realiza actividades de esta naturaleza.⁵⁵

Los niveles de ocupación de la zona rebasan el 90 por ciento (64% en varones y 36% en mujeres);⁵⁶ la desocupación es menor al cinco por ciento, alcanzando a una de cada cinco mujeres económicamente activas

⁵⁵ Instituto Nacional de Estadística y Geografía:

<http://www3.inegi.org.mx/sistemas/temas/default.aspx?s=est&c=25433&t=1>. (Consultado el 13 de febrero de 2017).

⁵⁶ De acuerdo con Ortega (1997: 311), en el año en el que se llevó a cabo la investigación coordinada por Scheingart, estos porcentajes ascendían a 70.3 y 29.7 por ciento, respectivamente.

que buscan empleo. Poco más de 40 por ciento de su población es económicamente activa, conformada predominantemente por varones (65%), mientras que las mujeres son mayoría entre la población económicamente inactiva (73.2%), debido principalmente a que se ocupan en el trabajo doméstico no remunerado que, como podremos ver a través de los casos estudiados, no necesariamente está disociado de la actividad laboral, sino que ésta ocurre de manera intermitente en circuitos informales, lo que dificulta su captación estadística, suponiendo que las mujeres lo declaren como trabajo.

Iztapalapa en el imaginario colectivo

Las geografías y sus atributos sociales y económicos suelen estar acompañados de representaciones sobre la posición social de quienes ocupan un espacio determinado, en torno a las que las personas construyen límites o fronteras simbólicas que los identifican con unos y los distancian de otros (Small *et al.*, 2010; Bayón, 2012, 2015; Saraví, 2015; Bayón y Saraví, 2019; Márquez, 2002, 2003, 2007).

Las representaciones de las periferias urbanas, vistas desde posiciones centralizadas que históricamente se han caracterizado por acumular recursos económicos, socioculturales y políticos, pueden estar elaboradas en términos de lejanía y ajenidad que llegan a traducirse en narrativas de precariedad, no sólo económica sino moral. Los procesos de exclusión social y económica, precarización laboral, pobreza y deterioro del entorno y sus servicios, alimentan la mirada estigmatizante que ve en estos lugares asentamientos peligrosos, sucios, desorganizados, ocupados por personas con costumbres no sólo distintas sino amenazantes y un sistema de valores que parece inapropiado e irracional.

Por muchos años, Iztapalapa ha sido reconocida como una de las delegaciones con mayor incidencia delictiva en la capital del país.⁵⁷ A pesar de su gran tamaño y heterogeneidad socioeconómica, su pujante actividad comercial y su importancia como una demarcación abastecedora de bienes y múltiples servicios al resto de la ciudad, las noticias más frecuentes sobre Iztapalapa tienen que ver con la actividad delincuencia, la pobreza, los procesos de invasión de sus asentamientos, la constante escasez de agua potable y, en contrapunto, el fervor religioso con el que desde hace casi doscientos años organiza la representación de La Pasión, Muerte y Resurrección de Cristo durante la celebración católica de la Semana

⁵⁷ En 2017, las delegaciones Iztapalapa, Gustavo A. Madero y Cuauhtémoc presentaron la mayor incidencia de homicidios dolosos. De acuerdo con el reporte “Análisis espacial para la reducción de la violencia letal”, elaborado por la organización no gubernamental México Evalúa, las delegaciones que fueron “peligrosas” en 2012 –en términos de homicidios dolosos– se volvieron más “peligrosas” en 2017, entre ellas Iztapalapa (México Evalúa, s/f).

Santa. Así, la delegación tiene fama de ser un lugar tan peligroso, precario y desordenado como festivo y casi místico.

Pero también es cierto que la búsqueda de información histórica sobre Iztapalapa permite ver que desde hace muchos años existe una intención deliberada por organizar un relato de la demarcación que la presente como un lugar con un patrimonio cultural, ambiental y gastronómico muy relevante en la historia de la Ciudad de México. La presencia y el trabajo de las y los cronistas del municipio y cada uno de sus pueblos originarios y barrios han permitido acumular un acervo importante de conocimiento que se ha traducido en objetos culturales específicos, entre ellos, varias publicaciones, museos y archivos abiertos al público.

La administración política que gobernaba la delegación durante el trabajo de campo ha hecho un trabajo intensivo de reivindicación de la imagen de la alcaldía, muy visible en redes sociales y medios de comunicación. La intención es posicionar a Iztapalapa como un lugar seguro, con atractivos turísticos (museos, el Cerro de la Estrella, la macroplaza Cuitláhuac, el Ex Convento de Culhuacán, mercados públicos, carnavales y espectáculos gratuitos, entre otros) y cuya población enarbola valores como el esfuerzo, la honestidad, la diversidad y el talento.⁵⁸

Vencer los estigmas históricos de la zona será una tarea lenta y complicada. A pesar de que hay intenciones “modernizadoras” y de integración a patrones de consumo de estratos medios, la vocación popular y otrora periférica le siguen asociando con imaginarios de pobreza e inseguridad.

Síntesis

De manera breve, éstas son las expresiones materiales y espaciales que adquiere la precariedad en la zona de estudio, contribuyendo a definir la cotidianidad de las familias en un contexto en el que están colocadas no sólo física sino también históricamente. De algún modo, la consolidación de los asentamientos ha acompañado a la propia consolidación de las familias, quienes identifican mejoras en algunos sentidos - como la infraestructura de servicios y la conectividad con el resto de la ciudad- y deterioro en otras -como la inseguridad.

A pesar de que la historia de los asentamientos puede parecer común para las familias que los habitan desde sus inicios, existen diferencias en la distribución de los recursos al interior de estos espacios que se traducen en experiencias distintas de la vida en ellos. La variedad de orígenes socioeconómicos de las familias se

⁵⁸ Video de la campaña “#OrgulloIztapalapa”: <https://www.youtube.com/watch?v=rgXs-OdtB-8>

expresa en posiciones diversas al interior de las colonias, con acceso a recursos de diferente valor, que derivan en la producción de narrativas desiguales de la vida en los barrios. Por un lado, destaca la posibilidad de haber creado un patrimonio, a pesar de las incertidumbres que lo rodean; por otro, se realizan operaciones de distanciamiento, como acusar el rezago de los semejantes o el peligro que representan los extraños.

La exposición diferenciada a la historia de estos espacios, combinada con la propia historia familiar, define la noción de cotidianidad en la que las personas enmarcan sus prácticas, con la eficiencia y satisfacción que el valor de sus recursos en estos contextos les permite obtener. Ésta es, pues, la expresión inmediata de la comunidad, el mercado y la cultura, del sistema social al que los sujetos se vinculan a través de la construcción cotidiana de sus experiencias.

CAPÍTULO 4. EL ACCESO A LOS ALIMENTOS

CRISIS, POLÍTICAS Y CIRCUITOS ALIMENTARIOS LOCALES

En el capítulo anterior perfilamos el contexto espacial, social y económico en el que las personas construyen su cotidianidad. En este capítulo hacemos un acercamiento a los procesos del espacio alimentario, un campo de relaciones complejas que afectan de maneras diversas la capacidad de las personas para resolver la tensión entre las normas y valores de una cultura alimentaria particular, sus recursos estratégicos, y sus preferencias y deseos. Con este fin, revisamos brevemente el contexto alimentario mundial de los últimos 20 años, caracterizado por crisis económicas y alimentarias, nacionales e internacionales y, en el caso mexicano, por una atención especial a la pobreza mediante estrategias que buscaron reforzar las capacidades de las personas para participar en el mercado. En seguida, señalamos algunos rasgos generales de la política alimentaria mexicana, sus respuestas al sistema alimentario mundial y su reflejo, por acción u omisión, en el circuito alimentario local.

I. Las crisis alimentarias, un puente entre lo global y lo local

Durante las últimas dos décadas, la capacidad de las familias para alimentarse de un modo satisfactorio se ha visto comprometida por partida doble. Por un lado, las crisis económicas tienen una resonancia inmediata en la capacidad de las personas para acceder a alimentos básicos, especialmente donde estos son mercancías que se intercambian por dinero en el mercado. Pero, además, una de las características de este periodo crítico es la presencia de episodios de ruptura y desestabilización originados precisamente en el sistema alimentario mundial, sobre todo durante la primera década del siglo XXI.

Si bien los precios de los alimentos básicos, sobre todo de los granos, presentaban un leve ascenso desde 2003 como resultado del alza internacional en los precios del petróleo, en 2008 el incremento en el costo del maíz, la soya, el trigo y, sobre todo, el arroz, se disparó alcanzando registros históricos mundiales. Los estudios sobre esta crisis colocan su origen en el desplazamiento de los capitales especulativos hacia las *commodities* agrícolas, una vez que estalló la burbuja inmobiliaria en Estados Unidos y estos capitales buscaron mejores espacios de inversión (Rubio, 2011a; Gómez, 2008).⁵⁹

⁵⁹ El espacio alimentario comenzó a ser visto como un campo atractivo para la especulación financiera desde que Estados Unidos apostó al desarrollo de la industria de agrocombustibles –para disminuir su dependencia del petróleo producido por los países árabes– y desde que el cambio climático y los desastres naturales comenzaron a comprometer con cada vez más frecuencia la producción de ciertos países líderes en la generación de granos básicos. Las variaciones en la producción y las restricciones que algunos países productores impusieron a la exportación para proteger sus mercados internos provocaron un fenómeno de concentración que permitió a los países desarrollados inundar con alimentos básicos de muy bajo precio los mercados locales de países dependientes

Para 2009 los precios de los alimentos ya habían descendido, una vez que los capitales especulativos migraron y los precios del petróleo se redujeron. Sin embargo, desde entonces no han alcanzado su nivel pre-crisis. A pesar de que la producción mundial hoy en día logra máximos históricos, la inestabilidad introducida por la desigualdad en la distribución de los alimentos, ha convertido a este campo en uno de los más redituables para la especulación financiera, por lo que parece posible que en adelante este tipo de crisis sea cada vez más común.

De hecho, entre 2010 y 2011 el mundo experimentó una nueva fase crítica en términos alimentarios, debida, por un lado, al incremento de eventos climáticos desastrosos que afectaron las cosechas de varios países productores que limitaron su oferta al mercado mundial y, por otro, el debilitamiento del precio del dólar, que llevó a quienes tenían activos en esta moneda a trasladar su capital a otros mercados (Rubio, 2011a), con la consecuente desestabilización de los precios.

La transformación de los alimentos básicos en activos financieros sujetos a la especulación, su “financiarización”, como le llama Rubio (2011a, 2014, 2015), tanto como la de los recursos energéticos – estrechamente vinculados con la producción alimentaria dada su derivación en fertilizantes y combustibles agrícolas-, colocan al sistema alimentario en una posición extremadamente frágil y vulnerable, cuyas crisis forman parte, a decir de algunos autores, de la crisis general del modelo de crecimiento económico mundial y, en síntesis, del capitalismo (Bartra, 2011; Rubio, 2014). Esta crisis se caracterizaría por una súper-abundancia que no logra ser consumida a la velocidad que el capital lo requiere, pues la capacidad de adquisición de la población se ha visto notablemente deteriorada por la desigualdad económica y la explotación laboral y salarial. Frente a este desfase, el sistema ha respondido alimentando una capacidad de consumo ficticia a través del endeudamiento sucesivo y acumulativo, el aire que infla las burbujas que ya comienzan a reventar.

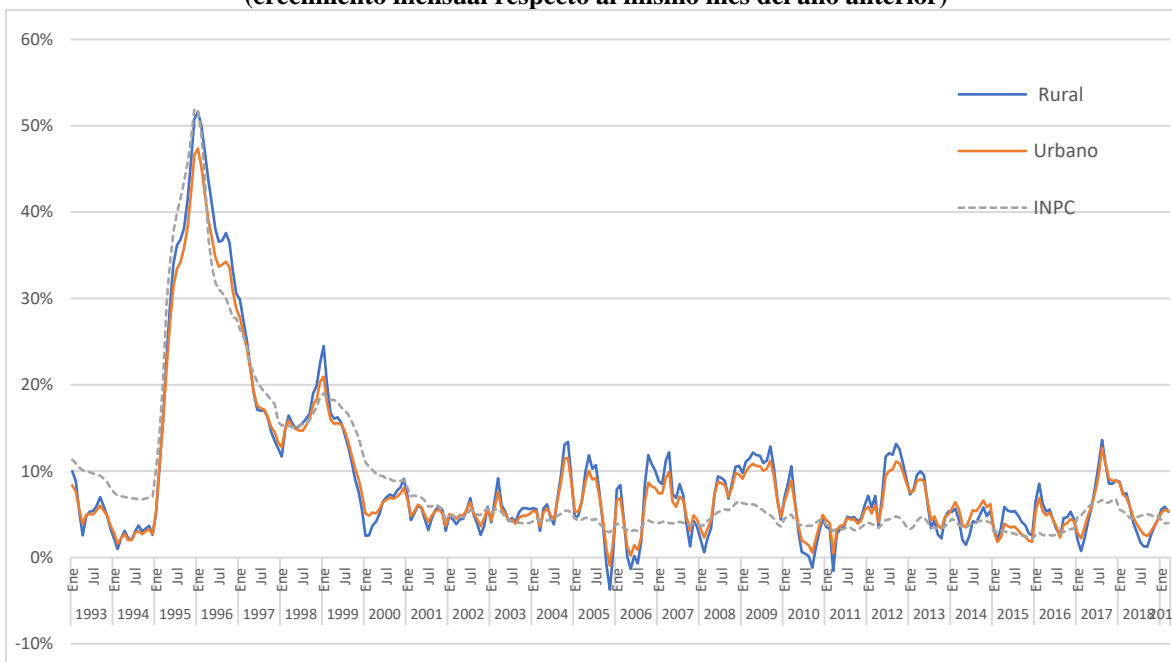
En México, el impacto de las crisis ha sido profundo dada su dependencia del mercado alimentario internacional⁶⁰ y la intensidad con la que resiente las crisis económicas que afectan a Estados Unidos, uno de sus principales socios comerciales. Las crisis de 2007-2008 y 2010-2011 tuvieron efectos notables en los

alimentarios –entre ellos México-, desestructurando los procesos de su propia producción interna. En conjunto, esta dinámica alentó la inversión de los mercados especulativos, cuya intervención provocó el alza extrema de los precios (Rubio, 2015, 2011a; Gómez, 2008).

⁶⁰ Ésta data desde la década de los años ochenta, cuando se introduce el modelo de desarrollo hacia afuera y posteriormente, se consolida con la creación del Tratado de Libre Comercio en 1994. En general, se trata de una dependencia derivada del replanteamiento del valor de las materias primas introducido por Estados Unidos cuando comenzó una agresiva invasión del mercado alimentario internacional mediante subsidios a su mercado interno y estrategias de “dumping” en países en desarrollo. El efecto de estas estrategias en México ha sido magnificado por el abandono estatal del campo, cuya explotación comercial ha sido dejada en manos de una oligarquía empresarial que acapara los subsidios públicos para la producción (Appendini y Rodríguez, 2012; Rubio, 2015).

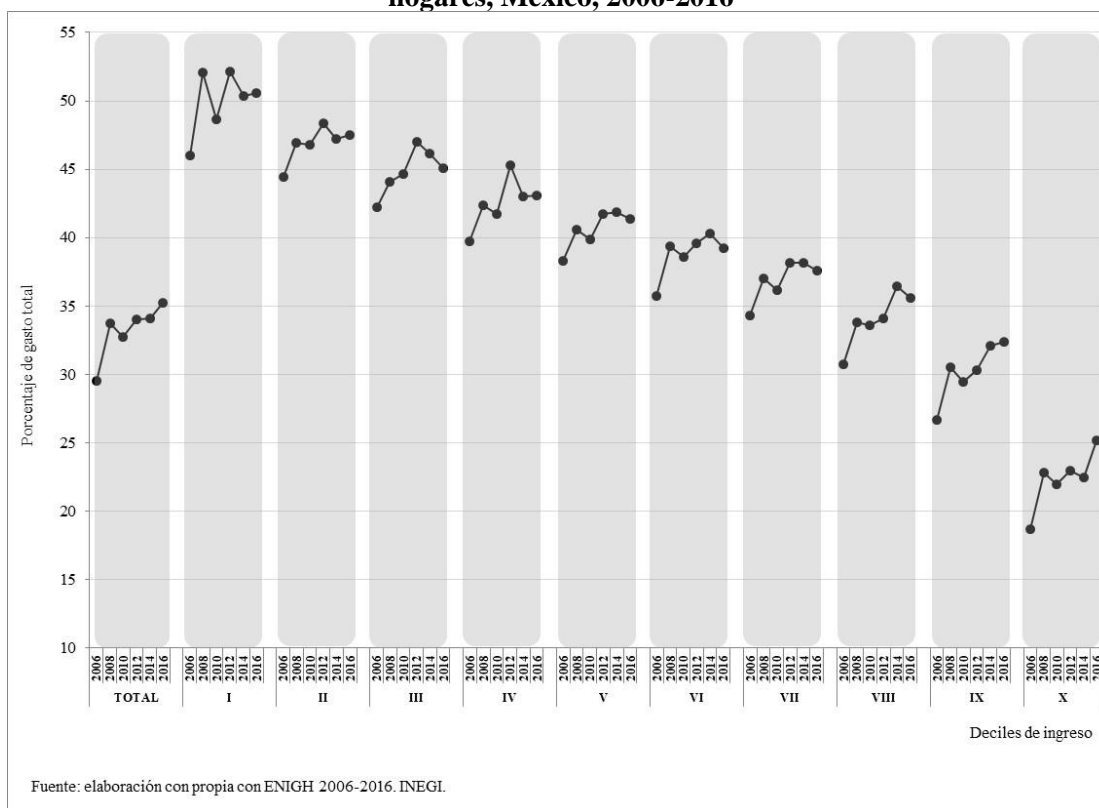
costos de los alimentos, que se colocaron por arriba del nivel de la inflación. La gráfica 2 muestra cómo el valor de los alimentos incluidos en la canasta básica alimentaria se incrementó notablemente durante la crisis de finales de 1994. Después de un descenso relativamente sostenido, a partir de 2003, con el alza de los precios del petróleo, comienza una trayectoria con perturbaciones notables que alcanzan valores de cambio superiores al diez por ciento y se colocan casi permanentemente por arriba del índice nacional de precios al consumidor (INPC).

Gráfica 2
Evolución mensual del valor de la canasta alimentaria y del Índice Nacional de Precios al Consumidor
(crecimiento mensual respecto al mismo mes del año anterior)



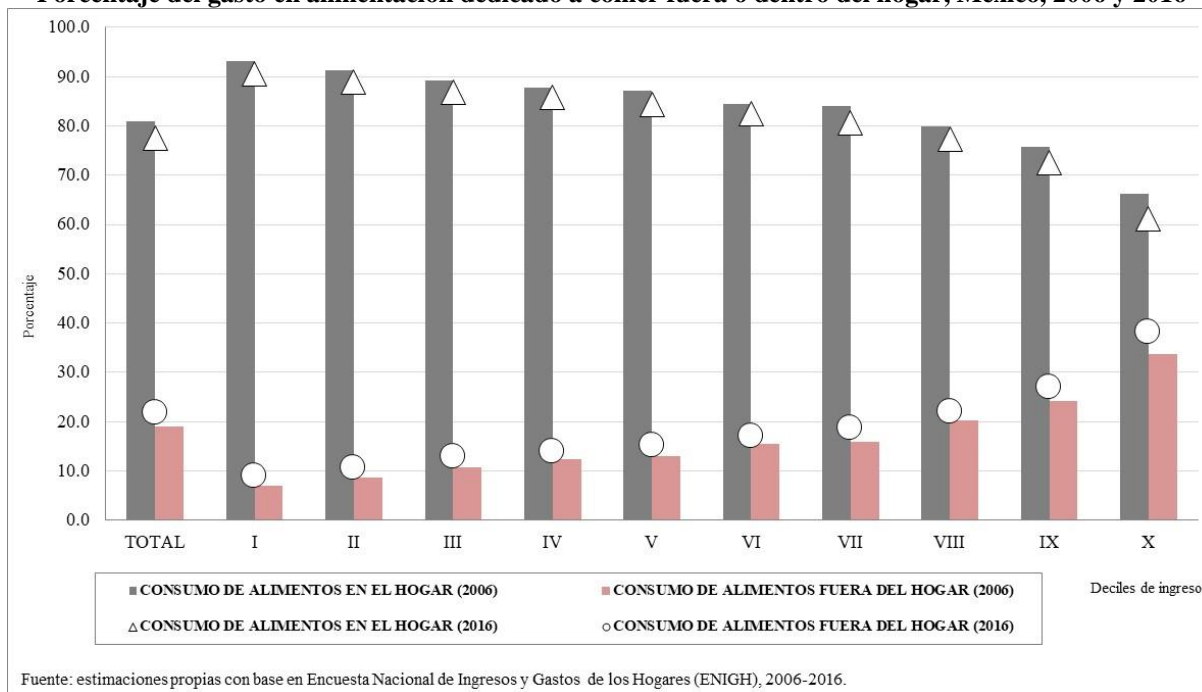
El efecto del alza de los precios de los alimentos en el bienestar de las familias no se hizo esperar. En los periodos inmediatos posteriores a las crisis (2008-2010 y 2012-2014), el porcentaje de gasto alimentario se redujo ligeramente en la mayoría de los deciles, pero no ha vuelto a los niveles previos a las crisis. Por el contrario, los últimos datos, parecerían indicar un nuevo ascenso del gasto reservado a la compra de alimentos.

Gráfica 3
Porcentaje del gasto destinado a alimentos, bebidas y tabaco, por decil de ingreso corriente de los hogares, México, 2006-2016



Además del efecto de la inflación en el costo de los alimentos, el incremento del gasto alimentario podría derivarse de un aumento en el porcentaje dedicado al consumo de alimentos preparados e ingeridos fuera del hogar, una tendencia que se observa en todos los deciles de ingreso (gráfica 3), si bien las familias de menores recursos realizan en mucho menor medida esta práctica y, cuando lo hacen, sucede en condiciones drásticamente distintas al tipo de consumo de las clases medias y altas, no sólo en términos de costos, sino también de contextos y motivaciones, tipo de establecimiento, servicios y alimentos a los que se tiene acceso.

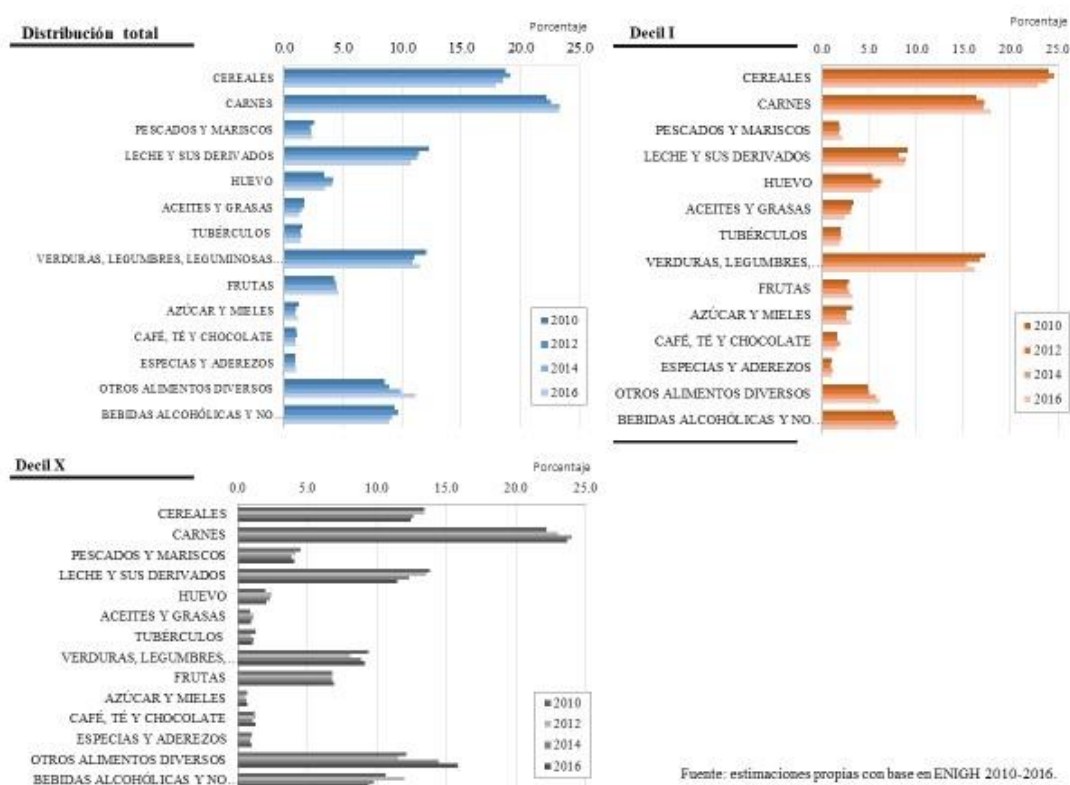
Gráfica 4
Porcentaje del gasto en alimentación dedicado a comer fuera o dentro del hogar, México, 2006 y 2016



En promedio, se observa un aumento en el acceso a carnes, en detrimento de la compra de cereales, lácteos y verduras y leguminosas (gráfica 4). También se ha reducido ligeramente el consumo de grasas y de bebidas, tanto alcohólicas como no alcohólicas (que incluye los refrescos y otras bebidas azucaradas). La compra de frutas, para las que se destina menos del cinco por ciento del presupuesto en alimentos, muestra ligeros incrementos a lo largo del tiempo.

Las familias con ingresos menores han reducido su presupuesto en legumbres y semillas al tiempo que gastan más en carnes y, contrario a la tendencia general, han aumentado la proporción de dinero que destinan a la compra de bebidas, un rubro en el que los hogares con más dinero gastan gradualmente menos, igual que en lácteos, cereales y pescados y mariscos.

Gráfica 5
Evolución de la distribución del gasto alimentario por grupos de alimentos para el total de la población y el primer y décimo decil, México, 2010-2016



De este modo tenemos que las últimas embestidas económicas internacionales, aunadas a las dificultades nacionales para elevar el crecimiento económico y reducir la pobreza, así como la dependencia que caracteriza al sistema alimentario mexicano desde hace décadas, han minado la capacidad de las familias de menores ingresos para acceder a una dieta que, si bien podía no satisfacer con rigor todos sus requerimientos nutricionales, se ha visto aún más restringida por los cambios introducidos por las crisis y la precariedad económica.

El acceso a los alimentos en la Ciudad de México

Ahora bien, ¿cómo se han expresado estos procesos de crisis y precarización del acceso a los alimentos en la Ciudad de México? Como veíamos antes, en el país una de cada cinco personas tiene acceso limitado a alimentos por razones económicas. Este indicador ha descendido en los últimos años tanto a nivel nacional

como estatal. En la Ciudad de México, esta situación está presente en apenas una de cada diez personas. Sin embargo, este nivel en una de las ciudades más populosas del país y con mayores niveles de desarrollo es una situación, por lo menos, inquietante. En 2010, Iztapalapa presentaba niveles de carencia de acceso a alimentos superiores a los del promedio nacional y en cinco años prácticamente logró equipararse al nivel de la Ciudad de México.

Cuadro 5

Niveles de inseguridad alimentaria y carencia por acceso a la alimentación en México, la Ciudad de México e Iztapalapa, 2010 y 2016

| Unidad territorial | Seguridad alimentaria | | Inseguridad alimentaria leve | | Inseguridad alimentaria moderada | | Inseguridad alimentaria severa | | Carencia por acceso a la alimentación | |
|-------------------------|-----------------------|------|------------------------------|------|----------------------------------|------|--------------------------------|------|---------------------------------------|-------|
| | 2010 | 2016 | 2010 | 2016 | 2010 | 2016 | 2010 | 2016 | 2010 | 2016 |
| México | 55.7 | 59.3 | 19.5 | 20.6 | 14 | 11.9 | 10.8 | 8.1 | 24.8 | 20.1 |
| Ciudad de México | 70.8 | 74.2 | 13.7 | 14.3 | 7.9 | 7.2 | 7.7 | 4.3 | 15.5 | 11.5 |
| Iztapalapa | -- | -- | -- | -- | -- | -- | -- | -- | 26.8 | 12.3* |

Fuente: estimaciones del CONEVAL con base en MCS-ENIGH 2010 y 2016 y MEC 2016. Las estimaciones a nivel municipal provienen del Censo de Población y Vivienda 2010, la Encuesta Intercensal 2015 y el MEC 2016.

* El dato corresponde a 2015.

-- Los niveles de inseguridad alimentaria a nivel municipal no están disponibles, toda vez que los instrumentos para las mediciones municipales no contienen la información suficiente para observarla directamente. Por lo anterior, esta carencia se estima a través de modelos estadísticos que incorporan variables asociadas a la carencia (CONEVAL, 2017. Disponible en: https://www.coneval.org.mx/Medicion/Documents/Pobreza_municipal/Metodologia_municipal_2015.pdf. Consultado el 5 de mayo de 2019).

Comparada con Guerrero o Tabasco, donde la carencia de acceso a alimentos alcanza a casi cuatro de cada diez personas, las limitaciones económicas que existen en la Ciudad de México para obtener alimentos son definitivamente menores, pero eso sólo hace que su presencia sea más compleja y requiera de análisis y soluciones más profundas. El nivel de inseguridad alimentaria predominante, el leve, sugiere que la mayor parte de las limitaciones que experimentan los hogares se refieren a la preocupación por quedarse sin alimentos, a la percepción de la pérdida de variedad y calidad de las dietas, no necesariamente -al menos no en la mayoría de los casos- a padecer hambre. Se trata, pues, de la posibilidad de acceder a ciertos alimentos o a un conjunto de grupos de alimentos que las personas tienen razones para valorar y que, en la gran mayoría de los casos, coinciden -al menos en términos generales- con parámetros normativos.

El reporte reciente de la organización Hungry Cities elaborado para la Ciudad de México en 2018 muestra que la mayoría de los hogares en la Ciudad no cuentan con una dieta diversa: de 12 grupos alimentarios posibles, el consumo promedio en la entidad fue de 5.8, apenas suficiente para cubrir requerimientos nutricionales mínimos. Sólo una cuarta parte de la población de la capital consumió alimentos pertenecientes a al menos ocho grupos, durante las 24 horas previas a la encuesta. Los grupos más consumidos son los cereales, las carnes y las verduras -aunque una variedad relativamente limitada de ellas-; sólo la mitad

consumió fruta y alrededor del 40 por ciento ingirió productos lácteos y leguminosas, ambas fuentes importantes de proteínas (Capron *et al.*, 2018).

En consonancia con lo observado a nivel nacional, se observa que el impacto del cambio de precios en los alimentos afectó con mayor fuerza al consumo de carnes seguido inmediatamente por el de vegetales, un grupo de alimentos al que el imaginario colectivo de la nutrición considera de fácil acceso y sobre el que supone que la población con menos recursos podría basar su alimentación, dado que no puede tener acceso a productos más caros. De manera previsible, el efecto de la variación de precios en los productos básicos afecta más a los hogares más empobrecidos con niveles elevados de inseguridad alimentaria y carencia de acceso a alimentos.

Tenemos, entonces, que las limitaciones en el acceso a los alimentos en la Ciudad de México tienen un componente económico que, aunque de menor magnitud, se complejiza cuando se combina con patrones alimentarios poco variados que se traducen en dietas de menor calidad y más inestables frente a los cambios en los precios de los alimentos. Enseguida veremos cuáles son los rasgos de la política alimentaria nacional y local que se reflejan en esta dinámica.

II. Políticas alimentarias nacionales y su reflejo en lo local

En México la política alimentaria se ha caracterizado por estar incrustada de varias maneras en la oferta de programas sociales locales y federales que tienen dos componentes principales: el apoyo a la producción y al consumo. A continuación revisamos los rasgos principales de ambas esferas y sus expresiones en el circuito alimentario local, dentro de la zona de estudio.

Apoyo a la producción alimentaria

El efecto del apoyo a la producción alimentaria es observable en las prácticas alimentarias de las familias urbanas, sólo de manera indirecta. Históricamente, en México este componente se ha enfocado en dos dimensiones principales: la financiera y la operativa. El componente financiero aparece reflejado en el acceso a créditos, la creación de alianzas entre instancias públicas y privadas para la distribución de los riesgos de producción, el establecimiento de precios de garantía y subsidios a insumos como fertilizantes o maquinaria. El operativo, por su parte, está orientado, hacia la ampliación de redes de comercialización o la asesoría tecnológica (Barquera *et al.*, 2001: 468; Ávila, Abelardo *et al.*, 2011).

Entre las dificultades históricas que el apoyo a la producción alimentaria ha enfrentado se encuentran la dispersión de las comunidades campesinas, lo que ha provocado la exclusión sistemática de pequeños agricultores que viven en comunidades aisladas; las dificultades económicas y ecológicas de la adaptación al cambio tecnológico; la corrupción sistemática en la asignación de apoyos, y la orientación de los subsidios, frecuentemente otorgados a los agricultores agrupados en organizaciones de mayor tamaño y con mayores recursos (Barquera *et al.*, 2001: 469).

Hacia finales de los años ochenta, el efecto irremontable de las crisis económicas de los primeros años de la década obligó a replantear la estrategia de crecimiento nacional, reorientando el sector económico hacia una estrategia que privilegió la apertura comercial, la desregulación y el libre mercado, medidas que tendían a dismantlar el voluminoso aparato público que caracterizaba a la producción nacional desde hacía décadas (Huesca, 2016). Estas políticas tuvieron un impacto negativo notable en la producción local de alimentos, que mostraba señales de desabasto. La respuesta fue incrementar la apertura comercial e iniciar el proceso de privatización de la agricultura mexicana, objetivo al que contribuyó la reforma al Artículo 27 de la Constitución Mexicana en 1992, que incorpora las tierras ejidales al mercado legal de suelo, lo cual fue aprovechado predominantemente por desarrollistas urbanos y el mercado inmobiliario (Schteingart *et al.* 1997).

El giro neoliberal, tanto en el rumbo económico como político del país, abrió la puerta a nuevos acuerdos arancelarios y tratados comerciales, siendo el más célebre de ellos el Tratado de Libre Comercio (TLC), firmado en 1994. Como señalan Huesca y colaboradores (2016), el golpe de timón en el enfoque de la política alimentaria implicó dejar de invertir en la autosuficiencia alimentaria y apostar por el intercambio comercial internacional, lo que supone pensar que la disponibilidad y el acceso a los alimentos que diariamente consumimos es un asunto estrictamente de mercados, de mera oferta y demanda, sin importar quién y cómo la supla.

Evidentemente hay más elementos –culturales, biológicos, fisiológicos- que intervienen en la formación de los patrones alimentarios de las personas, pero existe evidencia que permite suponer que este giro en la comprensión del problema alimentario ha tenido consecuencias muy particulares sobre la dieta de las y los mexicanos. Santos Baca (2014) identifica cambios relevantes en el patrón alimentario de hogares urbanos de sectores populares entre 1990 y 2010, periodo que comprende la entrada en vigor del TLC. La autora concluye que este tratado afectó la composición de la dieta de los estratos urbano-populares como resultado de los cambios producidos en el mercado nacional de alimentos, entre los que destacan la reducción de

precios de algunos alimentos de baja calidad (en particular las carnes procesadas) y la transición en la producción de ciertos productos tradicionales a otros de mayor competitividad.

A través del análisis de 17 años de operación del TLC en el país, Santos demuestra que el patrón alimentario post-tratado se basa en productos de muy bajo valor nutricional y potencialmente dañinos, como las carnes procesadas, los derivados lácteos (con azúcares añadidas), los refrescos, jugos y, en general, las bebidas azucaradas, y los productos derivados del trigo, como pan y galletas. Esto, en detrimento de alimentos básicos tradicionales y de alto contenido nutricional, como los cereales –entre ellos, el maíz-, las leguminosas –destacando la disminución en el consumo de frijol- y las frutas (Santos, 2014).

No es difícil notar la relación que este patrón guarda con las epidemias de sobrepeso, obesidad y diabetes que aquejan actualmente a la población nacional y que se presentan de manera acentuada entre la población de recursos socioeconómicos más bajos. Al respecto, estudios como los de Gálvez (2018) y Otero (2018), identifican en los procesos de apertura comercial y la subordinación de la regulación de salud a los intereses de los mercados, factores indudables de los cambios tanto en las dietas como en el perfil epidemiológico de la población mexicana. Ambos autores reúnen un conjunto de evidencia que muestra cómo la inundación de los mercados locales con productos transnacionales que generan alimentos ultra-procesados, con una cantidad importante de conservadores y densas cargas de azúcares y grasas, se relaciona con tanto con el aumento de enfermedades crónico-degenerativas como con el abandono de la producción de alimentos locales y, en su conjunto, del campo mexicano. Gálvez, además, enfatiza cómo las consecuencias de estos efectos son cargadas a la cuenta de las personas, no de las políticas alimentarias y de salud o, en su defecto, de su ausencia. Por el contrario, las políticas existentes, sobre todo en materia de prevención y atención a la salud, se concentran en modificar los hábitos alimentarios de las personas, dejando inalterados los mercados y sus agresivas políticas comerciales.

Apoyo al consumo alimentario

El estudio que se realizó hacia finales de los años noventa en Xalpa y otras colonias populares del Distrito Federal y el Estado de México, ya registraba la presencia de algunas intervenciones públicas que facilitaban el acceso a alimentos básicos como la tortilla (mediante vales o “tortibonos”) y la leche (a través de Liconsa,

empresa filial de Conasupo), así como algunas tiendas de insumos básicos a precios más bajos, dispuestas en la zona por Conasupo desde finales de los años ochenta.⁶¹

Algunos de estos programas (en particular el de la tortilla) iniciaron como subsidios al consumo generalizado, es decir, para toda la población –aunque predominantemente urbana. Conforme la política económica y social del país avanzaba hacia la liberalización y apertura de los mercados hacia principios de los años noventa, los programas de desarrollo comenzaron a privilegiar la focalización de los apoyos, centrándose en grupos de escasos recursos (con percepciones económicas de hasta dos salarios mínimos), ubicados en colonias urbanas populares o marginadas (Barquera *et al.*, 2001: 469-470; Coneval, 2010).

De acuerdo con Duhau, el apoyo para el consumo de leche mostró un impacto considerablemente mayor que el de la tortilla en el bienestar de las familias de Xalpa; entonces, 35 por ciento de los hogares sin menores la consumían, así como 71.1 por ciento de los hogares con menores, lo que les permitía erogar sólo el tres por ciento de su ingreso total en este producto, en lugar del diez por ciento que habría costado adquirirlo a precios de mercado. En contraste, sólo la cuarta parte de la población contaba con la tarjeta que acreditaba su membresía al programa de subsidio a la tortilla (1997: 200-201, 205-206).

Estos programas forman parte de uno de los dos ejes centrales de la política alimentaria mexicana. Junto con el apoyo a la producción de alimentos, han ido cambiando conforme los marcos políticos y programáticos en los que se insertan se transforman. Así ocurrió cuando se pasó del Sistema Alimentario Mexicano (SAM), creado en 1980, al Programa Nacional de Alimentación (PRONAL) de 1983. El primero, surgido como resultado de los diagnósticos elaborados por la recientemente instaurada Coordinación General del Plan Nacional de Zonas Deprimidas y Grupos Marginados (COPLAMAR), estuvo enfocado en mejorar la producción de alimentos básicos y su distribución entre sectores marginados, para lo que fue concebido como un sistema multisectorial e interinstitucional de compleja ingeniería administrativa (Coneval, 2010: 44). Mientras, el PRONAL, creado como parte de las medidas de ajuste estructural que siguieron a la crisis de inicio de la década de los ochenta, tuvo la misión de reducir el gasto público mediante el recorte a los subsidios alentados por su antecesor, lo que se tradujo en el impulso de intervenciones focalizadas, contrarias al espíritu universalista de las acciones precedentes (Barquera *et al.*, 2001; Fox, 1993; Coneval, 2010).

⁶¹ De acuerdo con lo señalado por algunos informantes clave para mi propia investigación, los programas de asistencia alimentaria del DIF también estaban presentes en la zona –aunque la investigación de Duhau no los aborda–, en particular a través de los desayunos escolares y la entrega de despensas.

Las dos últimas décadas del siglo XX, caracterizadas por la impronta de la llegada del neoliberalismo, aceleraron el giro de la política social –y, junto con ella, la política alimentaria-, hacia la focalización de las intervenciones y la acentuación de la división entre las políticas orientadas a la producción y las que apoyan el consumo. Es la época del programa Solidaridad (1987), surgido después de una importante devaluación de la moneda nacional y consecuente aumento del precio de los alimentos, lo que obligó a abandonar la complicada estructura del SAM y sustituirla por un programa de intervenciones selectivas y de confección menos ambiciosa que se enfocaba en poblaciones en condiciones de pobreza cada vez más específicas (indígenas, campesinos de zonas áridas y residentes de colonias urbano populares) y que contempló acciones en más dimensiones como la salud, la educación, los servicios públicos, además de la distribución de alimentos (Barquera *et al.*, 2001: 468; Coneval, 2010: 48).

A partir de este momento, los programas alimentarios diseñados en el marco de las estrategias de combate a la pobreza se concentraron predominantemente en el apoyo al consumo de alimentos. Surge el Programa de Educación, Salud y Alimentación (Progresá), que después devendría en el Programa de Desarrollo Humano Oportunidades (Oportunidades) y, posteriormente, en Prospera, programa que aunque con ajustes, marcó desde 1997 un giro de muy largo aliento en la política nacional contra la pobreza, cada vez más focalizada y basada en un enfoque de transferencias condicionadas. Hasta 2018,⁶² el programa entregaba un apoyo monetario bimestral para comprar alimentos (335 pesos para familias con estudiantes, más un “Apoyo Alimentario Complementario” de 140 pesos, montos vigentes desde 2014)⁶³ y ofrecía orientación alimentaria y suplementos alimenticios a infantes y mujeres embarazadas o en lactancia.

En 2008 surge el Programa de Apoyo Alimentario (PAL), una intervención que busca incluir a quienes, por aislamiento geográfico, falta de infraestructura de servicios públicos o por dificultades en el proceso de incorporación a Prospera, no reciben ningún apoyo, a pesar de encontrarse en condiciones de pobreza, de acuerdo con las definiciones prevalecientes.⁶⁴ Se trata de una intervención federal orientada hacia quienes no recibían el programa Prospera, consistente en la entrega de una transferencia monetaria bimestral (poco más de 300 pesos) así como algo más de cien pesos adicionales por cada niño o niña de cero a nueve años de edad que viva en el hogar, y alrededor de 140 pesos más que buscaban compensar el alza reciente en los precios de alimentos. También se entregaban complementos nutricionales para infantes y mujeres

⁶² El anuncio del fin del Programa llegó con el inicio de la nueva administración pública federal, instaurada en 2018, sin que, hasta el momento en que esta investigación culminó, se tuviera conocimiento de un instrumento rector que señalara el rumbo de la política alimentaria del nuevo gobierno.

⁶³ Los montos estipulados también pueden consultarse en las reglas de operación del programa Prospera para 2019, disponibles en https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5551581&fecha=28/02/2019. Consultado el 21 de abril de 2019.

⁶⁴ En este caso, la del Coneval, órgano encargado de la definición y medición oficiales de la pobreza en el país.

embarazadas o en lactancia. Finalmente, el programa brindaba orientación sobre cuidados de salud y alimentación en pláticas informativas.

De igual modo, la conversación y la observación de las prácticas alimentarias de las familias permitió constatar que la relevancia de las lecherías de Liconsa identificada por Duhau décadas antes sigue vigente, no sólo por el fomento al consumo de leche sino también como fuente de empleo para las y los locales. Los informantes que administran concesiones o puntos de venta de Liconsa dijeron recibir alrededor de 800 litros de leche al día, los cuales vendían a las personas afiliadas –acreditación mediante- en 5.50 pesos cada uno, pudiendo adquirir hasta cuatro litros al día, dependiendo de las características de sus hogares (si hay menores, mujeres embarazadas o en lactancia).

Dado que, en general, los puntos de venta –provistos por los mismos administradores- no cuentan con condiciones adecuadas de almacenamiento y conservación, en caso de que sobre producto éste es vendido entre personas no beneficiarias –lo cual está permitido por el programa. Uno de ellos, Heladio, cuenta que anuncia a gritos en la calle cuando “ya hay leche para todos”; Adriana, por su parte, carga con los paquetes de leche sobrantes y los va ofreciendo por las calles.⁶⁵ Al final del día, cada administrador debe depositar las ganancias generadas en una cuenta bancaria facilitada por la institución, so pena de pagar multas o intereses si no deposita el mismo día. Aparentemente, el margen de ganancia de los administradores se encuentra en lo que pueden vender a los no beneficiarios que lo soliciten una vez que las y los afiliados han tenido acceso prioritario al producto.

Otras acciones públicas enfocadas en la alimentación dentro de la comunidad son los desayunos escolares que el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF) distribuye en los planteles de primaria, mediante una cuota de recuperación de cincuenta centavos. Se trata de refrigerios “fríos”, consistentes en barras energéticas, leche sin sabores ni azúcar adicionada, semillas o fruta seca.⁶⁶ Varios de los niños y niñas que forman parte de los hogares entrevistados reciben los desayunos. Algunos de ellos dicen sólo tomar la leche y, cuando vienen incluidos, mazapanes. El resto lo llevan a sus casas y suelen consumirlo los adultos. En general, es notorio que el gusto de los niños por la fruta seca o las semillas no está suficientemente desarrollado.

Finalmente, en este mapa de la oferta programática de alimentos en la zona, encontramos a los comedores populares, una de las caras más públicas de la política de asistencia alimentaria del gobierno de la Ciudad

⁶⁵ Heladio dijo respetar el costo establecido por el programa; Adriana reconoció venderla dos o tres pesos más cara. Los nombres de ambos informantes han sido cambiados por razones de confidencialidad.

⁶⁶Esta información fue proporcionada por madres de familia con hijos que reciben los desayunos.

de México.⁶⁷ Creados desde 2009 por la entonces Secretaría de Desarrollo Social de la entidad, constituyen la respuesta del gobierno a la crisis alimentaria desatada en 2008. Desde 2019 son operados por la Secretaría de Inclusión y Bienestar Social de la entidad (SIBISO-CDMX) y tienen por objeto “contribuir a la disminución de la población que en CDMX sufre carencia alimentaria” (Gaceta de la Ciudad de México, 2019), tal y como la define el CONEVAL en el marco de la medición de la pobreza, es decir, bajo un enfoque de seguridad alimentaria.

Para ello, los residentes de las mismas unidades territoriales que experimentan condiciones socioeconómicas precarias, pueden solicitar el apoyo de la dependencia para instalar los comedores en los espacios de los que dispongan –generalmente cocheras, locales adjuntos a viviendas o, incluso, secciones enteras de las propias casas; son pocos los que se encuentran en instalaciones públicas o en locales rentados-, organizándose en comités conformados por hasta cinco personas por comedor.

El gobierno local provee apoyo económico de hasta diez mil pesos para la instalación, así como cierta infraestructura –mobiliario, pintura, mantas- y una dotación mensual de insumos no perecederos. Por su parte, las y los ciudadanos responsables del comedor se encargan de preparar los alimentos y mantener el espacio. Estos lugares sirven tanto desayunos como comidas, con un costo de diez pesos por ración. El dinero recaudado sirve para mantener el espacio, pagar servicios y salarios a sus trabajadores,⁶⁸ así como para comprar los alimentos frescos con los que se preparan las comidas. Las y los administradores tienen libertad para diseñar sus propios menús pero, al menos hasta 2018, también recibían asesoría por parte de funcionarios públicos para cumplir con requisitos nutricionales y de higiene.⁶⁹ En las pláticas que se reciben en los mismos comedores, el personal tiene acceso a las definiciones sobre lo que se considera, normativamente hablando, *completo, suficiente, variado, equilibrado e inocuo*, entre otros conceptos que intentan incorporar a la comida que preparan.

⁶⁷ Es importante distinguir estos comedores de los de la Cruzada Nacional Contra El Hambre, la estrategia “paraguas” del gobierno anterior para reducir la pobreza, cuya operación estuvo a cargo de la Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL; Secretaría del Bienestar en el gobierno entrante en 2018) y de los cuales sólo existen dos en la Ciudad de México (ver ubicación de comedores comunitarios por entidad, disponible en: <http://sinhambre.gob.mx/ubicacion-de-comedores-comunitarios-por-entidad/>).

⁶⁸ La asistencia cotidiana a uno de los comedores durante el trabajo de campo permitió atestiguar el proceso de contratación de una ayudante general. La vacante ofrecía como salario cien pesos diarios, en un horario de 7:30 a 4:30pm, de lunes a viernes. El puesto se ocupó sólo por un par de días. “No aguantan, es mucho trabajo”, comentó Heladio, el administrador, a quien sus colaboradoras –su equipo está conformado sólo por mujeres- le piden más dinero que para él es imposible de pagar.

⁶⁹ De hecho, la Secretaría de Desarrollo Social del gobierno de la Ciudad de México (desde 2018, Secretaría de Inclusión y Bienestar Social, SIBISO-CDMX), asesorada por la Universidad Autónoma de México (UAM), elaboraron un recetario de cocina saludable para los comedores populares. En la experiencia de trabajo de campo fue posible constatar que las y los administradores de estos espacios no lo conocían. Está disponible en línea en el siguiente vínculo:
<http://www.cms.sds.cdmx.gob.mx/storage/app/media/Recetario%20Saludable.pdf>

En el periodo de elaboración de la investigación, en Iztapalapa había cerca de sesenta comedores y las colonias que conforman la zona explorada contaban con seis, al menos en el papel, pues cuando se rastreó la ubicación física de los que estaban registrados en las colonias señaladas se encontró que dos de ellos ya no existían, a pesar de aparecer en el directorio del programa.⁷⁰ La observación del funcionamiento se llevó a cabo de manera regular en dos de ellos, uno en Xalpa y otro en Santiago Acahualtepec.⁷¹

Los comedores públicos son espacios de corte universalista, es decir, no pueden rechazar a nadie que solicite el servicio, aun si les parece que se trata de una persona con recursos. En general, se encontró que los comensales habituales son predominantemente adultos que trabajan por el área –vendedores, repartidores, profesores, obreros, trabajadores de construcciones cercanas-, adultos mayores o vendedores ambulantes. La presencia de población de calle o de personas en situación de indigencia, así como de familias completas fue extraordinaria. A decir de algunos testimonios, comer en estos lugares no es viable para una familia demasiado pobre, pues pagar diez pesos por la comida de cada uno de sus integrantes puede resultar excesivo. Sin embargo, es frecuente que las amas de casa compren o manden comprar alimentos –sobre todo guarniciones como frijoles o arroz- para llevar a sus casas.

A pesar de la veta productiva que el gobierno destaca en estas acciones, las y los administradores de estos espacios suelen considerar su trabajo más como una “labor social” que como un empleo, fundamentalmente porque no obtienen de él ganancias suficientes para vivir. Aunque su labor les parece valiosa, encuentra varias dificultades para realizarla, entre ellas, elaborar platillos que mantengan el costo subsidiado y que, al mismo tiempo, sean del gusto de las y los comensales, quienes suelen quejarse de la ausencia de carne en las preparaciones y de la monotonía de los platillos, basados fundamentalmente en carbohidratos, leguminosas y legumbres.⁷²

En su opinión, su labor es noble pero compleja y con frecuencia experimentan algo que interpretan como incompreensión por parte de los funcionarios del programa, quienes les niegan la posibilidad de introducir

⁷⁰ Disponible en:

<http://www.cms.sds.cdmx.gob.mx/storage/app/uploads/public/588/7f7/2e7/5887f72e7d995584909232.pdf>

⁷¹ Como parte del proceso de exploración y pilotaje de los instrumentos de recolección de información, también fueron visitados comedores ubicados en otras partes de la ciudad.

⁷² Como veremos en los casos estudiados, la alimentación urbana, aun en estratos de bajos recursos, otorga un lugar preponderante a la carne, producto que eleva los costos de producción de los alimentos. La comida de los comedores visitados tiene una fuerte base de carbohidratos, leguminosas y verduras; las proteínas consumidas con mayor frecuencia provienen del huevo, los embutidos y la combinación de cereales con frijoles, lentejas o habas. La observación participante en los comedores incluyó comer cotidianamente en ellos. Un día la comida consistía en rajas de pimiento morrón, arroz, frijoles, agua de papaya y tortillas. Otro día servían papas con chorizo, arroz, frijoles, agua de naranja y tortillas. Al día siguiente habría huevo revuelto bañado en salsa, frijoles, arroz, tortillas y agua de limón. Una mañana, el desayuno consistiría en un guisado de brócoli con trozos de jamón en caldillo de jitomate, frijoles, tortillas. En días posteriores podía haber chayote con jamón y jitomate, frijoles y tortillas en el desayuno; de comer, un guisado de col en salsa con retazos de embutidos. Los platillos se repetían con mucha frecuencia.

otros alimentos que puedan vender de manera complementaria. También llegan a proporcionales insumos en mal estado o en cantidades insuficientes. Entienden que los comedores son programas, no negocios, pero consideran que el costo de operación y de su propio trabajo no se reconoce con justicia. Una de las administradoras entrevistadas reconoció vender a un precio mayor desayunos o comidas sobre pedido que le solicitan profesores y médicos de la zona, así como preparar platillos adicionales de mayor costo,⁷³ que ofrece a las o los comensales que estén dispuestos a pagarlo. Es decir, es un comedor que funciona al margen como fonda.

III. El circuito alimentario local

La complejidad de la dinámica urbana en la Ciudad de México se refleja con claridad en la configuración de sus circuitos alimentarios, entendiendo por ellos al conjunto de servicios y bienes que, desde distintos niveles de organización, formalidad, sofisticación y costo, abastecen a la población de alimentos, tanto para preparar como listos para consumir. Como veremos a continuación, el circuito alimentario de la zona de estudio no se caracteriza precisamente por la escasez de establecimientos para adquirir comida. Sin embargo, la conformación geográfica de las colonias -en terrenos escarpados, con áreas de difícil acceso- y la carencia de recursos monetarios, limita las opciones de las personas a unas cuantas alternativas que suelen ofrecer productos de menor calidad y variedad, a precios ligeramente mayores. Aunque las personas tengan preferencias saludables y conocimientos sobre los alimentos más convenientes en términos nutricionales, la presión de satisfacer la alimentación familiar diariamente y la calidad precaria de las opciones comerciales al alcance, elevan el consumo de alimentos menos nutritivos, un hallazgo identificado en diversos estudios (Dupuy, 2013; Reigner y Masullo, 2009; Zachary *et al.*, 2013; Zenk *et al.*, 2011).

La delegación tiene un largo pasado como centro productor y distribuidor de alimentos que, de alguna manera, persiste hasta el presente. Desde tiempos prehispánicos la zona se caracteriza por la fertilidad de sus tierras, provista por los lagos y canales que la circundaban. En esta zona, por ejemplo, se crearon y explotaron las chinampas,⁷⁴ sistemas agrícolas que perduraron hasta bien entrado el siglo XX (Grupo Cultural Olin, 2007: 124-136; Ramírez, 2014). En los ex ejidos de Santa María Aztahuacán, donde ahora se localizan las colonias visitadas, se comercializaba la pluma de las garzas que dan nombre al lugar (*lugar de*

⁷³ El ejemplo fue un platillo conformado por una mojarra frita, ensalada de vegetales crudos y frijoles, que tenía un costo de 50 pesos.

⁷⁴ Las chinampas eran una suerte de isletas construidas con maderos y tierra, ancladas a los lagos a través de raíces de árboles sembrados sobre ellas, que servían como milpa y, en ocasiones, como vivienda. Los campesinos sembraban diversos productos en ellas y los vendían recorriendo los canales de esa amplia zona lacustre.

garzas o de los que tienen las garzas, [Chirino, 1983]) y, ya en la época colonial, inició la extracción de tezontle de la sierra de Santa Cantarina, una piedra rojiza de tipo volcánica, sumamente popular en los procesos constructivos de la época.⁷⁵

Los lagos de la región proveían hortalizas y fauna que eran incorporadas a la gastronomía de la época; de ellos obtenían, tanto para la venta como para consumo propio, ranas, patos, acociles (pequeños crustáceos), ahuate (huevo de mosco, también conocido como el “caviar azteca”), entre otros. Entre las verduras destacan el chilacayote, los huazontles, las acelgas, alcachofas, nopales, flor de calabaza o la chíá, productos aún muy populares en la agricultura de las zonas rurales de la Ciudad de México.

De estos ingredientes surgieron recetas como el mixcaldo (caldo de pescados frescos), la tortilla de huevo con charales, los chichicuilotos en diferentes salsas y moles, el tlapique (tamal de tripas de gallina), el pato “a la basura” (con verduras) o en caldo blanco (con xoconostle y lengua de vaca), elocol de agua (una suerte de bollo preparado con “lama” o algas de los lagos), entre otros (Grupo Cultural Olín, 2007; Novo, 1967/2013; Arias, 2011; Ramírez, 2014: 108-110). De los magueyes que alguna vez se plantaron para delimitar los terrenos de siembra se obtenía el pulque que se vendía tanto de manera ambulante como en comercios establecidos, como la pulquería La Gallina de Oro, un lugar legendario que aún se encuentra en funciones, justo en la plaza central de Santa María, donde comparte el espacio, con cierto cinismo jocoso, con su iglesia, algunos bares y un centro de rehabilitación de adicciones.

Buena parte de la gastronomía tradicional de la zona se ha perdido, en particular la que dependía de los productos de los lagos, que comenzaron a secarse entre los años cuarenta y cincuenta. Los residentes jóvenes (entre 20 y 30 años) de las colonias no conocen muchos de los platillos referidos; otros, mayores, han visto algunos en tianguis de la zona.⁷⁶ A pesar de encontrarse ya prácticamente fuera del gusto y conocimiento popular, existen algunos esfuerzos por preservar la gastronomía prehispánica de la zona, ya sea a manera de recetarios anexos en los libros que la delegación ha publicado (de los cuales hemos tomado varias referencias aquí), de festivales de comida popular, también organizados por la delegación (sede de las ferias de la torta o la enchilada) e, incluso, de iniciativas privadas como el restaurante “Ayuardo’s”, cuyo menú

⁷⁵ La extracción de este material, así como de grava y arena, sigue vigente. Hace varias décadas, los camiones de carga recorrían los que ahora se conoce como la Avenida de Las Minas, por donde subían y bajaban con piedras que llevaban al pie de la Calzada para que fuesen trituradas en un área que hasta la fecha se conoce como La Quebradora, un enorme lote que permaneció vacío por muchos años y que justo durante los últimos meses del trabajo de campo comenzó a ser intervenido por una empresa privada de construcción que, se rumoraba, levantaría edificios de departamentos. Este punto marca justamente la entrada a Xalpa y es una referencia geográfica importante para lugareños y visitantes. La actividad minera que aún persiste en la zona —a pesar de que fue declarada como reserva ecológica desde 1994 (Ramírez, 2014: 51)— se desarrolla con mayor intensidad en el lado de la Sierra que colinda con Tláhuac y con La Paz, en el Estado de México.

⁷⁶ Recomendaron un par de ellos, el de Santa María y el de Santiago, para encontrar tlapiques, pero sólo fue posible encontrar tripa de gallina, cruda y frita. Aun así, se trata de un producto poco común en los tianguis de la ciudad.

tiene una sección de “Platillos ancestrales típicos de Iztapalapa”, que ofrece conejo, sopa del comal con chapulines y tortas de ahuate, el cual ahora se obtiene del lago de Texcoco –también en proceso de desecación- y cuyo estatus exótico lo ha encarecido notablemente. Sin embargo, estos dispositivos de socialización de la cultura culinaria que alguna vez fue cotidiana en la región, se encuentran fuera del circuito de consumo cultural y gastronómico de la población de menos recursos.

Actualmente, la estructura del mercado alimentario de la zona puede organizarse analíticamente en un continuo que va de mayor a menor formalidad, entendiendo por ésta el apego a los ordenamientos jurídicos que rigen la actividad económica. Así, se tienen establecimientos formales como los supermercados o los restaurantes, hasta puestos improvisados de alimentos preparados que saturan las calles y banquetas de las colonias, pasando por los mercados públicos, los tianguis y las omnipresentes tiendas de abarrotes.

Es importante notar que el hecho de que buena parte de la economía alimentaria de la zona sea informal no implica que carezca de reglas sino que cuenta con su propia normatividad, en la que participan tanto productores y vendedores –frecuentemente organizados-, como clientes y autoridades locales. Asimismo, se trata de una economía de subsistencia, en la que la informalidad no necesariamente obedece al deseo de mantenerse al margen de la legalidad sino al desempleo, la precariedad de los empleos formales disponibles, la falta de recursos para constituirse como un negocio formal, así como a la flexibilidad de tiempos y distancias que esta alternativa implica (Pérez y Mora, 2006), lo cual es particularmente significativo para las mujeres que trabajan en comercios o servicios y que también, incluso simultáneamente, se hacen cargo del cuidado de sus hijos y del trabajo doméstico no remunerado.

El cuadro 6 muestra el conteo de unidades económicas dedicadas a la venta o preparación de bebidas y alimentos, al menor o por mayor, en las AGEBs que integran las colonias visitadas.⁷⁷ Evidentemente, se trata de negocios formalmente establecidos que integran el mercado de servicios y comercio, los dos sectores más voluminosos y pujantes de la Ciudad de México.⁷⁸

⁷⁷ Las categorías de agrupación de los establecimientos están predeterminadas. Se presenta la totalidad de las que se relacionan con la venta y preparación de alimentos y bebidas.

⁷⁸ De acuerdo con los datos del Censo Económico de 2014, en 2013 el 50.7 por ciento de las unidades económicas existentes en la Ciudad de México se dedicaban al comercio y 40.5 a servicios privados no financieros, sectores en los que se encuentra el comercio de alimentos y la preparación de los mismos para la venta. Estos datos colocan a la entidad apenas por encima de la media nacional (48 y 38 por ciento, respectivamente). Reporte disponible en: http://internet.contenidos.inegi.org.mx/contenidos/Productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva_estruc/CE_2014/702825083205.pdf (Consultado el 12 de mayo de 2017).

Cuadro 6

Inventario de establecimientos dedicados a la producción y venta de alimentos en las colonias seleccionadas. Ciudad de México, Iztapalapa, 2016

| Tipo de producto | Colonias | | | |
|--|----------|----------------------|---------|-----------------------|
| | Xalpa | Lomas de la Estancia | Citlali | Santiago Acahualtepec |
| Bares y cantinas | -- | -- | -- | 2 |
| Cafeterías | 19 | 5 | 3 | 22 |
| Pollerías | 37 | 19 | 3 | 27 |
| Carnicerías | 28 | 11 | -- | 23 |
| Dulces y materias primas | 22 | 13 | -- | 21 |
| Verduras y frutas frescas | 38 | 22 | 3 | 31 |
| Leche, lácteos y embutidos | 16 | 6 | 1 | 12 |
| Paletas y helados | 14 | 2 | 1 | 13 |
| Pescados y mariscos | 5 | -- | -- | 2 |
| Chiles, semillas y granos | 15 | 7 | -- | 14 |
| Expendio de bebidas no alcohólicas y hielo | | | 1 | 5 |
| Vinos y licores | 2 | 2 | -- | 6 |
| Minisupers | 6 | -- | 1 | 6 |
| Tiendas de abarrotes | 229 | 154 | 24 | 178 |
| Comercio de abarrotes al mayoreo | -- | -- | 2 | 2 |
| Restaurantes con servicios de carta o comida corrida | 9 | | -- | 11 |
| Antojitos | 28 | 12 | -- | 38 |
| Pizzas, hot-dogs, pollos rostizados para llevar | 15 | 9 | -- | 19 |
| Restaurantes de pescados y mariscos | 4 | -- | -- | 8 |
| Tacos y tortas | 32 | 5 | 1 | 22 |
| Autoservicio | 3 | -- | -- | 2 |
| Otros alimentos para llevar | 18 | 3 | 1 | 12 |
| Consumo inmediato | 20 | 9 | -- | 12 |

Fuente: Elaboración propia a partir de consulta del Directorio Estadístico Nacional de Unidades Económicas (DENUE) 2016, del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI).

La cantidad de comercios está directamente relacionada con el tamaño de las unidades territoriales, su densificación poblacional y su ubicación geográfica. A diferencia de Lomas de la Estancia, el resto de las colonias tiene salida a vías principales, lo que eleva la cantidad de restaurantes, cafés y otros espacios de recreación. En las colonias de mayor tamaño (Xalpa y Santiago Acahualtepec), los negocios no sólo son más numerosos sino también más diversos, lo que incrementa la variedad de los alimentos a los que las personas tienen acceso. La mayor parte de estos establecimientos están a cargo de máximo cinco empleados; apenas una minoría requiere la asistencia de hasta once trabajadores y son establecimientos que suelen ubicarse en la plaza comercial Ermita. Lo anterior es señal de que la actividad económica que tiene lugar en la zona, al menos en lo que a alimentación se refiere, es abundante pero de pequeñas dimensiones.

Supermercados

En las principales vías de acceso hay varios comercios de alimentos y abarrotes al mayoreo, así como supermercados de grandes cadenas en sus modalidades de “bodegas”, donde es posible comprar grandes cantidades –sin llegar al mayoreo- a precios más bajos. En general los precios de una variedad importante de productos de la despensa básica son más baratos y hay promociones constantes. Nos llamó poderosamente la atención la cantidad y continuidad de ofertas y promociones para el consumo de botanas, refrescos y golosinas; vimos promociones de cuatro botellas de dos litros de refresco por el precio de tres, dos por uno en litros de helados, descuentos en frituras.

Mientras la promoción de estos productos era esmerada, la calidad de alimentos básicos dejaba mucho que desear. La apariencia de las frutas y las verduras sugiere una calidad deficiente –descoloridas, viejas, aplastadas, desordenadas, con una disposición muy poco lucidora, un esfuerzo evidente en supermercados de zonas con mayor poder adquisitivo de la ciudad-. En ninguno de los supermercados visitados se encontró un área de pescadería, como sí existe en centros de autoservicio en colonias de clase media y alta. De hecho, se trata de espacios físicos con un diseño totalmente alejado a la suerte de boutiques en las que se han convertido los supermercados de las mismas cadenas ubicados en zonas pudientes de la ciudad. En los almacenes de autoservicio del área los anaqueles lucen amontonados, los pasillos son estrechos, parecen sucios y las instalaciones prácticamente no tienen acabados.

Duhau observaba hacia finales de los años noventa que los supermercados constituyen una alternativa para la adquisición de alimentos, sólo en las familias de Xalpa en las que existe un ingreso regular y suficiente para abastecerse semanal o quincenalmente. Nosotros pudimos confirmar una situación similar: sólo las familias con ingresos estables programan compras en alguno de los supermercados de la zona, ya sea que las hicieran con el ingreso de sus miembros ocupados, con pensiones o con apoyos monetarios entregados por programas sociales. Sin embargo, en ningún caso el supermercado constituye un lugar de abastecimiento regular de frutas, verduras o carnes, sólo de alimentos no perecederos, artículos de higiene personal y productos de limpieza de las viviendas.

Sólo un par de nuestros casos mejor posicionados socioeconómicamente, acude una vez cada dos o tres meses a supermercados de gran formato que requieren membresía, en los que es posible hacer compras por volumen (Sam’s, Costco). Consideran que las compras en estos lugares deben ser estratégicas –papel sanitario, pañales, productos para limpieza, cereales, aceites y algunos alimentos congelados-, porque la

tentación de comprar botanas o golosinas en grandes cantidades es fuerte pero poco práctica si lo que se desea es comprar más por menos.

Las familias con pocos recursos acuden en menor medida a esta opción y, cuando lo hacen es sólo para adquirir alimentos no perecederos, productos de limpieza y cuidado personal; los gastos cotidianos de alimentación se cubren “al día” en establecimientos de menor tamaño. Hacen compras “de a poquito”, un día compran un líquido para limpiar, otro el detergente, otro aceite, otro champús, otro un kilo de arroz. No tienen recursos para gastar de golpe en compras que alcancen para periodos más largos.

Mercados públicos

Los mercados públicos en la Ciudad de México surgen a principios del siglo XIX, como resultado de una política gubernamental que tenía la intención de controlar el uso del espacio público –donde hasta entonces se apostaban los comerciantes, como en los tianguis actuales- y, con ello, aumentar la recaudación fiscal (Santoyo, 1996: 12-14). En la delegación Iztapalapa existen alrededor de veinte mercados públicos y cerca de una centena de tianguis de diferentes magnitudes.

En esta delegación se encuentra la Central de Abastos, el mercado de alimentos al mayoreo y menudeo más grande de México y de América Latina.⁷⁹ Muy cerca de la Central se encuentra el mercado de La Viga, un centro de abastecimiento de productos del mar, también de gran tamaño. Estos lugares, junto con el mercado de carnes de San Juan, en Pantitlán, Estado de México, y la Merced, hacia el centro de la Ciudad de México, son los sitios a los que varias de las familias entrevistadas acuden a proveerse de alimentos, en particular en aquellos hogares en los que se preparan alimentos para la venta. En estos lugares pueden abastecerse de lo necesario a menor precio, mejor calidad y mayor variedad.

El servicio que ofrecen los mercados también se distribuye de manera desigual en la delegación; el sector Santa Catarina se encuentra entre los menos favorecidos en cuanto a la presencia de mercados, pues son menos y de menor tamaño (Rosales *et al.*, 2009: 53). En Xalpa hay dos: el mercado Quetzalcóatl y el mercado Xochitepango, ubicados en la parte baja de la colonia; en Santiago Acahualtepec está el mercado

⁷⁹ El movimiento financiero diario de la central de abastos es tan intenso que, se dice, supera al de la bolsa mexicana de valores. Fue inaugurada en 1982 y es administrada por el Fideicomiso de la Central de Abastos (FICEDA) que, de acuerdo con lo establecido, estará vigente por 99 años (hasta 2081). El mercado de abastos distribuye la tercera parte de la producción nacional de frutas y hortalizas, además de legumbres, carnes, granos, semillas, lácteos, flores y abarrotes. Se estima que comercializa alrededor de ochenta por ciento del total de alimentos que consumen los habitantes de la Ciudad de México (Ramírez, 2014: 58; FICEDA, página electrónica: <http://ficeda.com.mx/>).

Nextlali, justo en el centro del barrio, al lado de la clínica de salud. Citlali tiene un mercado muy modesto del mismo nombre y Lomas de la Estancia hace uso de los mercados de Xalpa.

Los mercados de la zona fueron construidos alrededor de los años ochenta, conforme las colonias comenzaron a poblarse y la demanda organizada de servicios públicos –entre ellos, lugares donde abastecerse de alimentos- fue cada vez más contundente. Los informantes con mayor tiempo de residencia en las zonas de estudio recuerdan que, cuando llegaron a la colonia –hacia finales de los años setenta- la única opción para abastecerse de alimentos era el mercado de Santa María Aztahuacán (inaugurado en 1963). Fuera de eso, prácticamente no había más opciones, ni para la subsistencia cotidiana ni para el antojo.⁸⁰

En los mercados la gente se abastece de frutas, verduras, productos cárnicos y lácteos. También hay lugares de comida preparada, desde antojitos hasta comida corrida, así como varias tiendas de abarrotes y una cantidad notable de locales que venden materias primas y botanas a granel, que suelen vender a las personas que tienen pequeñas dulcerías, algunas muy improvisadas –en el zaguán de sus casas-, en la zona. Las personas entrevistadas tienden a considerar que los mercados del barrio son caros, toda vez que, contrario a lo que podría suponerse, los precios de los productos básicos suelen ser más elevados que en los supermercados, aunque menores que en las tiendas de abarrotes.

Actualmente, los mercados son sitios de gran afluencia y movimiento y constituyen puntos de encuentro significativos para la comunidad, que constantemente coincide en ellos dando pie a conversaciones casuales. Los mercados de Xalpa tienen en el centro unos patios con unas pequeñas rotondas, donde conservan los altares que han colocado a la Virgen de Guadalupe. Estos espacios, adaptados con unas pequeñas bancas, son lugares de convivencia. En este sentido, la familiaridad que se construye en las relaciones con los comerciantes también es un rasgo distintivo de los mercados; es un vehículo tanto para la convivencia como para abrir la posibilidad de negociación en las transacciones comerciales que se establecen entre quien vende y compra, lo que resulta importante para obtener modestos descuentos o mejorar la calidad en la selección de los productos.

80 Algunos vecinos recuerdan a un hombre mayor que venía del Estado de México a vender tacos de cabeza, exclusivamente. Llegaba a lo que ahora es la intersección de la Calzada con la avenida principal de Xalpa (Las Minas) en una bicicleta con una canasta en donde transportaba los tacos ya ensamblados, junto con sus dos perros. Era toda la oferta gastronómica del lugar y, según comentan algunos, ni siquiera sabían muy bien. El consumo de comida callejera entonces era prácticamente inexistente, lo que parecía volverla más deseable aún, tal vez no sólo en términos de la satisfacción de un antojo, sino de la posibilidad de la experiencia.

Los tianguis

Además de los mercados, el otro espacio abierto a la convivencia y la negociación es el tianguis, una tradición de arraigo histórico en México cuyo bullicio fue consignado incluso en las crónicas de Hernán Cortés, quien aparentemente quedó perplejo frente al espectáculo del tianguis de Tlatelolco:

“Finalmente, que en los dichos mercados se venden todas cuantas cosas se hallan en la tierra, que demás de las que he dicho, son tantas y de tantas calidades, que por la prolijidad y por no me ocurrir tantas a la memoria, y aun por no saber todos los nombres, no los expreso”. (Novo, 1967/2013: 16)

En Iztapalapa se encuentran algunos de los mercados sobre ruedas más grandes de la ciudad, entre ellos el de El Salado o el de San Juan –ambos compartidos con el Estado de México- y el de Santa Cruz Meyehualco, a menos de diez minutos de la zona de trabajo. Prácticamente todos los días de la semana se monta alguno en las colonias cercanas y la afluencia de lugareños y foráneos es abundante.

En los tianguis de la zona, compuestos en más de dos terceras partes de alimentos y el resto de ropa, calzado, artículos de cocina, productos de limpieza, videos, entre otros, las familias se abastecen cada semana de frutas, verduras y legumbres que, a decir de los informantes, encuentran a mejor precio y calidad. En ellos compran, en menor medida, carnes y lácteos. También hay puestos de pescados y mariscos con poca afluencia.

Las promociones de frutas o legumbres estacionales son variadas (dos kilos al precio de uno, tres por dos) y la gente confía en la frescura de los productos bajo el supuesto de que, al estar al aire libre, la mercancía debe tener mayor circulación. Para algunas personas, comprar en el tianguis supone contar con más certidumbres sobre los alimentos que se compran: con frecuencia se ofrecen pruebas (sobre todo de frutas, quesos o alimentos preparados) y es posible entablar conversaciones directas con las y los vendedores sobre el origen de las cosas o su etapa de maduración. Sin embargo, los tianguis también son espacio de negociación y desconfianza: los clientes se queja del pesaje de los productos, aseguran que se les venden kilos incompletos; los vendedores, por su parte, no permiten que los compradores escojan la fruta o la verdura, o bien, les cobran un par de pesos más por dejar que lo hagan. Si uno no quiere pagar más o ni siquiera pide escoger, se le vende el producto que está justo detrás de los ejemplares de mejor apariencia, mayor tamaño, mejor color, más brillo y consistencia más firme.

Las ventajas y desventajas del tianguis se traducen en una suerte de “microtensiones” en el proceso de compra –frecuentemente sublimadas en conversaciones jocosas o bromas- que son imposibles en espacios como los supermercados o las tiendas de abarrotes, donde no existe la posibilidad de regateo ni de intercambio o interacción con las partes involucradas, más allá de solicitar cierta información. La

oportunidad de negociar, de obtener una ganancia adicional por limitada que sea, es parte de lo que distingue a espacios como los tianguis, donde los actores montan una suerte de *performance* en el que, desde diferentes posiciones de poder, queda clara la relación de interdependencia entre compradores y vendedores.

Cabe decir que en la mayoría de estas negociaciones las mujeres son las protagonistas, toda vez que ir al tianguis es una tarea predominantemente femenina; las madres suelen aprovechar el momento en el que salen de sus casas para dejar o recoger a sus hijos de las escuelas para hacer compras en el tianguis, cuyos estrechos pasillos se llenan de mochilas y niños, una población objetivo para muchos de los puestos de golosinas y frituras que los esperan. Y es que, tanto para niños como adultos, los tianguis son también espacios de complacencia. Los días de tianguis son días de antojos, de “gusguerías” y “garnachas” que abonan a la sensación de “paseo” que algunas familias de la comunidad sólo pueden recrear cuando salen a la calle a realizar las compras cotidianas. Es un pequeño gesto celebratorio que altera la experiencia de la rutina.

Las “tienditas”

Las tiendas de abarrotes son personajes centrales del acceso familiar a algunos productos alimentarios, en particular insumos básicos para cocinar –aceite, azúcar, crema, leche, café o huevo- o cosas que no dudan en calificar como “chatarra” –refrescos, golosinas, panecillos industriales, botanas, tabaco y alcohol, en especial cerveza. Como se aprecia en el cuadro 7 este tipo de establecimientos es el más abundante en las colonias; dadas sus características, cubren la geografía de los barrios mejor que cualquier otro lugar de abastecimiento. La opinión más o menos generalizada es que son lugares donde los productos son más caros que en el supermercado, pero los habitantes de las colonias se ven obligados a recurrir a ellas por su cercanía, pues prácticamente existe un establecimiento de este tipo en cada esquina.

Precisamente por su cercanía es que buena parte de los clientes de estos establecimientos sean niños y niñas. Es común ver que acuden solos, desde muy pequeños, a comprar lo que su familia encarga. También es frecuente que los vecinos, en particular los de edades avanzadas, les pidan el favor de ir a comprar por ellos, a cambio de lo cual reciben un par de pesos a manera de propina. De una manera o de otra, es claro que los niños son una población cautiva de las llamadas tienditas, que ponen al frente de sus aparadores los productos que podrían resultarles atractivos, en general, dulces, frituras y bollería industrializadas, así como bebidas azucaradas.

Estos pequeños espacios, insertos en lo más profundo de la vida barrial son quizás los vehículos del mercado con mayor penetración en la vida cotidiana de sus habitantes. Si bien no son propiamente lugares de abastecimiento estratégico, son objeto de consumo “hormiga”, pequeño pero constante, ya sea por emergencia⁸¹ o por antojo. También funcionan como lugares de encuentro, particularmente de jóvenes, predominantemente varones, que se reúnen fuera de ellos para beber cerveza, conforme va cayendo la tarde.

La seguridad de las “tienditas” es un tema importante. En la gran mayoría de ellas, rejas de piso a techo separan el mostrador de la clientela, que es atendida a través de rendijas y pequeñas ventanillas. Prácticamente todos los productos están fuera del alcance de los compradores, tanto como las y los dependientes. De acuerdo con los lugareños, los asaltos son la principal razón por la que las tienditas cierran o desaparecen, a pesar de ser un negocio redituable, sobre todo en las partes más elevadas de los asentamientos, desde donde bajar hasta los mercados o al súper es más complicado. Por la misma razón, en estos vecindarios prácticamente no hay tiendas de conveniencia que, en otras zonas de la ciudad proliferan. Las pocas que hay se encuentran sobre avenidas principales o en la plaza comercial cercana.

Puntos de venta de comida preparada

Los restaurantes –formales, fijos, en locales cerrados- se ubican predominantemente sobre la arteria principal que se encuentra al pie de Xalpa. Destaca la abundancia de marisquerías, pollerías, pizzas y establecimientos con bufetes de comida china, además de los restaurantes de comida rápida de las cadenas mundialmente conocidas. Sobre esta avenida, se encuentra Plaza Ermita, un centro comercial inaugurado en 2012 que alberga un par de sucursales bancarias, una tienda de conveniencia, un complejo de salas de cine (Cinepolis),⁸² un gimnasio, una tienda departamental (Coppel) un restaurante de comida típica mexicana de una cadena conocida con varias sucursales en la ciudad (Pozzolcalli) y otros menos conocidos.

Se trata del lugar que concentra las opciones más caras para comer y beber de la zona. Sin embargo, es posible notar que algunos de sus comercios obedecen más a lógicas de consumo popular que difícilmente aplicarían en una plaza comercial de alguna zona de clase media o alta, como es el caso de una paletería de la franquicia “La Michoacana”, un establecimiento que, en general, acostumbramos ver en las calles, no en

⁸¹ Varias mujeres señalaron acudir a ellas cuando se percatan en el último momento que algo les hace falta para cocinar.

⁸² Fúnebremente recordado por la muerte de un menor en una de sus salas, a causa de una bala perdida disparada en la calle: <http://archivo.eluniversal.com.mx/primera/40755.html> .

plazas. Lo mismo ocurre con establecimientos que venden productos no alimentarios (maquillaje, regalos, etcétera).

Como ya referimos en el capítulo previo, esta mezcla entre lo popular y un estilo de vida que, al menos en el imaginario colectivo, corresponde más con los patrones de consumo de estratos medios o altos, parece provocar una suerte de desfase o desencuentro en la percepción de algunas de las personas que visitan el lugar. Las familias entrevistadas descartan ir a la plaza con frecuencia. Encuentran que todo en ella es demasiado caro, sobre todo si se piensa llevar a la familia completa.⁸³ En general, señalan que sus salidas a comer por antojo o como una actividad de esparcimiento tienen como destino puestos callejeros, donde comen tacos, hamburguesas, quesadillas, gorditas o “huaraches”.

La comida callejera

La oferta alimentaria en la zona es densa, tanto en las vías principales como en las calles interiores de las colonias. Desde la salida de los paraderos o estaciones del metro, incluso dentro de sus vagones e instalaciones, hay quienes venden algo para echarse a la boca. Los microbuses que recorren la Calzada Ermita también funcionan como mercados literalmente ambulantes, puntos de venta móviles de diversos productos –desde golosinas y frutas (bolsas de plátanos, naranjas o mandarinas por diez pesos), hasta artículos de papelería, objetos religiosos (rosarios o estampas de santos) o juguetes. Una vez en las colonias, caminar sobre sus angostísimas banquetas es todo un desafío en el que insistimos sólo quienes no somos de ahí. Los puestos –semifijos, improvisados, “quita-pon”- y su clientela ocupan prácticamente todo el espacio y se vuelve difícil pasar por ahí sin salir impregnado de olor, de aceite y hasta antojo.

Hablamos de la comida *de la calle*, pero por momentos pareciera que es la calle la que pertenece a la comida. Es un elemento omnipresente de la urbanidad. Prácticamente en cualquier lugar de la ciudad donde se congregue un grupo de personas, habrá algún tipo de oferta de alimentos, sean escuelas, hospitales, oficinas, bancos, paraderos de transporte público, estaciones del metro, vialidades en horas pico. Habrá puestos callejeros de comida afuera de los supermercados, las plazas comerciales e, incluso, los restaurantes mismos.

La oferta de alimentos va cambiando conforme avanzan las horas. El día empieza con tamales –solos, en torta o fritos-, atoles, sándwiches o tortas. Para la clientela que busca opciones sanas, hay ensaladas o vasos

⁸³ Un adolescente señaló que cuando su tía –con mayores recursos que su familia- lo invita al cine, gasta alrededor de 500 pesos, entre los boletos y la comida que compran. La anécdota es contada en un tono que oscila entre el escándalo y el orgullo.

con fruta que se sirve con miel, granola y, si se quiere, crema dulce batida, o azucarados cereales en vasos de plástico. El pan dulce y el café se ofrecen en los clásicos triciclos como en puestos que aparecen espontáneamente por las mañanas y suelen irse tan pronto como se ponen. No faltan las quesadillas, de comal o fritas en aceite, igual que los tlacoyos, las gorditas o los huaraches, hijos predilectos del maíz y sus masas de colores. Hacia el mediodía se van asomando los tacos de guisados –simples como las papas con chorizo o complejos como los chiles rellenos o los moles; todos con doble tortilla y generosas cucharadas de arroz encima- y de canasta; los mariscos –muy populares en la zona, a pesar de la escasez de establecimientos cercanos de venta de pescado y mariscos-⁸⁴, los caldos y consomés. En la noche aparecen las hamburguesas, los hot dogs, las alitas –de reciente y exitosa introducción-, los esquites. Los tacos –de bistec, longaniza, cabeza, vísceras, pastor- son los terratenientes de la calle, están presentes durante toda la jornada.

En todo caso, destaca el volumen y barroquismo de la comida callejera capitalina. Tacos con papas a la francesa acompañados por cebollas y chiles asados, tortas enormes y pesadas, pan dulce gigante, huaraches larguísimos, quesadillas-sables, etcétera. Éstas son estrategias de promoción de los alimentos que se venden porque la relación precio-cantidad resulta más que favorable, pues además incorpora sabores familiares, gustosos, a pesar de que la calidad no sea la mejor. A esto se debe sumar la practicidad, la rapidez, la facilidad para solucionar un problema –aunque cause otros- , especialmente para familias en las que las mujeres trabajan fuera de casa. En general, la oferta informal de comida en las calles opera bajo la supervisión discrecional de las autoridades –inspectores de vías públicas- o de líderes civiles –de comerciantes o barriales- vinculados con ellas.

De algún modo, la comida callejera preserva la oferta gastronómica popular de la ciudad, al tiempo que incorpora las novedades que se van sumando al repertorio alimentario de sus habitantes. La oferta de las calles refleja no sólo el gusto de una sociedad sino también sus ansiedades, sean por la salud, por la saciedad, por la economía, por el tiempo y la distancia, por la experiencia misma de la calle y sus expresiones más casuales, hasta por el contacto con los otros, con quienes viven de alimentar a otros. La comida callejera es un espacio de integración de grupos de diferentes edades, en particular de niños y jóvenes, que se incorporan al mundo adulto a través de esta práctica y la adquisición de gusto. La comida de la calle es un “rito de

84 Algunos empleados de estos lugares comentaron que los productos se compran en el mercado de La Viga, a menos de una hora en automóvil de la zona de estudio.

paso”, un espacio socializador en la medida en que poco a poco unos y otros convergen y cierran la distancia entre gustos y necesidades.

Lo cierto es que la comida callejera no sólo aporta a la economía, cultura e intercambio social de la ciudad, sino también a sus problemas de salud. Su composición –de alto contenido calórico, tanto por su contenido como por el tamaño siempre creciente de las porciones; relativa densidad nutricional y alto riesgo infeccioso- está asociado directamente con la epidemia de sobrepeso, obesidad y trastornos asociados a la malnutrición que aqueja actualmente a la población (Delgado y Bertrán, 2010). Sin embargo, satanizar a la comida de la calle sería una salida demasiado simple. Se trata de un fenómeno complejo, que satisface necesidades no sólo alimentarias sino también pragmáticas, pues comer en la calle soluciona en alguna medida la experiencia de subsistir en una dinámica tan compleja como la de la Ciudad de México.

Síntesis

De manera general, éste es el entorno de oportunidades y constreñimientos que enmarca las prácticas de las familias entrevistadas. Las características del territorio, del circuito alimentario y del entorno político y económico en el que se circunscriben contribuyen a moldear las decisiones y prácticas alimentarias de las familias; marcan la pauta de lo disponible y de lo accesible, actuando como un mediador entre las estructuras del mercado y del Estado, y los individuos.

El efecto de permitir que los alimentos, incluso los más básicos, se consideren una mercancía más, sujeta a las leyes de la oferta y la demanda, y susceptibles de ser material especulativo en negociaciones marcadas por las enormes ganancias que permite la desigualdad, tiene el doble efecto de precarizar las opciones de las personas con menos recursos, al mismo tiempo que sus decisiones son severamente sancionadas. El grave problema de la baja calidad de los alimentos disponibles en los circuitos de amplios sectores de la población, se esconde bajo una apariencia de abundancia y accesibilidad que atraviesa los discursos que sostienen a la libre elección como única forma de participación en el mercado y, en general, la vida.

Como veremos más adelante, las personas son conscientes de los parámetros nutricionales que la norma establece y hacen esfuerzos por seguirlos, en particular en presencia de enfermedades relacionadas con los hábitos alimentarios. Sin embargo, la estructura del mercado limita su capacidad para apegarse a esas reglas del juego y se vuelve necesario apelar a otras que permitan mantener la individualidad de las decisiones a salvo, así implique asumir toda la responsabilidad de las consecuencias. Así, el mercado como espacio estratégico de negociación del valor de los propios recursos, se vuelve un componente central de la experiencia alimentaria.

TERCERA PARTE: LA LÓGICA DE LA INTEGRACIÓN

ESCENARIOS DE SOCIALIZACIÓN EN LA ALIMENTACIÓN, SUS TRABAJOS Y SUS VALORES

Introducción

Para entender las experiencias de los sujetos en cualquier campo de la acción social es necesario, de acuerdo con Dubet, conocer las condiciones en las que fueron socializados, es decir, los contextos en los que forjaron sus identidades, en los que realizaron una lectura inicial de su posición social y desde donde interiorizaron normas, roles y valores de la cultura, ya sea que contribuyan a la reproducción o a la transformación de ese orden inicial de las cosas.

Por esta razón, nos interesa conocer las condiciones de alimentación prevalecientes en la infancia de nuestros actores, lo que nos llevó a conocer un poco sobre su historia de vida. Esta parte de la investigación nos permitió identificar el contexto en el que los sujetos colocan el inicio de su vida y los escenarios en los que reconstruyen su relación con la comida.

Lo anterior ayudó a entender cómo ocurre la socialización en el trabajo alimentario familiar, cómo se van formando las distinciones entre el papel de las mujeres y los hombres en lo que concierne a la alimentación, de qué recursos se echa mano para cumplir los papeles que normativamente se entiende que corresponden a cada uno y qué efecto tiene para la narrativa biográfica de ambos su desempeño en este campo. Todos estos elementos se insertan en lo que entendemos como ideas o representaciones sobre lo familiar y sobre las funciones de cuidado que se procuran en este entorno, entre las cuales la alimentación ocupa un lugar muy destacado. En el primer capítulo discutiremos cómo, en la narración sobre la distribución de las funciones y lo que se entiende que es correcto, deseable o inapropiado en términos de la alimentación, se cuelan ideas sobre el deber ser de las funciones familiares, el afecto, la disciplina y la convivencia.

En el segundo capítulo de esta parte podremos apreciar la relación de permanencia, adaptación o transformación entre los patrones alimentarios de origen y los actuales. La forma de alimentarse en la infancia establece una serie de normas y valores sobre lo alimentario que cambian conforme la socialización en otros espacios reafirma, modifica o cuestiona nociones de lo que se considera necesario, básico, adecuado, riesgoso o indeseable, en el vasto mundo de lo comestible. Las *cocinas*, en el sentido de marco cultural que les adjudica Fischler, acotan el repertorio de posibilidades alimentarias, pero éstas van cambiando conforme el contexto alimentario se transforma y la propia posición de las y los comedores se transforma, pasando de consumidores a proveedores, a cargo de la planeación, adquisición y preparación de los alimentos.

CAPÍTULO 5. ALIMENTAR Y HACER FAMILIA
SOCIALIZACIÓN EN EL TRABAJO ALIMENTARIO Y DE CUIDADOS

*What does it mean for a woman
to say that she is a good ama de casa?*

Meredith Abarca, “Voices in the kitchen”

La organización de las prácticas domésticas cotidianas refleja una idea de cómo se hace una familia, de cómo funcionan sus relaciones, sus jerarquías y la distribución de tareas y recursos entre sus miembros (Charles y Kerr, 1988; DeVault, 1991, Beagan *et al.*, 2008; Cairns *et al.*, 2010; Cairns y Johnston, 2016). Estas ideas se *despliegan* (Finch, 2007; James y Curtis, 2010) a través de modos de hacer e interactuar basados en construcciones idiosincráticas sobre lo que constituye el orden familiar y sus trabajos.

Si algo hace a una familia es el acto de compartir los alimentos. “Comer de la misma olla” ha sido el criterio operativo utilizado por décadas para identificar a los hogares en los grandes ejercicios estadísticos. Si bien este uso se basa en una noción de gasto común, no es difícil ver en el fondo varios supuestos sobre los vínculos no sólo económicos, sino también morales y afectivos entre quienes se declaran parte de un mismo grupo doméstico con lazos de parentesco.

Siguiendo los trabajos fundamentales de investigadoras como Charles y Kerr (1988), Murcott (1993, 2019) y DeVault (1991), en nuestra investigación confirmamos que la alimentación forma parte de la construcción cotidiana de lo familiar, entendida como un espacio de organización del trabajo reproductivo que no sólo habilita la subsistencia orgánica, sino también la transmisión de roles y disposiciones afectivas y morales asociadas a diferentes posiciones familiares. Como una aportación adicional, encontramos que el papel de la comida y sus trabajos en los procesos de representación -en tanto idea, pero también *performance*- de las familias se expresan de diferente manera entre hogares con distintas trayectorias socioeconómicas.

Entendemos por trabajo alimentario toda actividad realizada en el marco de la organización familiar relacionada con el acto de comer o dar a otros de comer, tareas que van desde la provisión de recursos, hasta la planeación, adquisición, transformación/preparación y disposición de los alimentos para su consumo (DeVault, 1991; Beagan, 2008; Beagan *et al.*, 2017). Las labores en este campo siguen el patrón tradicional

de la división sexual del trabajo: donde está presente, es el varón quien provee periódicamente los recursos monetarios para adquirir alimentos, y es la mujer o las mujeres de la familia quienes organizan el resto del trabajo, coordinando la participación de otros integrantes familiares en el proceso, por ejemplo, los hijos o los nietos. Donde no hay un varón proveedor –es decir, no sólo que no haya varones en el hogar, sino que los que hay no proveen ingresos o no los suficientes–, las mujeres asumen la totalidad de este proceso. Este orden sexuado de la vida social encuentra un correlato funcional en el orden económico y social que alienta la reproducción de patrones que han demostrado ser notablemente resistentes, en parte gracias a la fuerza de las representaciones simbólicas de cuidado, amor, atención, disciplina, habilidad y sabiduría, que se relacionan estrechamente con el papel de las madres (DeVault, 1991; Mennell *et al.*, 1993; Cairns y Johnston, 2016).

Como se ha documentado sólidamente, aunque la posición de la mujer –en especial de la mujer-madre– cambie en términos de su participación en el mercado laboral, este movimiento no se ha traducido en su relevamiento de las actividades propias del trabajo doméstico no remunerado (Forste y Fox, 2012; García, Muñoz y Oliveira, 1988; García y Oliveira, 2006, 2007), entre las cuales la alimentación familiar ocupa un lugar destacado, dada su repetición diaria y a lo largo del día, y la considerable carga de trabajo intelectual, físico e incluso emocional que demanda. En nuestra modesta muestra de casos encontramos mujeres que se dedican de tiempo completo al cuidado de su familia y la vivienda, así como otras que tienen o han tenido trabajos remunerados, algunos de ellos relacionados con la venta de alimentos preparados (ver capítulo 8). En cualquiera de estas circunstancias, todas las mujeres-madres de nuestro estudio se han hecho cargo de la alimentación de sus familias, auxiliándose en ocasiones de otras mujeres, en particular de sus hijas.

Aunque este hallazgo puede parecer previsible, el estudio nos permite profundizar en el sentido que esta división del trabajo alimentario tiene para las personas, cómo entienden este orden de las cosas y qué motivos tienen para mantenerlo o transformarlo. Encontramos que muchas de estas razones están directamente asociadas con la interpretación que se hace de los roles domésticos y de las relaciones familiares, con las representaciones que se tienen de la idea de cuidar a otros y del papel que alimentar tiene en esta tarea. Es decir, las motivaciones para distribuir el trabajo alimentario de este modo tienen que ver con las ideas que se tienen sobre cómo *hacer familia* (DeVault, 1991; Finch, 2007), una experiencia social en sí misma que involucra relaciones, recursos, disputas por poderes y categorizaciones morales, y que adquiere diferentes significados en función de la posición que se ocupe en el núcleo familiar.

Así pues, en este capítulo analizamos cómo se integran los sujetos al trabajo alimentario, qué pautas siguen para organizarlo y qué categorías de la propia identidad entran en juego tanto en su realización como en su

representación. Para ello, describimos en primer lugar los procesos de socialización de nuestras interlocutoras en las labores alimentarias de sus hogares de origen; en seguida, revisamos el sentido que se atribuye a la participación masculina en las cocinas y, finalmente, analizamos los cruces que se observan entre la evaluación del trabajo alimentario realizado y el desempeño de un rol, destacadamente, el de la maternidad.

I. Procesos de socialización en el trabajo alimentario

¿Qué es saber cocinar?

Antes de ello queremos detenernos brevemente en un aspecto que inicialmente no consideramos necesario cuestionar, pero que fue adquiriendo importancia conforme las entrevistas se desarrollaban. Nosotros partimos de una definición del trabajo alimentario y sus prácticas, sobre la que nos pareció importante indagar cómo se había aprendido a realizarlas, una enseñanza que dábamos por hecho. Las respuestas de quienes eran responsables de realizar el trabajo alimentario, sin embargo, nos demostraron que la idea misma de saber cocinar es un tema a discusión.

La magnitud de este debate nos fue aclarada por análisis como los de Giard (1999) y Sutton (2001), interesados en los procesos de transmisión del conocimiento culinario y sus dispositivos, entre ellos, la memoria, los sentidos y, en general, las enseñanzas sobre el uso del cuerpo y sus gestos, una herramienta que ha perdido peso y habilidad conforme los procesos de la cocina se han tecnologizado (Giard, 1999). Al compartir el conocimiento culinario entre generaciones, se transmite un código cultural acuerpado en el gusto y en las técnicas de preparación.

Estos aprendizajes son un campo complejo que exhibe tensiones entre los valores y capacidades que se espera observar en quien cocina. Por un lado, se reconoce la habilidad para replicar un platillo, asentado en el gusto familiar y en la cultura; la preparación debe reproducir no sólo el sabor de la comida, sino la experiencia social y afectiva al degustarlo. Pero, por otro lado, el pleno reconocimiento de esta habilidad le exige ser capaz de improvisar, de hacer innovaciones que aporten una sensación de contemporaneidad creativa y no sólo homenaje fiel al pasado (Sutton, 2001).

Las expresiones de esta tensión trascienden el campo culinario para asentarse en el de la “inteligencia”; se asigna un valor distinto a quienes cocinan desde el saber incorporado en la memoria y el cuerpo, que a quienes requieren de dispositivos como libros, revistas u otros instrumentos externos, que se interpretan como cierta dependencia de tecnologías y saberes científicos. Esta tensión refleja con claridad la

contradicción de las expectativas de la individualidad en un entorno neoliberal: la recurrencia a los sistemas de expertos *vs* la autonomía, la dependencia de las tecnologías del saber *vs* la iniciativa creadora de los legos.

Como veremos, la expectativa de creatividad en la cocina es más fácil de cumplir cuando existen recursos económicos y materiales que permitan arriesgarse a experimentar, un acto que también requiere información y un clima familiar de apertura. En los casos con los que convivimos, algunas mujeres consideran que saben preparar la comida de todos los días, pero creen que saber cocinar es algo más. Por un lado, puede ser una especie de talento o don personal, transferible entre madres e hijas, y que se sintetiza en la idea de *tener sazón*. Es un saber y una virtud que se concretan en las decisiones culinarias y que trasciende a las generaciones a través de las mujeres.

Para otras, saber cocinar es algo que está en un nivel superior a la comida casera, cerca de los saberes culinarios sofisticados, propios de condiciones sociales y económicas distintas a las que las mujeres vivieron cuando era niñas y fueron socializadas en esta labor. La matriarca de los Márquez, Susana [A1], cree que no aprendió a cocinar cuando era joven, precisamente por su pobreza: “¿Qué podías cocinar ahí? Si no eran frijoles era sopa. Si había sopa, no habría frijoles. ¿Qué puedes cocinar así?” pregunta, sugiriendo que hacer sopa y preparar frijoles *no es cocinar* y, por lo tanto, tiene menos valor.

Julia Juárez [M3], por su parte, aprendió a cocinar en casa de sus padres, en Tlacotalpan, donde su madre le enseñó a echar tortillas siendo muy niña. A pesar de que desde muy joven preparaba comida para su familia, considera que aprendió a cocinar hasta que llegó a la Ciudad de México:

“porque allá no salíamos de arroz con frijoles, arroz con pescado, pescado con longaniza, arroz con cualquier cosa, o sea, *la comida de los pobres* (...) Yo ayudaba a mi mamá a preparar que la carne, que el pollo, que el pescado. Ya me manejaba yo todo eso. Pero a donde me vine a *desenvolver* yo en lo de la comida, fue aquí [en la Ciudad de México]”.

El testimonio de Julia destaca la representación simbólica de “la comida de los pobres” descrita como “cualquier cosa”, en la que el arroz aparece como un elemento casi omnipresente. Aun así, en la misma idea, Julia destaca la preparación de carnes como parte de sus aprendizajes culinarios. Resulta sin duda interesante que el imaginario de la comida “de pobres” de Julia incluya carnes, algo que para Susana, por ejemplo, parecería impensable.

Rebeca, de los Vázquez [M4], viajó sola desde Guanajuato a la Ciudad de México para trabajar y mantener a sus dos hijos. Antes vivía con su abuela y no considera haber aprendido propiamente a cocinar, pues comenzó a trabajar fuera de casa desde muy joven. El primer trabajo que consiguió en la ciudad tuvo lugar

en un restaurante donde comenzó lavando loza y después pasó a la preparación de alimentos, “en el área de lo frío”, donde preparaba ensaladas -“la César, la de espinaca con berros y su tocino y sus champiñones”-, cocteles de mariscos, platos de carnes frías y quesos. Muchos de los alimentos y combinaciones que preparaba los conoció por primera vez en ese momento. Rebeca considera que aprendió a cocinar gracias a esta experiencia y a la influencia de su cuñado –un cocinero retirado-, que no sólo la socializó en cocinas más complejas sino en la sazón familiar. Sin embargo, comenta casi a modo de confesión que “la verdad, mi comida es comida casera”, como minimizando el trabajo y el conocimiento que ésta implica.

Otros testimonios, como el de Karina, joven madre de los López [A2], y Martha [A3], madre, abuela e integrante de la pareja Saldívar, dirán que la tarea de preparar la comida diaria les parece un poco tediosa y, si pudieran, preferirían no tener que hacerla. Sin embargo, les gusta y entretiene elaborar platillos complejos para ocasiones sociales extraordinarias como celebraciones familiares. Karina, en especial, habló muy elogiosamente de la comida de su suegra quien ha tomado varios cursos de cocina especializada. Ana, de la familia Ruíz [B4], por su parte, se muestra orgullosa de sus conocimientos culinarios y recuerda con gusto especial la oportunidad que tuvo de ser reconocida por ellos cuando trabajaba en la cocina de una gran cadena de tiendas con servicios de comida y bebida.

Parecería entonces que, por un lado, *saber cocinar* está relacionado con la comida compleja, con la cocina especializada, la de las ocasiones extraordinarias que sirven como oportunidad para presentarnos ante los otros. Vista así, preparar la comida de todos los días, la del espacio estrictamente doméstico, no es necesariamente “saber”. Los conocimientos y habilidades que implica cocinar en términos de normalidad parecerían un poco desacreditados, devaluados tanto como se devalúa el espacio privado de la domesticidad, sus trabajos y sus protagonistas principales: las mujeres (Giard, 1999).

Por otro lado, sin embargo, está la sazón, “el conocimiento corpóreo de los sentidos”, según Abarca (2006: 49).⁸⁵ Una sabiduría que se expresa como el dominio de los ingredientes y de las reacciones de los sabores en el cuerpo. Esta suerte de talento para agradar es una forma de agencia que permite a las cocineras reivindicar su trabajo, añadirle valor y hacerlas merecedoras de un reconocimiento que también se distribuye retroactivamente, al recordar con aprecio las relaciones en las que las mujeres consideran que aprendieron a cocinar, generalmente, vínculos con otras mujeres familiares que participaron en su socialización en el trabajo alimentario.

⁸⁵ El texto se refiere a “the corporeal knowledge of senses”. La traducción es mía.

Como veremos más adelante, esta naturaleza dual del oficio de cocinar corresponde con un desdoblamiento que corta transversalmente la experiencia femenina de cuidados, en la que lo doméstico puede ser lo mismo un lugar de reclusión y constreñimiento, que un espacio creativo e incluso político desde el cual las mujeres pueden acceder a recursos, controlar su identidad y transformarla. Como señalan algunas autoras que han seguido el debate entre el feminismo y corrientes postfeministas (Abarca, 2006; Cairns y Jhonston, 2016; Smith, 1987), la cocina es el epicentro de negociación muy particular entre las necesidades de las mujeres y los mandatos sociales que recaen sobre ellas. Se trata de un espacio de la socialización femenina que, como otros procesos de integración a la sociedad, no está permanentemente definido y no siempre opera de la misma manera, sino que acepta cambios y reposicionamientos a lo largo de la historia de las mujeres.

Socialización en el trabajo alimentario

Las mujeres suelen ser incorporadas al trabajo alimentario por otras mujeres, generalmente sus madres o una figura que desempeña el rol materno (Giard, 2010; DeVault, 1991; Fischer, 1995; Menell et al., 1993; Abarca, 2006; Oleschuk, 2019, Crowther, 2013). Son ellas quienes planean qué se hará de comer, para quién, cuándo, qué necesitan. Son ellas quienes lo buscan en el circuito alimentario, lo llevan a casa, lo preparan, lo sirven, supervisan que sea consumido en las condiciones que consideran adecuadas, y se hacen cargo de la limpieza del espacio y el equipo de cocina. En varios casos, ellas también aportan los ingresos para la provisión de alimentos, como sucede en la familia de Susana [A1], María [M2], Julia [M3], Rebeca [M4] y Gabriela y Mónica [B1], hijas de los Rodríguez.

Sus procesos de socialización en esta labor suelen estar inscritos en el seno familiar, pero en varias historias también destaca la presencia de otros agentes socializadores, como las amigas, los medios de comunicación o incluso las parejas. Adicionalmente, resultó muy interesante percatarnos de la existencia de procesos de socialización incompletos e incluso “fallidos” en mujeres con posiciones familiares particulares. Como veremos, la cocina familiar es un terreno que puede resultar sencillo para algunas mujeres, pero muy resbaloso para otras, un espacio de reconocimiento o menosprecio por parte de los otros a quienes se alimenta.

En los hogares donde conviven dos o tres generaciones, las madres-abuelas tienen un papel preponderante en la alimentación de los hijos y nietos corresidentes. Estas abuelas son mujeres que un día comenzaron a cocinar para sus padres y hermanos, después lo hicieron para sus parejas e hijos y ahora siguen haciéndolo para sus nietos, tejiendo una continuidad de transiciones casi imperceptibles. Así sucede con las abuelas de los Rodríguez [B1], Rosas [B6], Vázquez [M4] y Juárez [M3]. Las hijas corresidentes también participan

en el trabajo alimentario pero, dado que algunas de ellas salen a trabajar de manera remunerada para contribuir con los gastos de la casa, las abuelas se quedan a cargo del cuidado de los nietos y se encargan de cocinar para todos. En ocasiones esto ocurre, incluso, donde la abuela también realiza trabajo remunerado, como en los hogares de Rebeca y Julia.⁸⁶

La posición socioeconómica de origen marca ciertas diferencias en cuanto a la edad de la incorporación de las mujeres al trabajo alimentario y el grado de responsabilidad que recae sobre las mismas. En general, en las familias donde los recursos eran más escasos y el tamaño más voluminoso, la participación de las mujeres inició a edades más tempranas, aún en la infancia, y su participación en esta labor era regular e intensiva. Susana, por ejemplo, empezó a cocinar alrededor de los diez años, tanto para su familia como en las casas donde llegaba a trabajar. Su hija Elsa comenzaría a participar en este trabajo a los 12 años, pues su madre necesitaba mucha ayuda para alimentar a diez hijos. Irma ayudaba a su madre en los campos de Hidalgo desde los seis años y Julia hizo lo propio en el rancho de Tlacotalpan donde creció.

Casi todas las hijas de estas mujeres, por el contrario, incursionaron en la cocina familiar a edades más avanzadas y, en términos generales, cocinar para sus parientes nunca fue su obligación exclusiva, sino una actividad voluntaria o coyuntural, en emergencias u ocasiones especiales de celebración en las que, en general, trabajaban bajo la coordinación de la madre o la mujer con el “rango” más alto de la casa. Se trata de una generación de hijas nacidas en la ciudad, con trayectorias educativas más largas que las de sus padres y con mayor participación en el mercado laboral, actividades que, de algún modo, llegaron a excusarlas de participar en las tareas domésticas que siguieron recayendo en sus madres.

Éste fue el caso de prácticamente todas las mujeres menores de 40 años de nuestra pequeña muestra. Karina [A2] y Ana [B4] colocan su iniciación culinaria en los 18 y 16 años, respectivamente, precisando que alimentar a su familia de origen nunca fue su responsabilidad. Tampoco para Mónica y Gabriela [B1] que, aunque participan en la provisión de ingresos y en la elaboración de la comida, Irma, su madre, sigue siendo la encargada principal de esta tarea.⁸⁷

Maricela Meraz [B2] y Beatriz, madre de los Hernández [B3], dejaron de estudiar –al terminar la secundaria y el bachillerato, respectivamente- para comenzar a trabajar de manera asalariada y, según comentan, ésta fue la razón por la que consideran que no aprendieron a cocinar en el seno del hogar materno. Algo parecido

⁸⁶ La hija de Rebeca, de hecho, no trabaja de manera remunerada, lo que no obsta para que su madre se haga cargo de todo el trabajo alimentario. Vianey, hija de Julia, trabaja durante la mañana y, aunque suele contribuir a esta labor, su madre toma la mayoría de las decisiones sobre la comida familiar.

⁸⁷ Aunque por su edad y problemas de salud requiere cada vez de mayor asistencia, generalmente proporcionada por Gabriela, pues Mónica trabaja fuera de casa.

sucedió con las hermanas de Elsa, hija de Susana [A1]; la mayor comenzó a trabajar y las menores siguieron estudiando, actividad que Elsa abandonó por razones de salud, reforzando su posición familiar en el ámbito doméstico.⁸⁸ En su opinión, ahora sus hermanas cocinan “*porque lo tienen que hacer*”, porque les corresponde en tanto mujeres, esposas y madres.

Finalmente, Chantal, hija mayor de los Chávez [B5], con 18 años de edad y en plena transición hacia la universidad –una trayectoria que sus padres han apoyado incondicionalmente y con muchos esfuerzos-, se niega a participar en estas actividades. Su madre, Corina, se hace cargo de todo el proceso “porque luego a la *niña* no le gusta”, dice riendo, suponiendo que es fácil notar la disonancia de que a una mujer –aunque la infantiliza llamándola *niña*- no le guste participar en la cocina cuando ya debería hacerlo. “A la *niña* hay que decirle ‘tú, ven y ayúdame. Y viene y ya, pero nomás te ve [trabajar]. A veces cuando me agarra enojada le digo ‘*tú deberías estar aquí ayudándome*’, pero no, no le gusta. Dice ‘por eso voy a estudiar, para pagar alguien que haga el quehacer’”, una respuesta particularmente significativa, toda vez que su madre se dedicó por muchos años a trabajar en casas ajenas.

De algún modo, podemos ver que las hijas que se vinculan con la esfera pública, ya sea estudiando o trabajando, reciben un tratamiento más parecido al de los varones que al de otras mujeres del hogar, entre ellas sus madres. Al interior de las familias se genera una suerte de división ocupacional entre mujeres que se traduce en una distinción entre las mujeres *en* la casa y *fuera* de ella. Las primeras alimentan a las segundas, que parecen haber cambiado su estatus –al menos en el espacio culinario- por el hecho de salir a trabajar. Si bien las mujeres que desempeñan actividades fuera del hogar no están del todo exentas de realizar ciertas tareas domésticas –como sí lo llegan a estar padres y hermanos-, la disponibilidad y constancia que demanda el trabajo alimentario las excluye al punto de que, en algunos casos, consideran que ni siquiera aprendieron a cocinar, como Beatriz, Maricela o Norma, la hermana mayor de Elsa.

Es necesario señalar, sin embargo, que esta distinción opera como un criterio discriminante entre mujeres siempre y cuando en el hogar existan otras mujeres –madres, hermanas- en las cuales se pueda delegar este trabajo. Si bien esto puede parecer una obviedad, es importante notar que esta diferenciación no se hace entre personas disponibles o no disponibles, sino *entre mujeres*, esto es, entre personas con posiciones familiares específicas y sobre cuyos roles existen expectativas socialmente construidas que dificultan que su participación en los procesos alimentarios del hogar sea sustituida, por ejemplo, por los varones. Corina [B5], jefa de una familia donde ella y su hija son las únicas mujeres dice:

⁸⁸ Elsa dejó de estudiar al término de la preparatoria, cuando la epilepsia que la aquejaba desde pequeña se intensificó.

“Como que [cocinar] ya es algo así que siente uno que ya lo tienes que hacer *por ley*, ¿no? (...) Sí porque ¿a quién le dejo? Si te digo que a mi hija se le quema hasta al agua, pobrecita. Trato de enseñarle pero no quiere, no le gusta”.

Cuando ya no existen otras mujeres disponibles, la posibilidad de distanciamiento con el trabajo alimentario se cancela y las mujeres que antes fungían como proveedoras de ingreso, asistentes ocasionales y consumidoras, ahora tienen que involucrarse de lleno en todo el proceso, con una importante tensión por verse obligadas a desempeñar una tarea para la que no se sienten preparadas y sobre la cual pesa una buena cantidad de su valor como mujeres, esposas y madres.

Así, tenemos que tanto Maricela como Beatriz tuvieron que asumir la responsabilidad del trabajo alimentario en cuanto se casaron y se convirtieron en “las mujeres de la casa”, trabajaran asalariadamente o no.⁸⁹ Maricela, además, lo tuvo que hacer con muy pocas herramientas; no cree saber cocinar y su familia se lo recuerda constantemente. Su familia, en particular su marido y su hijo adolescente, se quejan constantemente de su sazón, se burlan, comparan su cocina con la de otras mujeres. Ella no tiene recursos económicos para comprar comida preparada, o simbólicos, como creatividad para imaginar cómo confeccionar mejores platillos, de los que no tiene referencias previas. Siente que es un espacio negado para ella y los comentarios negativos refuerzan su desaliento y el desapego hacia esta tarea. Se siente forzada, obligada a una labor que la fastidia y angustia. Hasta ahora, su estrategia ha sido incorporar el desdén de los otros a su propio discurso, burlarse de sí misma y consolarse con la idea de que así como ella, su familia tampoco tiene escapatoria: “se lo tienen que comer”.

Pareciera, pues, que no hay salida: para las mujeres los trabajos de la alimentación familiar pueden postergarse pero nunca evitarse por completo. Éste es un orden que se narra de un modo natural, pero las historias indican que en varios hogares hubo una especie de coacción más o menos sutil para establecerlo. En casos como el de las mujeres de las familias Saldívar [A3], Vázquez [M4], Hernández [B3] y Ruíz [B4], sus cónyuges les solicitaron explícitamente que dejaran de trabajar una vez que se unieron o, de algún modo, se rehúsan a que vuelvan al mercado laboral, aduciendo que deben hacerse cargo de sus hijos y de “atenderlos” a ellos, argumentando que con lo que ganan suficiente para mantener a la familia, aunque a veces no sea así. Gael, de los Saldívar, también se lo pidió a Martha: “Ah, bueno, dije yo. Por mí mejor, dije, por un lado, porque por otro... No, yo creo que el trabajo de la casa es más complicado porque nunca se acaba. Termina uno de comer y hay que lavar los trastes y no, no, no...”. Alfonso, el marido fallecido de Rebeca, también la “sacó” de trabajar cuando supieron que ella estaba embarazada y tenía que cuidar,

⁸⁹ De hecho, Beatriz experimentó serias presiones para combinar su trabajo asalariado y el no remunerado una vez que se casó, pues nadie sustituía su labor en el nuevo hogar familiar. Hablaremos de este aspecto más adelante, cuando revisemos la valoración crítica que Beatriz hace de la dificultad objetiva y subjetiva de desempeñar ambos roles.

además, a los dos hijos que tuvo en una relación anterior. Beatriz vivió toda clase de presiones familiares y laborales cuando intentó conciliar su trabajo materno con el asalariado, por lo que decidió dedicarse de lleno al primero. Ana evalúa las carencias de su situación actual y ha pedido a Manuel que “la deje” trabajar, pero él se niega. “Dice que se sentiría incómodo... Yo le decía que él fuera *la señora de la casa* y que yo saliera a trabajar, que no tenía nada de malo”.

En todos estos hogares las mujeres han desempeñado algún tipo de actividad remunerada porque el ingreso de sus parejas sencillamente no es o era suficiente. Para ello han tenido que pedir permiso, negociar y hacer auténticos malabares para conciliar el cuidado de sus hijos y la atención a sus parejas, con la actividad económica que deciden emprender. Aunque la dinámica de la participación de las mujeres en el trabajo remunerado extradoméstico ha cambiado de manera evidente e irreversible, su traducción en autonomía y empoderamiento no puede ser dada por hecho (García y Oliveira, 1994; 2004), sobre todo en familias con una organización tradicional del trabajo, como suele ocurrir entre los hogares con menos recursos (Rojas, 2010).

Como revisaremos en el capítulo 8, donde analizamos el trabajo alimentario como una opción laboral para las mujeres que buscan obtener recursos económicos, el caso del trabajo femenino motivado por la escasez de recursos suele estar acompañado por la precarización del empleo masculino y de la insuficiencia de un solo ingreso para cubrir los gastos de la subsistencia (Arias, 2016). En conjunto, estos elementos han llevado a la pérdida de sentido del trabajo de los hombres como la fuente principal de recursos, con lo que su propio papel como proveedores se ha visto cuestionado. Ante la amenaza de la pérdida de autoridad, las expresiones de poder de los varones en crisis suelen exaltarse, con el riesgo de derivar en situaciones de mayor control, conflicto e incluso violencia (Casique, 2004; González de la Rocha, 1994), con consecuencias no sólo en el bienestar familiar, sino en la interpretación de las mujeres sobre su propio trabajo, el cual describen con frecuencia como “ayuda” o colaboración. Esto implica darle un valor secundario que lo subordina a los intereses de otros miembros de la familia -especialmente de los varones- y le da un carácter contingente que dificulta que se le valore y constituya una fuente de independencia y libertad para las mujeres (García y Oliveira, 1994; Rojas, 2010), además de que no tiene ninguna consecuencia práctica sobre sus cargas de trabajo doméstico, del cual siguen siendo responsables exclusivas (García y Oliveira, 1994, 2004, 2006; Rojas, 2010).

El papel de los varones

Aunque con matices y negociaciones entre hogares, la autoridad masculina en la mayoría de estas familias goza de cabal salud y, aunque se presenta con distintos grados de coerción, aún ayuda a explicar las menores tasas de participación laboral entre las mujeres que viven en situación de pobreza.⁹⁰

En efecto, estos hogares no cuentan con recursos para sustituir la fuerza de trabajo doméstico de las mujeres por mano de obra pagada en el mercado. Pero, más allá de eso, lo que observamos es la fuerza y vigencia de un mandato que, aunque parezca que se debilita o suaviza frente a las crisis económicas y el recrudecimiento de las carencias materiales que suelen lanzar a las mujeres a la búsqueda de ingresos, en realidad podría verse fortalecido por la consolidación de una representación de mujer-madre multifuncional, no sólo disponible sino también dispuesta a entrar y salir del trabajo laboral conforme las responsabilidades de su rol, ya no sólo como madre sino como proveedora secundaria –pues su trabajo no se asume explícitamente como el sustento principal de los hogares- lo demanden. Como veremos en la parte del estudio que analiza los aspectos subjetivos de la acción, las mujeres intentan cumplir con este rol e interiorizar todas sus funciones, pero reconocen que, en ocasiones, es sencillamente demasiado.

En este contexto, ¿cuál es, pues, la participación de los varones en los procesos alimentarios de sus familias, además de proveer ingresos, ejercer su autoridad y consumir⁹¹? Si bien la evidencia sobre la participación de los varones en la preparación de comida y otros procesos de la alimentación familiar, sugiere que es un fenómeno creciente que se enmarca en los procesos de transformación de las masculinidades (Newcombe

⁹⁰ De acuerdo con datos de la Encuesta Nacional de Ingreso y Gasto de los Hogares (ENIGH), en 2010, la tasa de participación laboral ascendía a 61.8 por ciento de la población. En 2016 esta proporción aumentó a 66.6 por ciento. Sin duda, la brecha en la participación en el mercado de trabajo de hombres y mujeres se ha reducido gracias a la mayor incorporación de mujeres al trabajo remunerado, cuyas tasas pasaron de 43.2% en 2010 a 51.7% en 2016. Sin embargo, aunque las mujeres en situación de pobreza incrementaron su participación en actividades económicas más que las que no se encuentra en esta condición (11 puntos porcentuales las primeras contra poco menos de seis de las segundas), aquéllas siguen estando sub-representadas en el ámbito del trabajo público y asalariado.

⁹¹ No identificamos consumos diferenciados entre hombres y mujeres, en cuanto al contenido de las comidas en el hogar, si bien existe la noción generalizada de que los varones comen más porque tienen un apetito mayor. Aunque esto podría traducirse en la naturalización de desequilibrios que pudieran afectar en mayor medida el consumo de mujeres y niñas, no parece que esta situación se presente en ningún hogar entrevistado. La reserva de comida especial para el jefe de la casa es un dato que sólo encontramos en el testimonio de Violeta, cuando recordaba la organización de la alimentación en su hogar de la infancia:

“[A]ntes de que muriera mi papá, *ehm...* que no alcanzaba, mi mamá sólo hacía una comida para él, un bistec o pollo para él, porque no alcanzaba para todos. Entonces haga de cuenta que nosotros comíamos frijoles, sopa, arroz y mi papá era el único que comía carne” ¿Y eso por qué? “Porque no había dinero”. Pero... ¿por qué se lo daba a él? “Pues porque ya sabe que era el jefe de la familia, y entonces era el que llevaba el dinero a la casa, se podría decir, y entonces tenía que.... quería que comiera bien. Y entonces nosotros no alcanzábamos y no comíamos como él”.

Con excepción de este testimonio, todas las familias refirieron comer lo mismo, exceptuando los casos donde hay niñas o niños muy pequeños. Cabe señalar, sin embargo, que el consumo de comida callejera es más frecuente entre los varones, dada su mayor presencia en las calles durante sus jornadas laborales. Consideramos que éste es un aspecto importante en la construcción de experiencias diferenciadas de la alimentación y de la salud.

et al., 2012; Sobal, 2018), esta práctica ha sido registrada con mayor intensidad en las clases medias y poco se ha hablado de lo que sucede en este espacio en niveles socioeconómicos bajos o en pobreza.

Nuestro estudio arroja una primacía contundente de esquemas tradicionales de división del trabajo en los hogares, sobre todo en los más jóvenes –que en esta investigación se caracterizan por tener jefaturas económicas masculinas y por ser lo que más problemas económicos tienen- en los que los cónyuges destacan principalmente como proveedores de ingresos. “Dar el gasto” es la forma de participación por excelencia de los varones trabajadores en los procesos del trabajo alimentario familiar estudiados.

Los varones también suelen acompañar a sus mujeres a comprar provisiones, sobre todo cuando las familias acuden a los supermercados a comprar alimentos no perecederos para las despensas y productos de limpieza e higiene personal, lo cual ocurre cada quincena o una vez al mes.⁹² En estas ocasiones, los hombres acuden como “pagadores” y como asistentes para desplazar las compras a casa, en particular donde no hay automóvil o donde las mujeres no saben manejar.

Algunos padres de familia también tratan de llevar algo de comer a casa cuando vuelven de trabajar cada noche, generalmente, pan dulce, golosinas para los niños o artículos de despensa, como lo hacen a veces Mauricio [A2], esposo de Karina, o José, esposo de Corina [B5]. Como explica Manuel, padre de la familia Riuz [B5]: “Yo llego y soy de las personas que nunca llego con las manos vacías; yo llego y traigo el pan, unos zapatos para la niña, no sé, algo. Mi papá así nos educó, a nunca llegar con las manos vacías a la casa”.

Sin embargo, a diferencia de la provisión de ingresos –y a veces ésta también-, las anteriores son actividades que se inscriben más en el campo de la iniciativa espontánea que en la práctica sistematizada, más en la excepción que en la norma; son parte de la voluntad, no necesariamente de la obligación del proveedor que, en general, entrega el gasto y se “desentiende” de su distribución, depositando la responsabilidad de su buena administración en las mujeres. El argumento más común al que las mujeres recurren para explicar esta situación es que “no tienen tiempo” para hacerlo, pues pasan el día fuera de casa, trabajando, a pesar de que a ellas trabajar fuera de casa nunca las ha exentado de esta labor que, consideran, les “toca” o es “de ley”.

Este orden de las cosas, sin embargo, no es tan tajante como pareciera: ni todos los hombres en nuestro estudio se niegan a cocinar ni todas las mujeres parecen querer que lo hagan. La cocina es, claramente, un

⁹² Como hemos visto en el capítulo que detalla el circuito alimentario de estos espacios urbanos, la compra de los alimentos perecederos para comida del día a día la hacen las mujeres, en los tianguis semanales o las pequeñas tiendas de las colonias. Es esta compra “hormiga”, que se intercala con las otras actividades domésticas del día y sus recorridos, que se planea junto con la jornada, y que corresponde preponderantemente a las mujeres.

espacio de tensión entre los roles de género. Como muestran Szabo (2012, 2013) y Julier y Lindenfeld (2005), la relación de mujeres y hombres con el trabajo alimentario -así como con otras prácticas domésticas de cuidado familiar- depende notablemente de las circunstancias y el contexto en el que se desenvuelva, lo que hace que las fronteras de lo masculino y lo femenino se reconfiguren de maneras más o menos sutiles en las interacciones cotidianas. La diferencia entre seguir patrones de género tradicionales y construir cierta distancia o cercanía con la cocina y sus labores, parece estar dada por el grado de responsabilidad que se mantenga respecto al trabajo alimentario.

Las investigaciones al respecto sugieren que mientras mayor es la obligación de los varones de alimentar a otros bajo su cuidado, la percepción de la alimentación como un acto amoroso, la importancia de valores como la nutrición o la ansiedad de hacer un buen trabajo, aparecen con más fuerza. Estos rasgos del trabajo alimentario, que caracterizan casi por definición la naturalizada disposición femenina hacia el cuidado y la alimentación, desaparecen o pierden fuerza cuando cocinar es una actividad que se realiza sólo en ocasiones extraordinarias, como cuando deben cocinar para sí mismos o cuando se trata de una situación festiva (Szabo, 2012, 2013).

Nosotros no encontramos casos en los que los varones fueran los responsables principales del trabajo alimentario. Pero, en todo caso, lo que interesa de perspectivas como ésta es que ofrecen una salida a una dicotomía entre lo masculino y lo femenino. En los hechos, estas definiciones parecerían dialogar entre sí, en función de las situaciones y del contenido específico que estos adjetivos adquieran en un tiempo y un espacio definidos.

En el contexto de nuestro estudio, donde la interpretación y la puesta en marcha de estas categorías parecerían seguir pautas tradicionales, notamos que, incluso cuando los roles efectivamente se trastocan, las narrativas insisten en retomar las diferencias que esencializan los papeles de hombres y mujeres. En general, aunque los hombres se involucren con las tareas de la cocina, entre las mujeres prima la imagen del varón culinariamente ignorante, torpe e indispuerto.

Beatriz, de los Hernández [B3], por ejemplo, considera que cocinar es algo que Heriberto no sólo no quiere sino que tampoco sabe hacer, lo que implica que no puede contar con él cuando se trata de alimentar a los hijos. Según su esposa, Heriberto sólo sabe preparar huevos: “Lo único que te digo: no se muere de hambre con huevos.” Elsa Márquez [A1], por su parte, recuerda que sólo dos de sus tres hermanos accedían a participar en las actividades de limpieza de la casa, “el otro era muy flojo, era de los que si no le servías, no comía. Los otros dos, *si no estaba mi mamá* sí entraban a la cocina y se hacían un huevo o algo, pero el otro no, ése se podía morir de hambre”.

Estas disposiciones “negadas” para lo culinario, planteadas como carencias casi intrínsecas o naturalizadas en los varones, se acompañan y refuerzan con la idea estereotipada y desvalorizada de los hombres que sí se involucran en estas actividades (Newcombe, 2012; Julier y Lindenfeld, 2005). Como la hermana mayor de Elsa, Norma, no aprendió a cocinar –según afirman su hermana y su madre-, en casa es su marido quien cocina:

“Es abogado [en un reclusorio]. Trabaja un día y descansa dos. Entonces él cocina y le deja *hasta para el día en que no está*. Son cuatro [miembros de la familia] nada más, *pero* él cocina para todos. Luego mis hermanos le hacen burla, pero les digo, déjenlo, *él es así*. Le dicen mandilón”.

Es interesante la tensión entre el reconocimiento al padre-esposo-cocinero y el menosprecio al *hombre*. Por un lado, se destaca que cocine *para otros, incluso* cuando él no estará en casa para consumirlo. Hacer cosas por y para otros es básicamente la idea detrás de todo el trabajo de cuidados que brindan las mujeres con mucho menos reconocimiento de lo que aquí parece destacarse como una generosidad extraordinaria. A pesar de ello, no se intenta conocer o justificar los motivos de su participación, comprenderlo o incluso legitimarlo e imaginar que otros varones podrían replicar su comportamiento. Se le exotiza y aísla: “él así es”, “mandilón”.

Martín Juárez, esposo de Julia [M3], suele cocinar en casa también pero no es su responsabilidad. Sabe cocinar aunque, según su esposa e hija, no necesariamente tiene buena sazón: “él es de los que saben mucho [*tono sarcástico*] y a la hora que va a preparar está preguntando ‘¿y qué le pongo?’”, dice Julia, descalificando las intenciones de su marido, quien se encuentra a su lado mientras hablamos sobre esto. A ella le gusta tener la rectoría absoluta de su cocina. Acepta colaboración a cambio de que se sometan a sus instrucciones precisas. Mediante la observación directa durante un desayuno registramos regaños constantes de Julia a Martín cuando éste intentaba ayudar en la cocina: “¡no los estés meneando, flaco, por favor!”, “Mira, a los frijolitos nada más pícales cebollita y ahorita los ponemos (los sopos) a freír”. Corrige cada una de sus iniciativas para colaborar y se enfrasan en discusiones casi cómicas sobre los procedimientos. Anticipa que fallará y tendrá que ser auxiliado, que provocará más problemas de los que resuelva. Es, de algún modo, una manera de infantilizar a un hombre.⁹³

⁹³ A manera de broma, pregunto si Martín siempre es tan “ayudador” en la cocina. Vianey dice que antes –hace unos “16 años”- su papá solía participar en la preparación de la comida, dado el trabajo constante de Julia fuera de la casa. Cuando sus hijas llegaban de sus actividades en la calle, había “aunque fuera una sopita aguada”. Ahora que es mayor y trabaja menos, que su posición de poder en la familia se ha visto relativizada o francamente disminuida, lo acusan de dormir durante el día frente a la televisión. Si bien parece un reclamo –y lo es-, la burla jocosa hacia la posición del padre en el hogar es más o menos común, una forma de alianza divertida entre las mujeres para reír a expensas del patriarca, quien parece resistir a través del humor la pérdida de estatus que acompaña su vejez.

Están, por otra parte, los varones que hablan sobre sus propias habilidades culinarias como si se tratara de un hecho de gran reconocimiento. Esto ocurre en particular con Ramón Gómez [M1] y Fernando, de los Bravo [M2]. Ambos se precian de haber enseñado a cocinar a sus cónyuges. En el caso de Fernando, él indicaba a María qué quería comer, qué tenía que comprar y cómo prepararlo. “Yo tuve mucha paciencia con esta mujer”, dice Fernando magnánimo, quien afirma que aprendió a cocinar viendo a las mujeres que le preparaban la comida en las obras, establos o fábricas donde trabajaba cuando era soltero.

Ramón, por su parte, viene de una familia de nueve hijos –seis mujeres y tres hombres- y aprendió también “solito” a cocinar, viendo a su madre y a sus hermanas. Cuando pidió la mano de su mujer, su futura suegra afirmó que la chica no sabía hacer quehacer ni cocinar, como disminuyendo su valor para que el pretendiente desistiera, pues no quería que se casaran. Ramón dijo que él le enseñaría; su propia madre avaló a su hijo que, “*a pesar de ser hombre*”, sabía cocinar.

Hoy por hoy cocina su propia comida –guisados completos, sopas y guarniciones- en la pequeña e improvisada cocineta que tiene en su puesto de trabajo en el centro de salud. A decir de Ramón, sus dotes culinarias se despliegan en todo su esplendor cuando tienen lugar las reuniones familiares con sus hijas, yernos y nietos. Su familia le pide que prepare los platillos que más les gustan (pozole, mole de olla, puerco con verdolagas) y para cada uno de ellos Ramón ofrece una descripción detallada de su preparación, destacando el agrado que su comida provoca siempre en sus comensales. “Ay, papá”, dicen sus hijas en voz de Ramón, “la verdad es que cuando venimos contigo comemos más de lo debido. Pero es que está bien delicioso todo lo que preparas”.

Todo lo anterior forma parte de una cuidadosa selección de recuerdos a la que Ramón recurre para presentarse como un hombre hábil tanto en el mundo público como en el doméstico, pero sobre todo como una persona dispuesta, generosa. Ramón explica su postura transgresora de los roles tradicionales de género, recreando este diálogo que sostuvo con su compadre, un hombre que aparentemente encarna un machismo recalcitrante:

“[El compadre dice a su mujer] ‘Mari, tráete unos pancitos. Ahorita que pasamos por ahí, ahí estaba la panadería y hay unos pancitos así y así. Tráete unos’. Su mujer le dice “ay, y si pasaste por ahí, ¿por qué no los compraste?’ ‘¡No!’ dice ‘¡Yo qué voy a andar comprando, eso es cosa de mujeres!’.

Ay, compadre, le digo, me hubieras dicho. *No por eso voy a dejar de ser hombre*, me hubieras dicho para comprarlos. Qué te cuesta, si no vas a pedir fiado nada, *no vas a pedir que te lo regalen*. No estás tú para saber, pero si mi mujer está preparando la comida, yo voy por las tortillas. No tiene nada de malo, vaya. ‘¿A poco haces tú eso?’. Pues sí. Mira, compadre, no estás tú para saberlo, pero a veces salgo de mi trabajo y ya voy para la casa y se me está antojando comer algo, desde antes voy comprando que los chiles, que los jitomates, que el epazote, que el cilantro. Voy haciendo mentalmente la mezcla y viendo qué necesito. Compro la carne...

‘¿Eres capaz de hacer eso?!’. *Eso y más, si hasta cocino...* No, compadre, o sea que *si mi comadre estuviera enferma* y no te pudiera hacer de comer, te mueres de hambre. Le digo, no... Si la mujer está enferma hay que saberla atender, hacerle un guisado, un caldito de pollo, ‘ándale, para que te repongas’, un caldito de res, órale... Qué sabroso es el caldo de res”.

Esta conversación que Ramón recrea tan detalladamente lo ayuda a presentarse como un hombre orgulloso de su autosuficiencia en la cocina, un espacio en el que no le avergüenza desenvolverse con pericia. Todo lo contrario, le hace sentirse autónomo, capaz de hacerse lo que se le antoja, cuando se le antoja. Hacer esto, “hasta cocinar”, lo coloca en una posición extraordinaria que, lejos de devaluar su hombría, la confirma en términos de voluntad y hasta cierto arrojo para hacer cosas que, según el imaginario colectivo, *no tendría por qué hacer*, pues es responsabilidad de las esposas a menos que algo extraordinario, como una enfermedad, se los impida. Además, establece una jerarquía entre motivos de vergüenza: le parece que hay cosas *peores* que hacer tareas de mujer, por ejemplo, ser pobre, no tener dinero para comprar comida y tener que pedirla fiada o regalada.

De estas experiencias podemos extraer conclusiones que obligan a cuestionar la rigidez de los roles de género con la que frecuentemente se presenta la división del trabajo doméstico en los sectores populares, donde se destaca la presencia de masculinidades poco participativas en lo doméstico familiar, rasgo que no se modifica frente a la incorporación de las mujeres al trabajo remunerado como resultado de la escasez de recursos (García y Oliveira, 1994, 2004; Rojas, 2010; Salles y Tuirán, 1994).

Encontramos que la participación masculina en las tareas alimentarias no es del todo improbable, conocimos -o supimos de- varones que sí entran a las cocinas y participan con cierta frecuencia en el cuidado alimentario de sus familias. Algunos de ellos, incluso, se ufanan de hacerlo, de su buena sazón, de haber enseñado a cocinar a sus compañeras. Destacan la plasticidad de su identidad masculina como una virtud que, de algún modo, les reafirma en una posición superior, a pesar de que lo hagan desde discursos aparentemente igualitarios o, al menos, no machistas.

Esta capacidad para entrar y salir de los roles tradicionales, como quien entra y sale de la cocina, invita por una parte a complejizar la idea de las masculinidades, sobre todo ahí donde parecen encasilladas, inamovibles e indiferentes a las circunstancias específicas de sus contextos (Guttman, 2007/1996). Una vez que reconocemos que existe la posibilidad de hacer distinto, de ser hombre de otro modo, es importante notar que, al menos en el caso de la alimentación entre las familias que conocimos, esta posibilidad parece estar dada precisamente porque hay mujeres alrededor que les permiten entrar y salir del rol tradicional. Los hombres que cocinan no lo hacen en circunstancias cotidianas ni sistemáticas, como sí lo hacen las mujeres que los rodean. No es, pues, su responsabilidad y, en esa medida, pueden hacerlo o dejarlo. Su participación

suele ser más notoria en circunstancias extraordinarias, incluso ocasiones de lucimiento y reconocimiento, muy contrarias a la monotonía y ordinariedad que rodean a la alimentación cotidiana y sus protagonistas: las mujeres (Bordo, 2003; Giard, 2010).

Por el contrario, las mujeres están profundamente sumergidas en esta actividad que, al ser uno de los trabajos de cuidado más visibles y distribuirse a lo largo del día, todos los días, ordena no sólo sus rutinas diarias sino su proyección como madres, un reflejo que, como veremos a continuación, está cargado de significados que contribuyen a delimitar la integración de las mujeres a sus contextos.

II. Maternidades alimentarias

La conversación sobre las prácticas de la alimentación familiar es un espacio rico en representaciones sobre las normas del cuidado y la maternidad (deVault, 1991; Ristovski *et al.*, 2008, 2010), dos aspectos fundamentales de lo que se considera constitutivo del rol femenino, cuyas funciones no conocen fecha caducidad. De hijas y hermanas, a madres y luego abuelas, la trayectoria familiar de las mujeres se organiza en torno a tareas de cuidado que se auto-perpetúan, pasando de generación en generación (Oleschuk, 2019).

En la observación de las normas alimentarias que las mujeres “alimentadoras” tienen razones para considerar valiosas, se juegan nociones de afecto, disciplina, eficiencia, orden, complacencia y contención, así como una idea de la posición de las mujeres, no sólo como madres sino en tanto mujeres. Se percibe la configuración de una gramática moral de lo apropiado, correcto, necesario o deseable, que transmite una pedagogía del autocontrol, la disciplina, los modales y la posición que corresponde a cada quien en la familia (Beagan *et al.*, 2008, 2017; Murcott, 1993; Ristovski-Slipejcevic *et al.*, 2008; Cairns y Jhonston, 2016). Estos códigos de la socialización en el trabajo materno, sin embargo, no se expresan de la misma manera ni operan del mismo modo todo el tiempo sino que, como veremos, adquieren matices distintos que parecen cambiar en función de las trayectorias de vida de las familias y de su posición socioeconómica.

En los siguientes apartados destacamos los rasgos centrales que adquiere el trabajo materno depositado en lo alimentario y mostramos cómo cambian conforme lo hace la disponibilidad de recursos en las familias. Encontramos que esta disponibilidad influye en la manera en la que se resuelve la tensión entre control y libertad, contención y complacencia, en lo que a las prácticas alimentarias se refiere. A mayor certidumbre sobre la disponibilidad de recursos corresponden formas de trabajo materno y cuidado que equilibran de manera más armoniosa la disciplina y la norma, una relación que aparece más tensa cuando se carece de recursos o se tiene poca certeza sobre su estabilidad. En todos los casos aparece un proceso identificado por

Cairns y Johnston (2016) como “calibración”, un trabajo de mediación permanente entre mandatos sociales potencialmente contradictorios, que lo mismo obligan al autocontrol que a la soltura. Esta capacidad de mediación y ajuste se potencia o limita con el acceso a recursos que permiten contenerse o relajarse a voluntad. Las madres concentran buena parte de este trabajo dada la naturalización de su rol como cuidadoras y protectoras de la salud, los cuerpos y la moral familiar (DeVault, 1991; Charles y Kerr, 1988).

Holgura y control

Los hogares con niveles de bienestar económico y material más elevados son muy distintos entre sí, en términos de composición familiar y antecedentes socioeconómicos. Cada uno ha recorrido trayectorias distintas que, por diversos medios –en particular, condiciones más favorables de inserción laboral de los jefes de familia-, los han llevado ahora a una posición relativamente holgada que les permite garantizar aspectos básicos de la subsistencia cotidiana –como la alimentación- y les deja concentrarse con más tranquilidad en otras situaciones, como la atención de padecimientos de salud (desde algunos comunes como la hipertensión de Susana, hasta otros complejos como la epilepsia de Elsa o el síndrome de Asperger de su hijo) o el desarrollo personal (como los procesos terapéuticos de Karina y Martha), un aspecto que suele ser totalmente relegado en escenarios de mayor precariedad.

Más allá de las normas alimentarias específicas que les parezcan relevantes –discutidas en el capítulo siguiente-, las mujeres de este estrato se sienten capaces de hacer las comidas que planean del modo que les parece más conveniente, con mayor confianza en la información nutricional que tienen y de maneras que les resulten prácticas en términos de su propio tiempo, el cual valoran notablemente y hacen lo posible por administrarlo tratando de ser “prácticas”, “rápidas”, flexibles en la elaboración de los alimentos, sin sacrificar los aspectos nutricionales que encuentran relevantes. Karina dice:

“Trato de no esclavizarme [preparando la comida]. No me gusta *el sabor esclavizado de la comida*, de a fuerzas sopa, a fuerzas guisado y, si no, estás mal comido’. No, si no se puede, bueno, buscamos la opción. Si sé que mañana no voy a estar en todo el día, bueno, pues desayuno algo pesado, ¿no? Le doy una quesadilla a mi hijo, arroz con leche, le pongo sándwich y una fruta. Y llegando, bueno, le hago un plátano con crema. Si tengo bisteces, pues rápido los preparo y los plátanos con crema y un agua de sabor, ¿no? Pero sí, trato de no esclavizarme”.

Las madres de estos casos son mujeres con diferentes cargas de trabajo que enfrentan con recursos económicos, materiales (vivienda, servicios y equipamiento de cocina) y simbólicos (más información, más escolaridad, más interés por la salud y el bienestar emocional) que les permiten concretar las tareas alimentarias de una manera que consideran adecuada en sus propios términos: nutritiva, práctica y

organizada con suficiente orden y flexibilidad. La organización del trabajo alimentario de estas mujeres refleja con claridad la labor de balance o calibración identificada por Cairns y Jhonston (2016): si bien les interesa tener el control de la situación en términos económicos, nutricionales y de su tiempo personal, no lo ejercen de un modo opresivo; buscan la manera de que lo que hacen se ajuste al gusto de los otros – especialmente de los niños- sin forzar demasiado los tiempos o el orden de las comidas. Procuran que éstas mantengan una estructura que les parezca nutritiva –definida especialmente en términos de variedad en el consumo de grupos alimentarios y la presencia frecuente de frutas y verduras- pero narran cómo tratan de mantenerse en un espacio de pragmatismo que les permita hacer otras cosas que les interesen y les evite conflictos a la hora de comer.

Donde las limitaciones económicas no juegan un papel tan importante en la estructuración de la alimentación, los intereses de las mujeres y ellas mismas como individuos, aparecen con mayor claridad en sus narrativas. Las madres de este grupo tienen entre sus prioridades la calidad nutricional de la alimentación que brindan a sus hijos y que ellas mismas consumen, destacando la importancia no sólo de cuidar a otros sino de cuidarse a sí mismas. Karina y Martha tratan de realizar actividad física –caminar, hacer yoga en el DIF de la colonia-.⁹⁴ Elsa busca constantemente recetas de “cocina sana” en internet y describe con autoridad las propiedades de los alimentos que les hacen bien. Por diferentes razones –aunque ambas relacionadas con situaciones de violencia intrafamiliar-, Martha y Karina han buscado asistencia psicológica en distintos momentos de su vida y recurren a ella cuando sienten que lo necesitan. Las tres tienen grupos de amigas con quienes conviven con cierta frecuencia. Todo esto sugiere un tipo particular de conciencia de sí mismas y una suerte de agencia orientada hacia su propio bienestar que, como veremos más adelante, se va difuminando conforme las preocupaciones económicas aumentan.

Es importante recordar que las condiciones actuales de vida de estas mujeres representan cambios importantes respecto a momentos previos que las marcaron, como la violencia doméstica que Martha vivió por años a manos de su expareja, la precariedad material que caracterizó la infancia de Susana y –una generación después- la de su hija Elsa, y el control familiar al que Karina estuvo expuesta en su niñez. Haber sido capaces de transformar sus condiciones de existencia, por precarias o complejas que éstas fueran, parece traducirse narrativamente en una sensación de mayor “governabilidad” sobre su desempeño como madres, parejas y personas.⁹⁵

⁹⁴ A Martha le cobran 100 pesos mensuales por tomar clases tres veces por semana.

⁹⁵ Karina pasó una infancia que considera solitaria en términos de acompañamiento parental. Explica que esta ausencia era sustituida por abundancia de golosinas que su padre compraba para la familia, no sólo como un mecanismo de compensación sino también de control pues, en su opinión, así impedía que sus hijos se interesaran por salir de casa. Cuando estaban solos –“y muchas veces

Sin embargo, es interesante notar que lo parece una especie de “empoderamiento” femenino, habilitado por la disponibilidad de recursos para realizar un trabajo materno y alimentario que parezca, en general, satisfactorio, no sólo no relaja el trabajo de las mujeres sino que lo intensifica, pues a su obligación de ser buenas madres y cuidadoras se suma el trabajo de ser buenas personas, mejores mujeres. El posicionamiento de sus intereses y necesidades no sólo expresa que se dan mayor importancia, sino que se la otorgan en tanto “proyectos”, en tanto sujetos susceptibles de mejoramiento constante.

Esta racionalidad corresponde con lo que la literatura identifica como una forma de subjetividad neoliberal. Ésta consiste en la incorporación de una racionalidad que coloca a la realización individual como una obligación moral de los sujetos. En un contexto caracterizado por la libertad y, al mismo tiempo, el deber de elegir entre múltiples itinerarios de vida, las personas se convierten en las únicas responsables del éxito o fracaso para conducirse en términos de lo que se considera bueno, correcto, sano o bello, según estándares dominantes que son interiorizados a través de diferentes dispositivos, como las normas del Estado, los discursos de los expertos, entre otros (Cairns y Jhonston, 2016; Coveney, 1998, 2006; Gill, 2008; Leite, 2003).⁹⁶ Estos estándares de conductas y valores regulan lo que se considera un estado de salud física y mental adecuado, una buena dieta, una buena madre y una buena ciudadana, alguien que sabe autogestionarse y regularse, tanto en la contención como en la libertad y el placer.

Efectivamente, la experiencia de la complacencia en el campo alimentario en estas familias adquiere un sentido expresado como netamente gustoso. Se experimenta de varias maneras, entre ellas, comiendo fuera con cierta frecuencia o conviviendo con toda la familia en reuniones protagonizadas por botanas, guisos y bebidas. Para Karina, por ejemplo, el último día de la semana es “domingo familiar, ya sabes, se compra algo en la calle, un pollo o unos tlacoyos, lo que sea. O se come en la calle, en un restaurante o en un puesto, lo que sea”. Susana mantiene la costumbre de cocinar cantidades generosas de comida, pues sus hijos suelen visitarla con frecuencia tanto entre semana como sábados y domingos. Le gusta recibir gente en su casa, agasajarlos. Para esta familia, la comida familiar vasta, generosa, comporta una idea de familia unida y

estuvimos solos”- comían mientras veían la tele y después, aunque no tuvieran hambre, seguían comiendo. Martha, por su parte, pasó más de dos décadas intentando compensar el clima de violencia de su hogar destacando en sus deberes como madre y ama de casa. “Yo siempre tenía mi casa limpia, impecable. Mi casa estaba siempre muy bonita. Yo era mucho de que mis cortinas, mi mantel que combinara con mis cortinas y también el piso que combinara”. En la comida, dice, era igual.

⁹⁶ Los análisis de la subjetividad neoliberal y su influencia en diferentes dimensiones como la maternidad, el cuerpo o la alimentación, recurren al concepto de *gubernamentalidad* acuñado por Foucault, entendido como la organización de las prácticas y técnicas del Estado moderno, a través de las cuales se moldea y vigila la conducta de los individuos y, en general, las poblaciones (Ristovski et al., 2010). Esta suerte de economía del poder es interiorizada por los individuos como una forma de autorregulación que favorece la construcción de “buenas ciudadanías” mientras se mantiene la ilusión de la autonomía y la libertad.

armoniosa, así como la posibilidad de restituir parte del deseo y el orgullo que ambos padres, cada uno por su lado, sintieron lastimados por las privaciones de la infancia.

Pero así como el placer por la comida ocupa un lugar importante en la experiencia alimentaria de estas familias, también lo tiene la capacidad de control. Las madres de niños pequeños se sienten particularmente orgullosas de que sus hijos no suelen insistir en que se les den golosinas y botanas. Es decir, les gustan pero, a decir de sus madres, no hacen berrinche como sí lo hacen los hijos de otras mujeres. Karina apunta:

“Yo creo que el no tener tan presto todo ese tipo de cosas te ayuda después a hacer de ese hábito también una lección, una enseñanza. Mi hijo no muere por unas papas; no vamos a la tienda y hace berrinche porque ‘ay, quiero unas papas’ [...] “No, no lo hace. Yo creo que él lo ve”.

Pareciera que el desdén de sus hijos hacia este tipo de consumo reflejara su buen desempeño como madres, su capacidad para transmitir valores correctos, en este caso, en el campo de la alimentación pero, sobre todo, del control de los propios deseos (Coveney, 2004; Reigner y Masullo, 2009; Ristovski *et al.* 2010).

Al parecer, este orgullo por un buen desempeño del trabajo maternal y alimentario autoriza a las mujeres de este grupo para emitir juicios duros y tajantes sobre otras maternidades que consideran de algún modo fallidas. Las conversaciones sobre los hábitos alimentarios inadecuados en niños pequeños -como comer demasiadas golosinas- derivaron espontánea y rápidamente en conversaciones sobre el descuido general en las familias y, en particular, sobre el mal desempeño de otras madres. Los testimonios sugieren un paralelismo entre el cuidado físico de los cuerpos y la constitución moral de las personas, entre sus dietas y sus valores o creencias, analogías como las que establecieron Lévi-Strauss, Douglas o Fischler, al encontrar que la introducción de alimentos al cuerpo correspondía con la incorporación de un orden social definido.

En este caso, ese orden indica que una buena madre no permite que sus hijos ingieran alimentos dañinos o que muestren conductas excedidas, fuera de control. Una madre debe ser capaz de tomar buenas decisiones y de transmitir los valores alimentarios correctos a sus hijos (Cairns *et al.*, 2010; DeVault, 1991; Ristovski *et al.*, 2010), como lo hacen ellas. Es decir, en estas críticas no sólo está el señalamiento hacia la falta ajena sino el reconocimiento al acierto propio. Lo anterior deriva en juicios emitidos desde cierta superioridad que resulta de un ejercicio de comparación, evaluación y definición de límites simbólicos (Lamont, 2002, 2012; Pachuki *et al.*, 2007) frente a quienes presentan características que parecen no sólo distintas sino de menor valor e, incluso, potencialmente perjudiciales, en la medida en que ponen en duda el contenido auténtico de la maternidad, una identidad que debe ser ejecutada de una manera específica para mantener sus virtudes y no ser devaluada.

Así, cuando pregunto a Elsa si piensa que la alimentación infantil ha cambiado, afirma que sí, que ahora comen muy mal, “puritas porquerías” y enseguida relaciona *comer mal* con *portarse mal*, lo que considera un resultado de la falta de control parental. Pone como ejemplo a los hijos de su hermano, un par de adolescentes que comen muchas frituras, embutidos, comida callejera. En su casa:

“Tienen todo del carajo. (...) Son muy destructores, demasiado. Tienen muy feas costumbres. (...) Yo no entiendo por qué no tienen carácter. Tú no necesitas pegar. Si yo a mi hijo lo adoro, mira, todo mundo dice que lo sobreprotejo, pero no. Mira, si él está aquí [con ella, en la casa], ya sabe qué hacer. Agarra, vacía la basura, acomoda los zapatos, dobla su ropa, me ayuda a poner la mesa. O sea, lo pongo a hacer cosas a pesar de la edad que tiene. Es muy tranquilo, muy tranquilo, desde bebé”.

En este discurso, el desempeño del papel de los padres y, en particular de las madres, se refleja en el comportamiento de los hijos. Según esta lectura, una buena madre no es la que violenta sino la que pone orden y estructura, aunque no tanto como para que parezca obsesiva o sobreprotectora, un extremo que también debe evitarse como parte del trabajo de ajuste o calibración de las identidades sobre las que se centran las expectativas de los sujetos “buenos” y, en especial, de las “buenas madres” (Cairns y Johnston, 2016; Ristovski *et al*, 2010).

En estas conversaciones las madres jóvenes, las que están en situaciones de precariedad económica, quienes trabajan fuera de la casa y quienes no tienen una pareja estable, es decir, quienes presentaban atributos socialmente clasificados como inadecuados, sancionables o de menor valor, surgían como contraejemplos de una maternidad “correcta”. Las historias de niños con sobrepeso, problemas de conducta o falta de higiene se relacionaron con padres y madres que eran descritos como irresponsables y negligentes, con relaciones sentimentales inestables; en síntesis, eran representados como personas no aptas para la crianza y el cuidado. Elsa comenta:

“Actualmente ya no hay maridos, los chamacos de ahora tienen hijos pero ya no mantienen ni a sus hijos. Ya no hay responsables. Déjame decirte que tienen hijos de otro, aparte. Antes nada más era uno, pero ahora ya les vale si tienen de otro (...) Ahorita en la colonia ya hay mucha chavita que dice ‘ay, pues no funcionó con éste y entonces van con el otro’”.

Es posible que la reflexión más dura sobre el mal desempeño de otras maternidades la tenga Karina, una de las mujeres con más amplitud reflexiva y referentes culturales distintos a los de otras mujeres de la zona que, sin embargo, no la distancian de la racionalidad individualista de algunos problemas sociales, como la pobreza o los hábitos alimentarios perjudiciales. En consonancia con el discurso de la subjetividad neoliberal que coloca en las decisiones individuales la responsabilidad de resultados deficientes, Karina hace una lectura tajante que localiza el origen de una mala alimentación en las madres, quienes, a su parecer, se excusan en su situación socioeconómica para justificar malas decisiones alimentarias tomadas con poca

visión de futuro y con base en la culpa y el deseo de compensación. Reproducimos su testimonio en extenso dada la riqueza de su reflexión:

“Yo siento que es cuestión de su elección y una elección que toman por placer inmediato, ¿no? Yo veo mucho las mamás que salen de escuelas, ehm... públicas y está la cantidad de comercios al lado, ambulantes, de papas, chicharrones, todo eso. Y la elección de la mamá es, pues hoy comieron huevo, pero los tres niños que lleva al lado llevan chicharrones cada uno. Entonces, si la mamá es la que va formando la manera de alimentación y de nutrición en los niños, les está dando prioridad a cosas que realmente, en cuestión nutricional, no les están ayudando.

Veo que las mamás toman esas decisiones. Y veo que las mamás toman esas decisiones por ‘es que pobre, es que no le doy, es que no tiene. Es que si no salen a jugar, si no me lo llevo al circo, pues por lo menos que se coma unas papas’. [...] [E]n este *sector de población* donde yo estoy viviendo, la gente come mucho *por consuelo*. ‘Soy pobre, no tengo estas cosas, entonces *gasto mucho* en chicharrones, gansitos. Ay, mi hijo, pobrecito de mi hijo, hújole, es que no le puedo dar más pero, bueno, ten diez pesos y vete a la tienda’. Yo veo mucho eso.

Entonces todo el tiempo veo que están justificando con la alimentación las *malas elecciones*. [...] Yo veo que son por culpa, a placer inmediato, y son malas elecciones porque no logran ver a futuro. Ese sentimiento... me duele mucho que la gente tome esas decisiones así: ‘es que pobrecito, no lo saco. Aunque sea que vaya a comprarse unos Doritos y vea la tele’. ¡No! Pues mejor quédate con la culpa y no le des ni Doritos ni tele. Pero yo veo que es el común, la franja común”.

La filosofía de desarrollo y crecimiento personal que Karina encarna, desde perspectivas que privilegian la voluntad y la determinación como mecanismos de superación, dando un lugar menos importante a las condiciones impuestas por el contexto económico y social, le permite hacer una evaluación que la coloca en una posición de cierta excepcionalidad, marcando una clara distancia moral con las circunstancias de su entorno y con quienes -le parece- se sienten adaptados e incluso cómodos en él. Ella parece consciente de la dificultad e incluso el dolor que implica vivir en condiciones precarias por las que uno tiene que *consolarse* de algún modo, pero piensa que el efecto de estas condiciones recae sobre la capacidad de decisión y la voluntad de los adultos padres, no en los recursos para acceder a mejores opciones.

Vista así, pareciera que la pobreza se traduce en la incapacidad para tomar buenas decisiones, en la ofuscación para ver más allá de las propias circunstancias. Estos argumentos son similares a los de la cultura de la pobreza, que tienden simultáneamente a racionalizar y moralizar las condiciones de vida y las decisiones de quienes tienen menos recursos, acusándoles de guiarse por valores y creencias distintas que son la causa de sus problemas y, además, de los que causan a la sociedad (Bayón, 2015; Cairns y Johnston, 2016; Lister, 2014; Shildrick y McDonald, 2013; Shildrick y Rucell, 2015; Simmel, 1908/2014).

Caracterizar de esta manera a las personas y sus prácticas, clasificarlas de una manera en la que sea posible desmarcarse de lo que se considera conflictivo o de menor valor social, permite marcar una diferencia frente al otro (Lamont y Molnár, 2002; Lamont *et al.*, 2014), incluso donde parece que las condiciones espaciales

y sociales podrían ser parecidas (Bayón, 2015; Schildrick y McDonald, 2013; Southerton, 2002). Para Karina resulta importante construir y presentar una narrativa que la distingue y le permite colocarse en una posición moralmente superior, desde la que pueda legitimar que merece resultados mejores porque trabaja por ellos, como madre y como mujer.

La lógica de la gestión de la vida cotidiana y de la propia vida como proyecto, siempre en proceso de superación, está vinculada con una sensibilidad que coloca al individuo en el centro de sus problemas y de sus soluciones. Se espera una actitud flexible, autónoma, que cuide de sí misma y garantice su propia “producción” tomando las mejores decisiones, particularmente en uno de los espacios de participación más relevantes de la sociedad: el mercado (Wilkins, 2014; Cain, 2017; Freeman, 2011; Cairns, 2013; Cairns y Johnston, 2016). Cuando la ejecución de los ideales de libertad, albedrío y autonomía no es adecuada, se vive como un fracaso personal que coloca en los individuos la culpa y la ansiedad de haber fallado, sin considerar necesariamente las condiciones circundantes que pudieron haber provocado ese resultado, ya sean provocadas por las instituciones o el propio mercado (Illouz, 2007, Cabanas e Illouz, 2019).

En tanto mediadoras del bienestar familiar, las mujeres son vistas como intermediarias obligadas en el ejercicio de los derechos del resto de su familia, en especial de sus hijos. Los discursos del cuidado, la vigilancia sobre los cuerpos y el mandato de eficiencia y suficiencia que promueve un mercado que lo mismo ofrece la cura que la enfermedad, afectan de manera muy particular las madres (Cairns y Johnston, 2016; Carney, 2015; Wilkins, 2014; Ehrenreich y English, 2005).

Como veremos en el capítulo 9, esta lógica es implacable con quienes tienen menos recursos para participar en el mercado o para posicionar sus propias prácticas como valiosas, entre quienes las madres que viven en pobreza destacan. La incorporación de estos marcos de referencia para la evaluación de las prácticas y los roles es tan profunda y extendida que sirven lo mismo para calificar las experiencias personales que las de otras mujeres, incluso si se encuentran en las mismas condiciones de precariedad socioeconómica (Southerton, 2002). En todos estos casos, los discursos del mérito, el logro personal, o bien, la negligencia y el fracaso, sirven como marcadores de distancia que permiten a quien emite los juicios colocarse en una posición superior que le permita mantener su identidad a salvo (Bayón, 2015; Lister, 2004; Lamont *et al.*, 2014).

La continuación de las maternidades

El estrato medio se caracteriza por la mayor presencia de hogares extensos donde conviven tres generaciones vinculadas a través de hijas-madres separadas que vuelven al hogar paterno para sobrellevar la manutención de sus hijos. Estas agrupaciones familiares conllevan dinámicas particulares de apoyo y cuidados en varias direcciones: de abuelas y abuelos a hijas y nietos, de hijas-madres a padres y también de nietos a abuelos, al menos en tareas menores de trabajo doméstico (González de la Rocha, 2006). Sin embargo, el grueso del trabajo de manutención económica y doméstica recae en la primera generación y, de manera señalada, en las mujeres.

En estos casos, las abuelas siguen realizando actividades remuneradas –María en el comedor comunitario, Julia vendiendo comida y Rebeca vendiendo dulces y limpiando las casas de sus hijos a cambio de pago. Entre las hijas-madres, Vianey trabaja en una lechería cercana a Xalpa y Myrna se hace cargo de la alimentación de sus hijas y nietas, corresidentes en el hogar de María y Fernando. Si bien ellas contribuyen con el trabajo doméstico, así como los abuelos varones que suelen estar presentes en casa, las abuelas siguen a cargo de la alimentación de la familia.

“Aquí lo normal es trabajar y trabajar”, dice Julia entre risas. Ella se levanta a las cinco de la mañana, “y si hay algo que hacer, a las cuatro”. Desayunan entre las ocho y las nueve; los niños son los primeros en ser atendidos por los abuelos, pues su madre ya no está a esa hora se va a las cuatro de la mañana a trabajar. Después de que los niños se van a la escuela, Julia se dedica a decidir qué hará de comer y a reunir las cosas que requiere para hacerlo. En casa de Rebeca, entre ella y Érika se hacen cargo de su nieto, dependiendo de quién esté disponible. En general, Rebeca compra y cocina la comida de todos.

Estos arreglos que, por un lado, evocan la idea de trabajo en equipo, son más bien inerciales y llegan a provocar incomodidad en las abuelas, no sólo por la carga de trabajo que siguen teniendo, sino por la preocupación que les provoca que sus hijas no parezcan capaces de hacerse cargo de su propia familia. Julia, por ejemplo, lamenta que su hija no conserve sus empleos por mucho tiempo, lo que ha obligado a los abuelos a seguir participando activamente en la crianza (cuidado y manutención) de sus nietos.

“Aquí estamos, haciendo tamales [para vender] y lo que se puede. Luego las vecinas me dicen ‘pero si tú no tienes necesidad’. Pues sí, si no tuviera necesidad no lo hiciera, pero *mis hijos* [sus nietos] no se van a quedar sin comer”.

Julia ha advertido a Vianey “que ya no se confíe mucho en mí”, que no dependa de ella, pues a sus más de 70 años comienza a sentirse cansada, con dolores en el cuerpo. Le dice, por ejemplo, que ya se compre su

propio gas para que cocine a sus hijos,⁹⁷ “para que cuando regresen [de la escuela] ya les tengas aunque sea una sopita caliente”.

Rebeca, por su parte, está atrapada entre la espada y la pared, pues sus hijos varones, ya independizados y con trabajos bien remunerados, condicionan su apoyo económico a que obligue a trabajar a Érika.⁹⁸

“En sí, él me dijo ‘no trabajes; tu dependes de nosotros –los dos hermanos varones-, nada más que la que sí debe de trabajar es ella *porque tiene un hijo*. Pero si tú no la mandas y te pones estricta, entonces olvídate de que yo te ayude’. Él me dice que la deje aquí en la casa [su padre se la heredó al morir] y que me vaya con él a su departamento. Pero le digo que no, tampoco se trata de eso. Aparte yo creo que yo, ése es mi defecto, yo no tengo el valor de decir quédate, o trabaja o no trabajes, es tu problema. Porque una como mamá no tiene el valor de exigirles o de decir ‘no, yo ya no me voy a preocupar’. Al contrario, yo digo, *si yo no la apoyo, quién la va a apoyar*. Además ahorita el niño está chiquito y lo hago más por el niño”.

Los testimonios de Julia y Rebeca sugieren una especie de maternidad continuada, que parece no terminarse nunca cuando comparten tan de cerca la vida con las y los nietos, “mis hijos”, como les llama Julia. El trabajo duro, el sacrificio, la diligencia, la dedicación, valores tan apreciados entre las madres, están muy presentes en estas historias. Aparece también cierta solidaridad entre mujeres que queda fuera de la comprensión masculina ante la cual, si una mujer ya tiene hijos, debe ser capaz de hacerse cargo de sí misma y de ellos, independientemente de la corresponsabilidad de los padres. Esta falta de empatía masculina llega incluso a expresarse como cierto paternalismo autoritario invertido, ejercido por los hijos sobre la madre.

Hacer todo “por ellos”, soportar el cansancio de los años, los dolores del cuerpo, seguir trabajando con la premura de la subsistencia diaria, son elementos importantes en la dinámica de cuidados de estas familias, o al menos de su retórica, en la cual la alimentación aparece como una prioridad incuestionable (*mis hijos no se van a quedar sin comer*, dice Julia) (Abarca, 2006; Carney, 2015).

Lo que parece cierto es que el cuidado y la autoridad sobre las nietas y nietos se distribuyen, no sin tensiones, entre abuelas y madres. En el discurso, las primeras suelen decir que las segundas tienen la última palabra en la crianza de los menores, pero más bien parece un proceso de negociación constante entre los adultos. Todos tienen algo que decir sobre lo que les pasa, lo que deberían hacer y cómo hacerlo. A través de la observación directa fue posible presenciar momentos de ligera tensión a la hora de la comida, en los que

⁹⁷ Tiene su propio tanque pero no ha logrado reservar los 500 pesos que cuesta pagar por el combustible.

⁹⁸ Actualmente, Érika trabaja cuatro horas los domingos en una purificadora de agua de la colonia, por lo que gana 150 pesos en cada jornada, dinero que destina a ciertos gastos escolares de su hijo. El resto de la manutención de las tres personas corre a cargo de Rebeca, quien considera que su hija se encuentra aún en una suerte de depresión por la muerte de su padre hace un año. Cree, además, que es muy insegura y que los fracasos cotidianos la desalientan notablemente, por lo que teme ir a pedir trabajo, incluso evita salir de la casa.

madres y abuelas daban instrucciones simultáneas y opuestas a los niños: unas les preguntaban qué o cuánto querían comer, otras decidían por ellos; unas les decían que se acabaran toda la comida, otras que sólo comieran un poco más; unas les negaban más refresco, otras se lo daban. Nada de esto derivaba en confrontaciones directas –quizás por mi presencia-, pero la contraindicación no pasaba desapercibida y había que renegociar rápidamente las instrucciones con los niños, para no desautorizarse mutuamente frente a ellos.

Así, el trabajo de cuidado y alimentario más intenso en estos hogares tiene que ver con los nietos. Sin ellos, los adultos, en particular las y los abuelos, mantendrían una estructura de trabajo y gasto más relajada. María, por ejemplo, que no tiene menores a su cargo, ya no cocina en casa sino que lleva comida que prepara en el comedor comunitario para Fernando. Con eso les basta para cenar y desayunar al día siguiente, cuando el ciclo se vuelve a repetir. Cuando sus cuatro nietos no están, Martín y Julia comen, “lo que sea”, “cualquier cosa”, incluso salen a comer en fondas que les gustan y parecen económicas. De no ser por la presencia de su hija y nieto, Rebeca tendría una vida mucho más relajada, pues la pensión que recibe de su marido fallecido y lo que cobra por rentar el segundo piso de su casa son ingresos suficientes para cubrir sus propios gastos.

Es decir, si las vidas de estos adultos mayores –cuyas percepciones económicas no son altas pero han logrado acumular cierta cantidad de recursos materiales- no contarán con las presiones que ejercen sobre ella sus familiares, su situación podría ser más parecida a la de Ramón y su mujer quienes, aunque no ganan mucho, perciben ingresos que les permiten tener un nivel de vida que cubre sus gastos y gustos con suficiencia. Ambos están sanos y sus hijas tienen vidas independientes; su única hija corresidente aporta dinero a la casa, “nos da, ya no quita”, dice Ramón. La diferencia entre éste y los otros grupos domésticos radica en que, al menos hasta el momento, su descendencia ha tenido procesos de “emancipación” exitosos que no han requerido seguir dependiendo de los recursos de sus padres. Es posible que parte de este éxito se deba a que las hijas han contado con mayores estudios, se han unido y tenido hijos a edades mayores, cuentan con experiencia laboral, elementos que, sumados, abonan a su independencia del hogar de origen.⁹⁹

En estos hogares el consumo de alimentos preparados en la calle como forma de entretenimiento y convivencia familiar, es menos visible que en los hogares de este estrato que en el superior. Explica Rebeca:

⁹⁹ Ésta es, sin embargo, apenas una hipótesis, pues el proceso de transición para salir o volver al hogar no se exploró con profundidad en estos casos.

“[Y]o no me doy *esos lujos* porque no puedo. Yo voy nomás cuando me invita mi hijo porque él paga. (..) A mí sí se me hace caro. Así, así, yo, yo, yo iría a comer a una cocina económica, no a un restaurante. Por el precio. Yo no podría pagarlo”.

Ramón se limita a las reuniones familiares en su casa, en las que todos contribuyen a preparar comida suficiente y del gusto de todos. María y Fernando dicen celebrar pocas reuniones familiares; en ellas la comida suele estar compuesta de guisados “rendidores”, moles o adobos con papas y algo de carne, que puedan acompañarse con mucho arroz, frijoles y tortillas. La familia de Julia y Martín parece enorgullecerse de hacer buenas fiestas con familiares y vecinos, en las que la comida de Julia es un invitado central. “Yo así soy feliz, cocinando, atendiendo, teniendo gente en mi casa”, dijo Julia en más de una ocasión, representando al ama de casa hábil y bulliciosa.¹⁰⁰

En el hogar de Rebeca, de nuevo, la convivencia con otros ha sido menos frecuente y tampoco acostumbran celebrar ocasiones especiales entre ellos:

“Nosotros no somos de las personas de que, ‘no, pues es mi cumpleaños. Entonces no trabajo porque es mi cumpleaños o me van a llevar comer porque es mi cumpleaños (...) Para nosotros eran¹⁰¹ días normales (...). Nosotros trabajábamos, no salíamos a comer. Yo hacía de comer normal. Lo que yo podía hacer, comíamos. Porque no se podía, o a lo mejor sí se podía, pero a lo mejor mi esposo me enseñó esa idea de que a lo mejor hoy tenemos pero no sabemos si va a haber para mañana o pasado mañana. Y si no tenemos lo suficiente como para decir, bueno, aunque gaste hoy pero sí me alcanza para mañana. Si nomás tenemos, por decir, 500 pesos o mil. Y digo, ah, pues vamos a hacer esto o vamos a hacer lo otro. ¿Y si mañana no gana mi esposo? Ya me gasté todo”.

Rebeca explica esta frugalidad familiar como cierto sentido de previsión ante la incertidumbre económica en la que siempre han vivido. También se asoma la priorización de un sentido de trabajo y responsabilidad que se antepone al despilfarro y la celebración (“nosotros trabajábamos”), una proyección de prudencia familiar que se confirma cuando Rebeca describe lo desconcertante que le parece que una vecina suya acuda a ella tanto para “presumir” cuando sale con su marido a comer, como para pedirle dinero o alimentos en préstamo:

“Me contaba ‘fijese que me llevó mi gordo a comer’. Y me decía el nombre de los lugares, ‘me llevó a comer con El Moreno’. Y me decía lo que comía y todo. Y yo [respondía] ‘ah sí, señora, sí, qué bueno’. Y luego, por ejemplo, hoy venía y me presumía todo eso. Al día siguiente venía y me decía ‘oiga Rebeca, ¿no tendrá que me preste cien pesos? Que me preste esto, que me preste el otro’. Y eso es lo que mi marido quería evitar cuando me decía que no estaba bien que me anduviera gastado lo que no tengo”.

¹⁰⁰ Fue posible atestiguar la generosidad de la familia Juárez en ocasiones festivas, durante el cumpleaños de Vianey. El menú consistió en pozole (rojo, de cerdo), pata verde (preparación fría que contiene pata de res en cubos, col, cebolla y cilantro muy finamente picados, y crema. Se come sobre tostadas), manjares (postre semejante al arroz con leche pero aparentemente licuado o molido, de tal forma que queda más o menos terso, como una especie de gelatina o mousse), toritos (cremas de licor típicas de Veracruz, de diferentes sabores hechos con frutas, semillas y aguardiente), chiles fríos (chiles jalapeños rellenos de ensalada de atún), chicharrón en salmuera (chicharrón de cerdo en vinagre, con cebolla, zanahoria, orégano, sal y pimienta).

¹⁰¹ Rebeca usa inmediatamente el pretérito marcando una diferencia entre el presente y la época en la que su marido aún vivía.

Además de demostrar que la solidaridad tiene sus propias normas –entre ellas, la importancia de representar públicamente la necesidad y cuidar que la ayuda se sustente en razones moralmente legítimas, distintas al dispendio o el placer– en este ejemplo enclavado precisamente en el gusto por la comida, el testimonio de Rebeca refleja el poder de la amonestación masculina por la falta de control, incluso donde el jefe de la familia tenía un problema de adicción al alcohol que mermaba los recursos del hogar.

Las representaciones de familia que podemos ver en este estrato están más moldeadas por la carencia económica que las del estrato superior, pero también por el agotamiento de los adultos mayores. Si bien las necesidades alimentarias de los integrantes de estas familias son satisfechas en tiempo y forma gracias al trabajo de varias manos, la moderación en el expendio de los recursos está presente con mayor peso, así como las limitaciones en la manera de convivir familiarmente o participar en el consumo a través de la comida en la calle.

Las abuelas, dispuestas, leales –lo que señalamos como una representación, no como una calificación– sacrifican su propio descanso y recursos por solidarizarse con la crianza de sus nietos, aunque no sin preocupación por la incertidumbre que rodea su futuro, pues consideran a sus hijas como personas un tanto vulnerables, presas de su propia desidia o inseguridad. Si bien no descalifican abiertamente su maternidad, el grado de control que toman sobre el cuidado de sus nietos, especialmente donde sus hijas no trabajan asalariadamente o lo hacen por poco tiempo, sugiere su volcamiento en el rol de madres donde creen que éste no es ejecutado con eficiencia.

En los hogares que se encuentran en este estrato, la noción de *otras maternidades*, “ineficaces” o deficientes que destacábamos en el grupo con mayores recursos también está presente, pero con una asociación mucho más clara con la pobreza, de nuevo entendida como un problema personal y no como el resultado de una posición de desventaja estructural. Encontramos otra vez marcas de distinción que trazan límites entre comportamientos moralmente aceptados y otros considerados inapropiados, incluso en un sentido ciudadano que se hace presente cuando los testimonios hacen referencia a la asistencia social dirigida hacia estas maternidades o ciudadanías “fallidas”.

Ramón, por ejemplo, destaca el sentido de oportunismo de las madres solteras más jóvenes y el papel perverso que considera que juegan los apoyos públicos como incentivos de esta actitud:

“Mira, mucho tiene de culpa el gobierno y te voy a decir porqué. Da orientación, de que el condón y los anticonceptivos y todo eso. Pero echan todo a perder con esto que te voy a decir: hay apoyo para madres solteras. Cada vez hay más madres solteras por esa razón. ‘Al fin que si tengo un hijo me ayuda, me ayuda el gobierno, me

lo mantiene...’ (...) Con oír “apoyo de gobierno para madres solteras”, se ilusionan, se entusiasman. Y entre más hijos tengas, más apoyo te llega. La verdad. Y así, pues eso ya no”.

A pregunta expresa, Rebeca considera que en su comunidad sí hay personas con problemas para alimentarse y señala a familias donde supone que hay mujeres a la cabeza. “No sé si son mamás solteras o si ya les gusta tener muchos niñitos” a los que ve frecuentemente en las calles, con la ropa y el cuerpo sucios, descuidados y solos. Supone que sus madres trabajan pero imagina que no les alcanza:

“Yo le preguntaba [a un niño] ‘¿ya vas a comer? Sí, me decía. ¿Y tu mamá? Trabajando. ¿Y quién te va a dar de comer? Pues yo, me dejó diez pesos para comprar frijoles y en mi casa hay tortillas (...). Son gente muy *humilde*; se ve que sus casas son humildes. Pero *aparte de humildes son cochinitos*, porque una cosa es la humildad y, bueno, pues [yo] no tengo, pero trato de tener limpio. (...) Luego a mí me dicen que no deje andar solito a *mi niño* [su nieto] porque se andan robando a los niños y quién sabe qué tanto. ¡Y esos niños no! Luego andan jugando en la calle a las once o doce de la noche. Le digo a mi hijo ‘ay, cómo no les da miedo que se los vayan a robar’ y mi hijo me dice “¡pues quién se los va a robar así de mugrositos!”.

Se hace presente el fantasma de las “mujeres solas”, clientas predilectas de la asistencia social en el imaginario colectivo, ya no sólo por necesidad sino por voluntad, por el intento deliberado de convertirse en objetos de la ayuda de los programas sociales, o por el posible “gusto” de tener muchos niños. Parece que Ramón y Rebeca hubiesen leído con cuidado a Simmel y colocaran el atributo de la pobreza –aquí sublimada en *humildad*- precisamente en quienes solicitan o requieren la asistencia de la sociedad, aunque pesa la duda de que la merezcan.

La percepción de que la pobreza conlleva cierta disposición estratégica para autorreproducirse sin control es tan añeja como los argumentos de Malthus, quien anunciaban la inminente insuficiencia de recursos para sostener a la población si una buena parte de ella, caracterizada por ser particularmente improductiva, no encontraba incentivos para trabajar y autorregular sus patrones reproductivos. Esta falta de incentivos se debía, en su opinión a la asistencia que le prestaba el Estado a través de las Leyes de Pobres y la acción de las parroquias (Malthus, [1798] 1998). En tiempos recientes, los programas diseñados para reducir la pobreza a través de la transferencia de recursos monetarios provocan las mismas sospechas, especialmente entre quienes no los reciben y encuentran que quienes se benefician de ellos podrían no merecerlos, ya sea porque sus privaciones no son extremas o porque no se considera justo que actitudes como la pereza, la ignorancia o la desidia, los anti-valores de la pobreza entendida como un problema individual, se premien y promuevan (Lister, 2004; Shildrick y McDonald, 2013; Shildrick y Rucell, 2015).

A pesar de que el efecto de los programas sociales sobre el incremento de la fecundidad entre sus titulares no ha podido ser demostrado de manera contundente -al menos no para el conjunto de intervenciones

estudiadas en la región latinoamericana (Rawlings y Rubio, 2005; Stecklov *et al.*, 2007), y ciertamente no para uno de los programas de transferencias monetarias condicionadas en México, el programa Progresa-Oportunidades-Prospera (Todd *et al.*, 2010; Parker y Todd, 2017)-, la noción de la pobreza oportunista prevalece y ajusta los argumentos a los roles de género. Así, mientras a los varones se les acusa de ser perezosos o de gastar el dinero en alcohol o tabaco, la crítica a las mujeres se centra en la gestión inadecuada de sus capacidades reproductivas, ya sea por ignorancia o por oportunismo, y en la ineficiencia del trabajo materno (Seccombe *et al.*, 1998). En el caso de las madres adolescentes, al estigma de la pobreza y de la maternidad fallida se suma la sanción social al ejercicio de la sexualidad en edades consideradas tempranas (Kelly, 1996).

En nuestros casos, estas opiniones llaman la atención, toda vez que éste es precisamente el grupo de hogares donde se concentra la presencia de madres soleteras o separadas. A pesar de compartir la carencia de recursos y vivir en zonas parecidas, los testimonios toman distancia de los casos referidos al describirlos en términos de los atributos que los diferencian: la suciedad, el descuido, la negligencia, la soledad (Bayón, 2015a; Lamont *et al.*, 2014; Shildrick y McDonald, 2013). En su discurso, las y los interlocutores realizan una operación simbólica de clasificación que les separa de lo que consideran un comportamiento inadecuado, condenable. Mediante esta estrategia que permite culpar a las personas de sus circunstancias, se justifica su exclusión y se legitima moralmente la ventaja que se pueda tener sobre ellas (Lamont y Small, 2008; Lister, 2004). En donde la cercanía con estos modelos “desviados” puede parecer incómoda, donde existe la amenaza de ser “confundidas” con ellos, este tipo de divisiones y distanciamientos forman parte de una narrativa que permite proteger la propia identidad dejando claro que los que están mal son los otros (Bayón, 2015; Southerton, 2002; Seccombe, 1996). A diferencia de ellos y los suyos, los otros son personas que algunos no querrían ni robadas.

Disciplina y compensación

El trabajo alimentario en los hogares con menos recursos económicos y materiales de nuestra muestra – caracterizados por su mayor tamaño, juventud, dependencia de bajos salarios de proveedores masculinos y presencia extendida de enfermedades-, representa una labor compleja. Al deber de atender necesidades muy específicas de un número mayor de personas, se añade la obligación de hacerlo con ingresos escasos, lo que impone un cierto sentido de eficiencia en el trabajo, cautela y disciplina en el consumo y evasión del despilfarro, elementos que se cuelan en la narrativa de los cuidados y la dinámica familiar (Beagan *et al.*, 2017; Reigner, 2011; Reigner y Masullo, 2009; Dowler, 1997). Son valores en función de los cuales se

establecen ciertos paralelismos morales sobre lo correcto y lo incorrecto en las relaciones familiares y sus jerarquías (DeVault, 1991).

La noción de que las condiciones de crianza eran más rigurosas en el pasado es recurrente entre los adultos, quienes suelen recordar la severidad que las carencias impusieron a su niñez. No había margen para el cuestionamiento de las decisiones parentales ni para dejar residuos. Comer ciertas cosas era una obligación, no tanto por salud sino por el rechazo al desperdicio, considerado un lujo inaccesible: “De eso nos daba de comer y nos los teníamos que comer”, recuerda Maricela, “Ya ves que *antes así era*, que te daban algo y te lo tenías que comer”.

La disciplina es algo que parece formar parte sustantiva del rol de madre y esposa; es algo que se aprende. Beatriz, por ejemplo, considera con cierto orgullo que su disciplina la distingue de otras madres que realizan prácticas que ella no aprueba:

“En cosas así, no es de que yo les dé la opción. Yo lo veo mucho con mi concuña, este... [su hijo le dice] ‘yo no quiero eso’ y no se los da. Entonces, yo digo, ‘no: cómetelo’. Yo siento que [la disciplina] es algo así, ¿no? Que va brincando [de generación en generación].”

Las reglas de la alimentación en casa de Beatriz son firmes pero no tiránicas, lo cual es difícil donde hay niños pequeños. Por principio, intenta incluirlos en las decisiones alimentarias cotidianas, una estrategia más o menos recurrente entre las madres con hijos pequeños o adolescentes para evitar conflictos (James *et al.*, 2009; Namie, 2008). En general, las y los chicos piden guisos como picadillo, enchiladas, sopas de pasta, tortas de papa, tacos dorados, platillos comunes del gusto adulto, compartido por la necesidad de que todos coman lo mismo porque no hay presupuesto que alcance para hacer comida especial para unos y otros.

Adicionalmente, Beatriz trata de que coman primero lo que se sirve y dejar para después otros gustos. Los ejemplos que Beatriz elige para explicar esta idea son elocuentes en más de un sentido:

“Vaya, si les compro a lo mejor una Maruchan –que casi no lo hago, de verdad- siempre les digo ‘sí, coman lo que quieran, pero eso es después de comer. Coman lo que hay y después ya’ [...] ‘¿Podemos comer un pan con mantequilla y mermelada? -o sea, porque como le dan a él [su marido] en la despensa [del fin de año en su trabajo] pues eso sí tengo-’, ‘sí, pero ya saben que después de comer’”.

Por un lado, Beatriz encuentra necesario justificar el hecho de que compre a sus hijos un alimento popular, las sopas instantáneas, fuertemente posicionadas en el mercado -prácticamente sin más publicidad que su exhibición omnipresente en cualquier punto de venta formal o informal-, pero duramente condenado en términos de nutrición, como se lo han hecho saber a Beatriz en la escuela de sus hijos y en la orientación alimentaria que recibe por parte del programa social del cual su familia es beneficiaria, instancias que enfatizan recomendaciones que dejan en las personas la responsabilidad de no consumir productos que el

mercado ofrece compulsivamente, incluso alrededor de espacios estratégicos como las escuelas, planteando una contradicción de mensajes que los individuos deben resolver, no sin culpa y angustia.

Por otro lado, Beatriz siente que tiene que explicar también que los que son alimentos cotidianos para muchos, como la mantequilla y la mermelada, la base de los desayunos de la clase media y alta promovidos por la publicidad, en su casa se consumen extraordinariamente, como si se trataran de artículos de lujo. Así, Beatriz está siempre en falta, ya sea porque rompe unas reglas o porque no puede satisfacer otras, a pesar de que lo que intenta es generar un equilibrio entre contención y complacencia que ella entiende necesario cuando se cría niños pequeños.

Ana coincide con Beatriz en este punto. Cuando tiene algo de dinero, accede a complacer los antojos de la pequeña Adriana que, para nuestra sorpresa, pide pozole o tacos de suadero: “Yo le compro cuando tengo, porque es una niña. Ella no sabe si hay o no. Ella pide como niña. Si me alcanza, sí le compro”. A pesar de que Manuel, su pareja, reconoce consumos familiares fuera del hogar con fines meramente recreativos –tacos, hamburguesas, alitas de pollo-, a Ana le interesa presentar una imagen moderada, contenida, que no cede a los impulsos. “Yo soy de las personas que les gusta ahorrar; no porque haya [dinero] vamos a malgastar”, un testimonio similar al de Rebeca, en el límite del estrato medio.

Nuevamente, Ana explica la “calibración”, esta racionalidad dedicada a construir un equilibrio entre la posibilidad prácticamente obligatoria de elegir, de ejercer la libertad de decidir en un mundo neoliberal, y practicar el auto-control que nos harán tomar mejores decisiones. La calibración demanda despliegues simultáneos de reflexividad y emocionalidad tan notables que Cairns y Jhonston (2016) lo consideran un parte inherente del trabajo de cuidados y, especialmente, del trabajo alimentario.

Entre más acceso existe a un repertorio amplio de recursos, el balance de normas y prioridades puede ser más complejo, pero el resultado suele encontrarse con más frecuencia dentro de lo deseado. Sin embargo, donde los recursos son escasos y las oportunidades de elección están más constreñidas, la calibración se vuelve un ejercicio un poco más tenso y costoso, con una gran carga emocional para las madres. El dilema en estos casos no está necesariamente en tomar mejores decisiones que cumplan con las normas alimentarias y permitan defender una identidad maternal eficiente; si bien lo anterior también importa, la tensión se desplaza entre controlar los recursos para evitar el desperdicio y relajar el rigor para compensar la falta de otros satisfactores, lo que permite de algún modo sobrellevar la frustración de la privación.

Así, que los hijos pidan “como niños” que son, es una situación compleja en las familias con pocos recursos y puede ser manejada de diferente manera entre los padres. Beatriz trata de administrar la complacencia de

sus hijos negociando con ellos las reglas cotidianas de la alimentación, pero parece que es una batalla que libra más contra su marido que contra los propios niños. Prácticamente todos los días Heriberto llega a casa con algún tipo de botana o dulce para sus hijos. Esta práctica disgusta a Beatriz, tanto por motivos de salud como económicos; siente que su marido derrocha dinero que no tienen en alimentos dañinos que, además, despiertan en los niños una actitud convenenciera:

“- Cuando le dices que lo deje de hacer ¿qué te dice?

- Que siente feo. De hecho si no les compra algo, luego los saca aquí a la tienda y va y les compra que una paleta o que...no sé, unas papas. Lo que pasa es que *eso es dinero, ¿no?* [...] Como que es un gusto, ¿no? Para... de él, ¿no? De hecho yo los regañaba a ellos porque haz de cuenta que llegaba y ‘¡Papá, ¿qué nos trajiste?!’ y decía yo, ‘primero denle un beso, abrácenlo’, ¿no? [...] Pues yo le digo, mejor no les traigas dulces y tráeles, no sé, un yogurt de a litro para todos, o una lechita o cereal, ¿no? Y apenas la semana pasada les trajo una cajita de cereal. Le digo, creo que es mejor, a que les estés trayendo puro dulce”.

Para Heriberto, sin embargo, las golosinas podrían representar pequeñas formas de afecto cotidiano hacia sus hijos, una forma de convivir con ellos, de dar y recibir gusto y cariño en un contexto en el que los ve poco tiempo, debido a sus horarios de trabajo (Namie, 2011). Carlos, el esposo de Maricela, también pasa mucho tiempo fuera de la casa y, por sus horarios de trabajo, prácticamente no ve a sus hijos en toda la semana, busca complacer sus antojos de golosinas aun contraviniendo a su esposa. Cuando a Iván no le gusta lo que su mamá prepara, pide dinero a su papá para comer en la calle y éste se lo da. También acostumbra llegar con dulces para Cynthia. A Maricela esto le inquieta no sólo a nivel personal sino también financiero:

“Somos muy... Cuando está mi esposo, a mí no me gusta que esté porque él es muy gusguero [antojadizo], muy de estar comprando puras chucherías, que los frapés,¹⁰² que los helados o que unas alitas. Y me dice ‘tú pones la mitad y yo pongo la mitad’. Cuando él no está, ¡yo no [compro], eh! Yo soy muy coda o no sé, pero luego digo es que gasto más de lo que no tengo [*sic*]”.

Manuel, Heriberto y Carlos son representantes de una clase de hombres-padres proveedores, con jornadas extenuantes a cambio de remuneraciones precarias, apenas suficientes en el mejor de los casos, que buscan interactuar de algún modo con sus familias, en especial con sus hijos, cuando están en casa. Una manera relativamente rápida y eficiente de hacerlo es complaciendo sus gustos y antojos, así sea de maneras modestas con un par de dulces o unos tacos. En este terreno, corresponde a las madres librar la batalla de la contención, el ahorro y la cautela durante la jornada diaria, mientras los padres juegan un papel generoso, cómplice, hasta cierto punto festivo en las noches o los fines de semana.

¹⁰² Bebidas frías, generalmente de café, con hielo, crema chantilly y chispas de chocolate. Las compran en la nevería La Michoacana que está en la esquina de su casa. Una bebida de éstas cuesta entre 30 y 45 pesos, según el tamaño.

En este contexto las formas de complacencia son particularmente importantes para lograr el precario equilibrio de la calibración. Sin embargo, la auto-indulgencia en escenarios de pobreza es duramente sancionada, incluso por las personas que experimentan esa situación. La idea de comer fuera de casa por gusto, por ejemplo, es difícil de explicar para algunas de nuestras interlocutoras que parecen sentirse obligadas a justificar un comportamiento que podría parecer inapropiado, irresponsable y despilfarrador para la posición social que entienden que ocupa. Así lo plantea Violeta, de la familia Rosas:

“- De repente si se nos antoja una hamburguesa, ay, pues vamos a compararnos una hamburguesa, *porque a veces no la hacemos en la casa, la compramos* y pues ya, nos la comemos. Pero, así que digamos, tenemos *el vicio* por comer, así, que digamos... ya ve que hay el pollo del Kentucky o hamburguesas o... no, casi de eso no. No comemos así.

- *Pero ahora crees que... o sea, si te estoy entendiendo bien, ¿es más por costumbre? O sea, ¿no se les antoja o porque no pueden o por qué...?*

- Más bien es como costumbre. Ya nos quedamos acostumbrados a comer así.

- *¿Y no se te antoja?*

- Pues, de repente sí. De repente sí, no le digo que no se nos antoja. De repente sí. Pero igual de repente igual nos damos el, pues... *el lujo*, ¿no? De comer así, podríamos decir. Pero así de que digamos ‘lo hacemos ahorita porque, ya... es que tengo mucho dinero y lo gasto porque quiero gastarlo, porque quiero *comer bien*’, no, no somos de...”.

Violeta parece sentirse forzada a explicar que no todo lo que comen lo preparan en su casa, como si intuyera que eso es lo que se espera de su condición económica y de su papel como mujer y madre: hacer, trabajar, no comprar lo que ya está hecho. Aclara que su familia no tiene ese *vicio*, marcando una diferencia moral entre la *comida-virtud*, la que es necesaria y se hace en casa, contra la *comida-vicio*, que se compra por mero antojo.

A pesar de haber contado que su familia es “guzguera”, Maricela asegura que *nunca* han acostumbrado a *comer fuera de la casa*. Esta contradicción, más que revelar una inconsistencia, apunta hacia la diversidad de significados que adquiere la práctica de comer fuera. La explicación de Maricela apunta más hacia una práctica de consumo recreativo que implica ir a establecimientos, en centros comerciales o en lugares más lejanos a su casa, que comer en puestos callejeros como modo de subsistencia. “Comer fuera” requiere la intención deliberada de pasar un momento extraordinario, en un lugar distinto. La comida puede ser diferente a lo que se come cotidianamente, o no serlo tanto. Es la motivación, orientada principalmente por el gusto y por la interacción con los otros familiares, lo que *hace* a la ocasión (Warde y Martens, 2000). “Comer en la calle”, por el contrario, es más parecido a cubrir un trámite de la forma más rápida, eficiente –relación recursos-calidad- y práctica posible

Bajo esta definición, para Beatriz, los restaurantes o cafeterías más grandes, de cadenas famosas, están fuera de todo orden; los clasifica rápidamente como “lujos” a los que dice no estar acostumbrada, como si no los deseara porque “nunca he sido exigente” o porque “no somos dados a eso”. Aunque las explicaciones ofrecidas tienden más hacia el gusto que a las restricciones económicas, cabe recordar que las preferencias y el gusto mismo pueden ser pensados como una construcción que se elabora desde una posición social, espacial e históricamente definida, que permite o restringe el acceso a diversos referentes del mundo y sus posibilidades, y desde la cual los individuos adaptan sus predilecciones (Bourdieu, 1984; Bourdieu y de Saint Martin, 1976): tendemos a preferir lo que nos parece posible, no suele gustarnos lo que no conocemos. Desai advierte también que, en contextos de escasez, “los carenciados pueden aprender a vivir con su privación... [y] no quieren las cosas que no pueden pagar” (Desai, 2003).¹⁰³

Vemos, pues, que lo que personas con más recursos no tienen tanta dificultad en compartir –la rendición al antojo, el tiempo y el dinero invertidos en el placer de comer–, entre quienes tienen menos recursos es un tema que llama al recato, que les provoca la necesidad de aclarar que son prudentes. Mientras que Karina hablaba de los “domingos familiares”, que implicaban para ella no cocinar y consumir alimentos preparados como parte de un ritual de descanso y distensión, los domingos de Corina son “pues... hacer quehacer, lavar cobijas, hacer todo lo que no hiciste en la semana. Cuando uno sale a trabajar, quieras que no se abandona un poco la casa, entonces tienes que hacerlo el fin de semana”. El domingo es, pues, un día como cualquier otro.

Síntesis

Las prácticas alimentarias familiares constituyen una forma de acción social organizada en torno a roles que, en lo central, están claramente definidos y asignados. Las mujeres forman cadenas de trabajo alimentario que se transmiten de generación en generación, sin que el paso de estafeta necesariamente exima a la cohorte superior de seguir participando en estas tareas, unas de las más importantes e intensivas del trabajo doméstico de cuidados.

El proceso de inmersión en el trabajo alimentario de las mujeres parece cambiar en función de las trayectorias económicas y el lugar que ocupen en la división ocupacional del trabajo del hogar. Sin embargo,

¹⁰³ En nuestra experiencia, no se trata necesariamente de que no las quieran, pues las familias en estos contextos están tan expuestas a las estrategias del mercado como cualquier otra. En todo caso, los circuitos comerciales a los que tienen acceso han adaptado o traducido ciertos satisfactores a la reducida capacidad adquisitiva de su audiencia mientras que, por su lado, las familias trabajan cotidianamente en la negociación de los límites de sus deseos mediante ajustes que rebasan el objetivo de esta investigación.

tarde que temprano, todas terminan por hacerse cargo de la alimentación familiar cuando forman sus propias familias, incluso cuando sienten que no han sido suficientemente socializadas en el mundo culinario, un desfase del rol esperado de las madres que puede comportar tensiones y conflictos. A pesar de ello, las mujeres asumen su papel de manera normativa e incluso derivan de sus funciones como alimentadoras cierto estatus o prestigio, en especial en los casos en los que se sienten especialmente competentes.

Los varones son figuras no necesariamente ausentes de las labores culinarias, pero sí intermitentes. Su trabajo está sujeto a la voluntad, no a la obligación apremiante que caracteriza la participación de las mujeres. Su presencia en las cocinas es narrada como un hecho generoso, extraordinario, reservado para las ocasiones de lucimiento y reconocimiento.

En familias con más recursos materiales y económicos, las mujeres parecen en mayor control de la alimentación en términos de planeación, acceso a alimentos y conocimientos nutricionales y culinarios. En su narración se percibe un sentido práctico que, sin descuidar los aspectos de la alimentación que les parecen importantes, les permite reservar tiempo para sí mismas. Contar con este margen de holgura, así sea reducido, les permite desplazarse más o menos cómodamente en un continuo que va del control al relajamiento de las reglas, en el entendido de que la estructura esencial de lo doméstico y lo alimentario no se encuentra en riesgo.

Conforme los recursos disminuyen y las características de las familias se complejizan (aumenta la presencia de hogares extendidos, de mayor tamaño y, en el nivel más bajo, con menos trabajadores), las mujeres se muestran más absorbidas por el trabajo familiar y emerge una retórica de la importancia del sacrificio en el ejercicio de la maternidad o del “abuelaje”, en particular donde el paso de la estafeta de los cuidados y la subsistencia a la siguiente generación no parece del todo exitoso. En las familias donde los recursos económicos están más comprometidos, la dedicación de las mujeres al trabajo familiar es prácticamente total y no existe una narrativa de sus propias necesidades o intereses, ni siquiera en términos de cansancio. Como sus contrapartes con mayores recursos, las narrativas de estas mujeres también destacan la necesidad de ser prácticas y eficientes, pero no necesariamente para tener más tiempo para ellas, sino para evitar el desperdicio de recursos de suyo escasos. Aparece la disciplina como una enseñanza importante, compensada con cierto sentido de complacencia frente a las limitaciones materiales e incluso afectivas, especialmente entre varones con experiencias laborales precarias y absolutamente absorbentes.

Esta construcción moral de los cuidados alimentarios se nutre muy notablemente de la crítica a prácticas ajenas y, especialmente, a otras maternidades que se presentan como ineficientes, ignorantes o negligentes, frente a las cuales las personas elaboran una presentación competente, apta de sí mismas. Destaca

notablemente la condena moral a las madres demasiado jóvenes, en quienes se acusa no sólo descuido y desdén por sus obligaciones como madres, sino incluso cierto sentido estratégico oportunista para acaparar apoyos asistenciales.

Consideramos, pues, que el trabajo alimentario es un ejemplo rico y transparente de la complejidad que conlleva desempeñar un rol maternal como se le ha construido desde la feminidad hegemónica (Cairns *et al.*, 2010; West y Zimmerman, 1987, 2009; Moloney y Fenstermaker, 2002). Requiere, por un lado, calibrar entre la posibilidad de elegir diferentes cursos de acción y saber seleccionar uno que nos muestre como sujetos competentes y bajo control, una disposición que, además, corresponde a las madres transmitir a sus hijos. Por otro lado, si bien la sensación de sobrecarga, angustia y culpa se expresa tanto de maneras directas como indirectas, alimentar a los hijos puede ser una fuente importante de satisfacción y recompensas, especialmente cuando se cuentan con recursos y habilidades reconocidas para ello. Esta naturaleza dual del trabajo alimentario, que lo mismo tensa que agrada, que es intermitentemente una carga o una forma de agencia, caracteriza el lugar desde el que las mujeres, en tanto encargadas del trabajo, construyen la experiencia alimentaria de sus familias y las suyas propias.

CAPÍTULO 6. CRITERIOS, NORMAS Y VALORES ALIMENTARIOS

Ser socializados en la alimentación requiere la incorporación de un conjunto complejo de criterios y normas que orientan las decisiones sobre lo que se come, cómo se prepara, dónde se consume y en qué ocasiones. Las variables en juego son múltiples y no es raro encontrar narrativas sobre las decisiones alimentarias que se contraponen entre sí, obligando a las personas a ordenar jerárquicamente las categorías que les parecen relevantes y decidir en función de las que consideren prioritarias, en una situación particular.

Este proceso constituye un auténtico trabajo intelectual, físico y emocional que hemos aprendido a realizar en los términos más pragmáticos y ágiles posibles, en particular en contextos donde la organización social de la vida cotidiana suele ser compleja e impone tiempos, distancias, espacios y una oferta vasta de alimentos. Así, la alimentación cotidiana es un asunto que requiere cierta disposición estratégica, incluso ahí donde parece menos estructurada. Esto no significa que esté organizada siempre de manera instrumental, pero sí que aparece enmarcada en racionalidades orientadas hacia un fin (comer) que no sólo importa por sí mismo, sino que aparece adjetivado: “comer bien”, “comer rápido”, “rico”, “sano”, “suficiente”. Estos criterios pueden adquirir sentidos diferentes en función de muchas variables: la alimentación de la infancia, la construcción del gusto, el acceso a educación formal, a recursos económicos, tecnologías de la información, atención nutricional, entre otros.

Al indagar directamente sobre los aspectos que las personas suelen considerar cuando deciden qué comer o qué dar de comer a otros, las narrativas dan un peso preponderante a los aspectos normativos de la nutrición, ya sea que se acerquen o distancien del conocimiento experto o la retórica medicalizada de la alimentación (Murcott, 1993; Bisogni *et al.*, 2012; Ritovsky *et al.*, 2008). No cabe duda de que ésta se ha popularizado incluso en los estratos socioeconómicos bajos (DeVault, 1991; Reigner, 2011; Reigner *et al.*, 2009; Ritovsky *et al.*, 2008; Carney, 2015), gracias a los medios de comunicación,¹⁰⁴ la orientación alimentaria que algunos programas sociales ofrecen como parte de sus esquemas de corresponsabilidades, la información proporcionada a padres y menores en el sistema educativo y, de manera muy presente, la información

¹⁰⁴ Varias entrevistadas comentaron ver programas televisivos de cocina o segmentos culinarios de programas de revista matutinos, en los que es frecuente la presencia de especialistas en nutrición o la difusión de consejos o información nutricional que destaca las propiedades de los alimentos, la diversidad de ingredientes, técnicas de preparación de platillos sanos o formas de combatir el sobrepeso. Sin discutir la validez, rigor o precisión de la información ahí transmitida, deseamos señalar el papel que juegan estos productos en los procesos de objetificación cultural de la alimentación (Fischler, 1995; Pilcher, 2016) y sus normas, en particular entre las mujeres que se dedican exclusivamente al trabajo doméstico no remunerado y encuentran en ellos una suerte de guía experta.

nutricional brindada en servicios médicos, a los que generalmente se accede cuando ya hay un problema de salud de por medio.

En las narrativas alimentarias de las mujeres responsables del trabajo alimentario familiar, la centralidad de los aspectos nutriólogicos y orgánicos de la comida aparece enmarcada en la dimensión moral de los cuidados: no se trata sólo de alimentar sino de nutrir, como si *comer bien* fuera una forma de ser *buenos* y cuidar *bien* de los otros. Pero también, la conversación prolongada y la observación permiten identificar otra serie de criterios que no sólo complementan, sino que compiten abiertamente con las consideraciones nutricionales que surgen en primer orden. La accesibilidad económica, la suficiencia o saciedad, el gusto y la rapidez –muy importante para las cocineras-, son elementos considerados al momento de organizar la alimentación propia o la familiar, de maneras que oscilan entre la espontaneidad o la planeación anticipada.

Notamos que la ponderación de estos factores cambia con la posición socioeconómica de los hogares. En términos generales, donde hay más recursos, la calidad de la alimentación aparece como un criterio no sólo relevante sino también realizable. Conforme los recursos disminuyen y se distribuyen entre un número mayor de personas –algunas con padecimientos que exigen medidas nutricionales específicas-, el apego a las normas alimentarias se experimenta como una tarea difícil y se intenta compensar con otros valores que en la narración aparecen como complementarios a la nutrición, como la suficiencia, la saciedad y el sabor. Estos hallazgos coinciden con los de otras investigaciones (Cairns y Johnston, 2016; Carney, 2015; Chen, 2016; Dowler, 1997; Reigner y Masullo, 2009).

En este capítulo intentamos reconstruir, al menos parcialmente, los marcos normativos y valorativos a los que las personas recurren para construir una idea de lo que implica comer adecuadamente, así como distinguir entre categorías de alimentos y espacios de consumo.¹⁰⁵ Para ello, partimos de las experiencias alimentarias de las familias de origen de nuestras y nuestros interlocutores, en las que se sentaron los cimientos de lo que, a la postre, constituirían prácticas que reafirmarían, cuestionarían o transformarían dichos principios. En seguida, analizamos el contenido de las categorías que resultaron recurrentes en la clasificación de los alimentos y las prácticas alimentarias de las familias, así como las variaciones que adquiere su significado en función de la disponibilidad de recursos. En estas distinciones también es posible

¹⁰⁵ Si bien aspectos como el costo y la disponibilidad de los alimentos también son criterios que orientan las decisiones alimentarias, consideramos que estas variables forman parte de una racionalidad estratégica, de las “reglas del juego” en materia de consumo alimentario, que revisaremos en la segunda parte del estudio. En este apartado nos referimos a los criterios que sirven para la clasificación de los alimentos y que son resultado de procesos de inculcación e incorporación de normas y valores alimentarios, que tienen la intención de *integrar* a los individuos y sus prácticas con el sistema alimentario y, en última instancia, con la sociedad.

identificar elementos clave para la representación de la pobreza, como un estado no sólo material sino moral que se expresa tanto en la falta de alimento como en tipos particulares de dietas.

I. El origen: posición social y alimentación en la infancia

Con excepción de cuatro hogares (los López [A2], Meraz [B2], Hernández [B3] y Ruíz [B4]), en la mayor parte de las familias entrevistadas las y los fundadores de los grupos domésticos provienen de otras entidades federativas, un elemento característico de la Ciudad de México y de sus periferias, cuyo desarrollo se detona a partir de la búsqueda de oportunidades emprendida por migrantes en la ciudad. Los lugares de origen de estos grupos domésticos son localidades de Hidalgo, Oaxaca, Veracruz, Guanajuato y el Estado de México. De estos sitios vienen los núcleos conyugales que crearon los hogares, o al menos uno de sus miembros. Se trata, sobre todo, de la primera generación de moradores en esta zona de Iztapalapa.

La posición socioeconómica de las y los migrantes en los lugares de procedencia es variable. Hay quienes, como Julia, de los Juárez [M3], o Ramón, patriarca de los Gómez [M1], vienen de comunidades rurales donde sus familias eran dueñas de tierras de cultivo, ganado y otros animales de granja que solían vender. Otros, como Martha Saldívar [A3] o Raquel [M4], abuela de los Vázquez, vienen de localidades de mayor tamaño en las que sus familias obtenían sus recursos de actividades que combinaban la agricultura o la pesca con el comercio u otros servicios. Finalmente, tenemos casos como el de María Bravo [M2], Irma y Pablo Rodríguez [B1], Corina, madre e los Chávez [B5] y Martina, la madre de Violeta Rosas [B6] que vivían en comunidades rurales, de mayor presencia indígena, donde predominaba la agricultura estacional, no tenían ganado ni otros activos y vivían prácticamente del autoconsumo. Los cuatro hogares sin procesos directos de migración son los más jóvenes. Sus miembros fundadores provienen de las mismas colonias o de asentamientos similares cercanos, como es el caso de Ana y Manuel Ruiz [B4], que llegaron a Xalpa desde Chimalhuacán, en el Estado de México.

Las diferencias en la acumulación de recursos en los hogares de origen de estas familias se traducen en narrativas distintas sobre la alimentación que se asocian con diferentes maneras de reconstruir la imagen familiar de la infancia y la satisfacción con los cuidados recibidos. Estos relatos permiten comprender cuáles son los puntos de partida de las prácticas alimentarias, los cimientos sobre los que las personas elaboran sus experiencias con la comida y las relaciones familiares, no sólo para reproducir enseñanzas, roles y gustos, sino también para transformar o ajustar lo que encontraron inconveniente, desagradable, nocivo o incluso doloroso.

Cabe hacer notar, quizás a manera de curiosidad metodológica, pero con importantes implicaciones conceptuales, que al preguntar sobre las condiciones generales de vida en la infancia y la juventud, en algunos casos los recuerdos a los que se recurría para describirlas se relacionaban en primera instancia con la alimentación. Es decir, en la mayoría de los casos, la alimentación no sólo era un espacio de la memoria, sino *la memoria* en la que las y los interlocutores centraban espontáneamente la experiencia de bienestar o privación durante sus vidas.

La constancia de lo alimentario, su obligada omnipresencia, le permite crear asociaciones con cualquier época y espacio, así como con un sinnúmero de interacciones y experiencias corporales. La “memoria alimentaria” es una herencia, un registro acumulado de sensaciones y recuerdos que funciona en varios niveles, desde experiencias sensoriales de primera mano, hasta vínculos afectivos profundos y de difícil acceso (Holtzman, 2006; Lupton, 1994; Sutton, 2001, 2010; Korsmeyer y Sutton, 2011). Así, en los testimonios pudimos notar una especie de “actualización” de la experiencia social, emocional e incluso corporal de lo familiar en la infancia, a través de la recreación de los hábitos alimentarios de la época.

Las narraciones pueden organizarse en un continuo de menor a mayor precariedad en las familias de origen, que se asocian con modelos distintos de socialización y, como vimos antes, con formas diversas de concebir el proyecto familiar. La correspondencia no es necesariamente lineal pero, en general, observamos que las personas que, aun con limitaciones, contaron con un poco más de recursos en la infancia tienen recuerdos menos dolorosos de esa etapa y su manera de comer. Hay quien, incluso, muestra cierta incomodidad por el recuerdo de una alimentación excedida y poco sana, como Karina, de los López [A2], cuando narra la presencia excesiva de alimentos de poco valor nutricional pero muy placenteros -refrescos, galletas, pasteles, dulces- promovida especialmente por sus padres, personas que vivieron infancias “de mucha pobreza” y que parecían querer compensar las carencias en su adultez.¹⁰⁶

Sin embargo, estos escenarios son los menos frecuentes. El resto de los relatos enfatizan experiencias de escasez que, con distintos niveles de gravedad, pudieron haber impactado de diferente manera las prácticas actuales. En casos como los de Julia Juárez [M3] y Ramón Gómez [M1], cuyas infancias transcurrieron durante la primera mitad del siglo XX en medios rurales en los que la posición de sus padres era relativamente cómoda –con trabajo duro mediante-, las narraciones de la niñez destacan un estilo de vida caracterizado por la modesta suficiencia con la que lograban satisfacer sus necesidades familiares. En ambos casos, los padres eran agricultores y ganaderos, y si bien no los consideran ricos, coinciden en recordar la

¹⁰⁶ Esta abundancia también serviría como mecanismo de control de sus hijos, una estrategia para mantenerlos en casa sin que sintieran necesidad de buscar estos satisfactores afuera.

alimentación familiar como un asunto que se cubría sin mayores problemas con los productos que sus familias cultivaban, criaban o compraban a comerciantes locales.

Ante la investigadora -quien encarna la referencia del “otro” frente a quien las y los entrevistados se evalúan y presentan-, Julia enfatiza que la comida de su infancia era muy sencilla, “de pobres”, preparada “en tu pobre casa¹⁰⁷”. Sin embargo, al ser cuestionada de manera directa sobre la existencia de dificultades para alimentarse en su hogar de origen, afirma que en su casa nunca faltó nada; de hecho, agrega, es probable que su familia fuese la que más recursos tenía en la ranchería en la que creció.

“Fue, creo, la casa que más tuvo en esos tiempos de pobreza, en los cincuentas. Mi papá cosechaba yuca, camote, calabaza, plátano, maíz, frijol. Todo. Y todo lo guardaban en los tapancos” de las cocinas, donde debajo encendían la lumbre de los anafres que ahumaban la comida resguardada, aportándole un sabor muy especial. “Nunca faltaba el plátano macho, en racimos, colgados de ganchos”. [...] *Vivíamos en la pobreza porque mi papá decía que éramos pobres. Pero mi papá era ganadero, era agricultor, era todo. Pero con aquello de que le decía uno ‘Papá, dame 20 centavos’, ‘¡Ah, ¿qué creen que soy rico?’ Y no nos daba, eh. Y sabiendo nosotros, viendo que mi papá tenía dinero. Eso sí lo sufrimos, que teníamos, pero no nos querían dar*”.

Julia explica cómo experimentaba lo que vivía como una situación de privación que, sin embargo, era capaz de relativizar incluso en su infancia, pues tanto ella como sus hermanos “sabían”, “veían”, que su papá sí tenía recursos. Aun entonces, Julia tenía claro que su situación no era un problema de carencia como la de otras personas de su comunidad, cuyas limitaciones encuentra soportables porque, dice, tenían la capacidad de consumir lo que sembraban: “no se morían de hambre”, un estado que parece representar la forma concreta de la pobreza. “Eran pobres, pero de otras cosas económicas que no tenían. Pero la gente de por allá, aunque sea pescado, camarón, lo que fuera, siempre hubo”.

Ramón por su parte, considera que comían alimentos sencillos, pero “para todos alcanzaba”. Esta comida “sencilla” se basaba en “los frijoles, que nunca faltaban; nunca faltaban la salsita... O a veces, como teníamos bastantes pollos, no faltaba que mi mamá lo mataba y lo hacía un caldo bien sabroso”. También obtenían huevos, leche y quesos de sus animales de granja, además del dinero que recibían por su venta. El discurso de Ramón sugiere que la sencillez de la comida de su infancia era inherente al estilo de vida, no necesariamente producto de la escasez, sino como algo propio de la vida del campo, de su modestia, de su forma discreta de bastar:

“Allá en mi tierra”, las tortillas hechas a mano y una salsa molcajetada de jitomate y guajillo que su mamá hacía “le daba un toque especial [a la comida]. Yo hasta decía que no había ninguna salsa que se

¹⁰⁷ Expresión frecuente en México que cumple el doble propósito de la amabilidad -poner la casa propia a disposición del otro- y de la modestia -tener poco como virtud-, un rasgo que en la cultura mexicana se valora mucho, sea verdadera o falsa.

compare con ésta. *Tenía el toque adecuada para agradar. No necesitaba echarle frijol, echarle unas rajitas de nopal... No, no. Con eso era suficiente*”.

En la misma dirección se encuentra la narración de Irma, abuela y madre de los Rodríguez [B1] quien proviene de un hogar indígena campesino de muy bajos recursos, de una ruralidad sin propiedades ni animales que se experimentaba de un modo diferente a la que vivían Julia y Ramón. A pesar de, o quizás por ello, lo que recupera en el relato de su alimentación y de la que fue capaz de proveer a sus hijos una vez que ya vivía en la Ciudad de México, es que lograban alimentarse aunque fuera de un modo modesto, con alimentos baratos:

“Pues con frijolitos, arroz, lenteja, garbanzo, nopales, papa. Casi no carne. *De por sí que la carne casi no nos gusta. Sí la hago [hacía]¹⁰⁸, de vez en cuando, un molito de olla, pero así que diga diario no. Hago [hacía] pollito, pero no carne, así, que diga, pierna, muslo. Hago alita, huacal, con harta verdura y ya, le daba de comer a mis hijos. O una sopa de fideo, una sopa de tallarín, o codito o municiones. Cuando de veras no hay [había] nomás les hago un caldo de salsa. Y se lo comían. Todo [se] comían. El chiste es que la pasaban*”.

A pesar de reconocer que había momentos en los que “de veras no había”, lo que Irma prefiere destacar no son las dificultades del proceso ni la carencia de ciertos alimentos, sino el cumplimiento de la meta. En general, estas narrativas relevan la capacidad de resolver la carencia por encima de la carencia misma; la posibilidad de sobreponerse a las privaciones de la pobreza como un logro personal y colectivo. El objetivo era alimentarse de una forma que saciara, lo que se consiguió de maneras que, además, resultaban placenteras a su modo, que se encontraban dentro del horizonte de referencias que reconocían como posibles, adecuadas y gustosas. Lograron “pasarla” con cosas sencillas, de las que su posición les permitía disponer incluso en abundancia, aunque se caracterizaran por recurrir a una base un tanto monótona de elementos.

Estos recuerdos no sólo hablan de sabores y dietas de antaño, sino de cierta moral que se asocia con valores como la sencillez, el trabajo duro, la pureza, la certeza de la disponibilidad de lo que brinda el campo, *versus* la incertidumbre, el riesgo y las dificultades del acceso en el entorno urbano. Habla, además, de cierta idea de comunidad, de familia, de unión aun en contra de la adversidad, frecuentemente relacionada con carencias materiales en otros aspectos –la ropa, los útiles escolares, los juguetes- o incluso afectivas, derivadas de padres ausentes o muy estrictos.

¹⁰⁸ Irma es otomí y aunque se comunica predominantemente en español desde hace décadas, suele cometer algunos errores al conjugar o al adecuar el género y número de los sustantivos. Por otra parte, la narración del pasado en presente es un recurso más o menos frecuente.

En sentido opuesto a los casos anteriores, tenemos narrativas que anteponen el recuerdo de la precariedad alimentaria durante su infancia y juventud a la capacidad para solventarla. Se trata de un recuerdo doloroso de privación que, si bien ha podido ser gestionada o superada en la adultez, marcó esa época no sólo por la experiencia de la carencia sino por la frustración, la vergüenza y la humillación que llegaron a vivir en torno a la comida, sentimientos frecuentes derivados de la interacción con otros que, desde su posición distinta y moralmente superior, devuelven a las personas una imagen devaluada de sí mismas (Purdam, *et al.*, 2015, Sayer, 2005).

En este escenario se encuentran miembros de hogares de todos los grupos identificados en nuestro estudio, aunque con mayor presencia en el nivel más bajo: Susana, matriarca de los Márquez [A1], el matrimonio Bravo [M2], Maricela, de los Meraz [B2], Beatriz, de los Hernández [B3] y Violeta, de los Rosas [B6]. En distintas épocas, en estos hogares está presente tanto la carencia de la vida rural como la precariedad urbana.

En esta última destacan los casos de Beatriz y Maricela, ambas en la segunda mitad de sus treintas, cuyas vidas enteras se han desarrollado en esta zona de Iztapalapa. Beatriz, la menor de siete hermanos, tiene recuerdos claros de la precariedad económica que marcó su infancia, a pesar de que ella tuvo más oportunidades, gracias al trabajo de sus hermanos mayores. Cuando eran pequeños, ellos iban a los tianguis de las colonias aledañas a ofrecer a los comerciantes su trabajo para diversas tareas. A cambio, les daban “la verdura fea, hasta el jitomate aguado” o pepenaban entre el desperdicio que dejaba el tianguis tras de sí. A veces también les daban dinero. Aunque ella no tuvo que hacerlo, tiene recuerdos claros de la escasez y aprendió a no pedir lo que suponía que no podrían darle:

“... yo creo que, pues, aunque uno es niño, se da cuenta, ¿no? Yo me acuerdo que igual yo nunca le decía [a su madre], este... ‘quiero esto, quiero lo otro o cómprame esto’, porque pues yo siempre escuchaba ‘no hay dinero’. Yo escuchaba ‘no tengo’ siempre. Escuchaba que mi mamá le decía [a su papá] ‘es que yo tengo que comprar esto’. ‘No tengo, no hay dinero’ [respondía él]. Entonces yo decía, pues no, no hay... no hay.”

De esta época, Beatriz recuerda el consumo repetido de vísceras: mollejas de pollo, hígado de res, ubre de vaca. En su casa no podían darse el lujo de rechazar la comida –su mamá no lo permitía- pero ahora ella intenta evitar esta práctica, aun en tiempos en los que tiene mayores restricciones económicas. Al parecer creció cultivando cierto disgusto por esa comida “de emergencia”.

A Maricela la obligaron a dejar de estudiar e involucrarse pronto en la vida laboral, lo que la distanció de la socialización en el trabajo alimentario e impactó notablemente su desempeño como cocinera. Maricela cree que su organismo se acostumbró a comer poco desde entonces “porque en ese tiempo no había dinero. Comíamos una vez al día, a las doce y media, una [de la tarde], que ya comíamos, o sea, así, comida”. Ahora

dice no consumir mucha carne, afirma que no le gusta y prefiere los retazos de pollo. Ella misma reflexiona sobre lo que parece un claro proceso de construcción del *gusto por necesidad* identificado por Bourdieu (1984): “será porque no nos acostumbraron de chiquitos [a comer carne], pero yo [como] puros retacitos”.

Violeta Rosas [B6], por su parte, vivió su infancia en la Ciudad de México, pero su mamá, que “es de campo”, le ha transmitido los valores y nostalgias que referíamos párrafos arriba. Estos se combinaron con la precariedad económica que caracterizó su infancia y la de sus cinco hermanos en la ciudad. De esta época, Violeta recuerda:

“... éramos muchos. Y en mi casa siempre hubo, pues, cómo le podría decir... No había *lo suficiente*. Nunca hubo lo suficiente para que nosotros pudiéramos comer carne, pollo... Le platico de... antes de que se casaran todos mis hermanos, de que creciéramos. Entonces éramos seis, chiquitos, nos llevamos casi por un año todos o dos. Entonces haga de cuenta que mi papá... pos no. No había *lo suficiente*, entonces teníamos que comer... desde siempre comimos frijoles, arroz, sopa [de pasta]. No tomábamos, así, casi no tomábamos leche. Entonces, haga de cuenta que no... nunca comíamos así como que ‘ay, unos bisteces, así bien ricos’. No había para más. Siempre hubo pues *lo limitado*, nada más. Y de leche tomábamos... Mi mamá nos hacía una olla grande, no sé si conoce la harina de MINSA... Ah, pues mi mamá nos hacía una olla de atole, pero sin leche, solamente la pura masa. Y nos daban galletas de animalitos, no sé si se acuerde, todavía hay. Y hacía mi mamá té de limón o té de naranjo y las echábamos en un vasote así o en un jarro. ¡Y ése era nuestro desayuno! Nuestras galletas remojadas con el té. O el atole *cuando había dinero* y nos daban el atole”.

El testimonio de Violeta es sumamente rico en representaciones y simbolismos. La *suficiencia* también aparece en su relato como elemento articulador, pero ahora lo hace precisamente desde su ausencia, desde la carencia de “lo suficiente” que, en el caso de las ciudades, no es otra cosa que dinero para comprar comida que baste para alimentar adecuadamente a un hogar donde viven ocho.

La falta de dinero restringe el acceso a alimentos que se consideran importantes, que Violeta misma valora ahora como madre, entre ellos la carne, unos “bisteces ricos”, y la leche. En el lugar de *lo suficiente* aparece la racionalidad de *lo limitado*, ese orden de las cosas que incluye alimentos básicos de muy bajo costo, como frijoles, arroz y pastas de trigo, y estrategias que se parecen más a la simulación que a la sustitución, como recrear un desayuno “tradicional” como el cereal con leche –un símbolo normativo en otros estratos- con tés y galletas particularmente baratas.¹⁰⁹

¹⁰⁹ Este relato también es elocuente en términos de la interacción con la investigadora y la distancia que se interpreta en términos de las experiencias de ambas, como resultado de las diferencias en la posición social que cada una ocupa. Preguntar si conozco la harina de maíz MINSA sugiere que me asocia con un estrato que no consume productos de maíz típicos de la comida mexicana, o que no sabe –porque no tiene porqué saber- de qué o cómo están hechos. Suponer que podría no recordar las sempiternas galletas de animalitos –un símbolo clásico del imaginario de la alimentación popular en México- porque es improbable que yo las consuma o, incluso, tenga contacto con ellas, también coloca una frontera entre sus consumos y los míos, entre mi identidad y la suya.

Por su parte, las experiencias de la infancia de los adultos de mayor edad, ubicadas entre los años treinta y cuarenta del siglo pasado, son particularmente duras. María y Fernando, originarios de Oaxaca, recuerdan épocas de severa escasez de alimentos tanto a nivel comunitario como doméstico. Fernando narra la sequía de 1938, que duró dos o tres años. Tiempos duros, de hambre. La gente comía el salvado que hasta ese momento era para las vacas. También comían mezclas de granos o sus cáscaras, hierbas silvestres del campo. No había “*ni maíz*”. El trigo que había era de los hacendados, quienes no lo vendían ni mucho menos compartían con la gente del campo. Su familia comía nopales –“chiquitos, feos”-, abiertos en canal, rociados con un poco de sal, “porque no había más”. No había tortillas; las mazorcas de maíz se quedaban pequeñas, cortas. Las vacas y borregos adelgazaron, morían, no producían nada. Sólo comían fruta cuando se la robaban; tiraban piedras a los árboles y se comían lo que hubiera, aunque aún no estuviera madura. Eran tiempos tristes, dice repetidamente Fernando, “tristes y duros”.

María llegó a la Ciudad de México a los 14 años, para trabajar como empleada doméstica de planta en la colonia Narvarte. Su dieta comenzó a transformarse a partir de su llegada a la ciudad, un fenómeno frecuente entre mujeres del campo que emigraban a entornos urbanos y se incorporaban al mercado de trabajo doméstico remunerado (Aguilar, 2009). Los guisados que comía, al gusto de sus empleadores, le parecían muy pesados comparados con la frugalidad forzada de la que venía: “en el pueblo éramos tan pobres, tan pobres, que nada más comíamos nopalitos, frijolitos, arrocito, tortillas”. Su disgusto se asocia, además, con la sensación de que la trataban con desprecio. Cuando la comida del día consistía en carne, a ella no le daban o le ofrecían apenas un pedazo pequeño. En cambio, todos los días comía arroz, frijoles y tortillas, lo que conocía desde siempre.¹¹⁰

Finalmente, Susana nació en el Estado de México y vivió en él por muchos años, hasta que llegó a vivir a Xalpa, ya casada y con varios hijos. Tuvo una infancia muy dura, marcada por la precariedad, la orfandad paterna y una notable participación en los trabajos de su hogar, lo que la llevó a unirse pronto –a los 14 años- y a tener una vida totalmente orientada hacia la crianza, la maternidad y la vida familiar. Cuando su padre murió -ella tenía alrededor de seis años-¹¹¹ las cosas cambiaron drásticamente y el delicado equilibrio

¹¹⁰ La diferenciación en la comida consumida por trabajadoras y empleadores es un fenómeno documentado por Aguilar (2009) a mediados del siglo pasado y con notable persistencia en el presente (Gorbán, 2012). Entonces como ahora tiene lugar un proceso de diferenciación que supone menos necesidades o formas menos exigentes de satisfacerlas en quienes tienen menos poder y recursos. Esta narrativa permite justificar la desigualdad y el trato injusto hacia otros con características distintas, con menos reconocimiento social, aludiendo a una supuesta costumbre.

¹¹¹ Susana sufrió mucho con la muerte de su padre; siente que quedó un poco desamparada pues la relación entre ambos era, según narra, cercana y amorosa. Para explicarla, Susana menciona precisamente a la comida, los paseos dominicales con su padre por la Villa, donde le compraba todo lo que se le antojara, desde las famosas tortitas de nata de la zona, hasta algodones de azúcar. Recuerda también la disciplina con la que su padre conseguía leche, así fuera sólo para ella.

económico que existía en su casa terminó por derrumbarse. A los nueve años dejó la escuela y comenzó a buscar trabajos sencillos en las casas de las mujeres vecinas. Su familia se volvió, en su opinión, la más pobre entre sus vecinos y sus propios familiares, lo que la niña que era entonces vivió con intranquilidad y vergüenza, reforzada por las actitudes de sus parientes:

“[En su casa] Siempre hay comida. A mí no me gusta que la gente venga y diga ‘ni agua me dieron. Qué señora tan tacaña’. Porque me pasaba con las tías. Te digo que cuando era niña tenía –tengo- una tía, que sus hijas eran de mi edad y les ponía su mesita y sus mantelitos. *Pues era una familia, ¿verdad? Y yo ya no tenía.* Y me paraba en la puerta. Yo quería que me dieran un taco de guisado, pero me daban un taco de frijoles, y me decían ‘pero vétele a comer por allá’, para que ya no viniera. Ésas son las cosas que te pasan y que a veces te acuerdas y dices yo no quiero así. Yo quiero que, aunque yo no esté, [sus hijas] ofrezcan lo que tienen, un café, un pan”.

En este testimonio, Susana denuncia, por un lado, la falta de solidaridad y empatía de sus propios parientes y, por otro, la sensación de desposeimiento que experimentaba, aun cuando la situación económica cuando su padre vivía no era precisamente boyante. Le ofrecían alimentos de menor valor porque su propio valor había disminuido. Su presencia molestaba, su necesidad incomodaba. También sugiere cuán importante es el papel que juegan la alimentación y sus rituales, sus escenarios y sus gestos, en la construcción y ejecución de una idea de familia (poner la mesa, con sus mantelitos).

Susana logró resignificar esa experiencia evitando actitudes “tacañas”, intensificando su generosidad hacia otros, sus gestos como anfitriona.¹¹² Destacar la capacidad de mejorar la crianza de la familia de procreación, especialmente a través de la calidad -percibida o real- de la comida es una manera de recobrar cierto valor y distanciarse de un pasado afrentoso. María Bravo también está convencida de que la alimentación que pudo dar a sus hijos fue mejor que la suya, a pesar de que también se desarrolló entre grandes carencias:

“[F]ue muy diferente. Aquí ya comíamos un arrocito, un frijolito, una salsita de chicharrón, una... Yo, cuando estaban chicos me gustaba mucho hacerles un guisadito de chicharrón prensado, que era lo que me rendía más, y le echaba papita, le echaba calabaza, *lo que yo creía que llevaba la comida*, pues. Compraba cabezas de pollo, patitas de pollo, que hacía con verdura”.

Observamos, entonces, que la posición social y económica de la niñez guarda relación con la elaboración de recuerdos sobre lo alimentario que se desplazan en un continuo que transita entre la memoria de la holgura y la privación, pasando por el recuerdo de una satisfacción sobria, sin aspavientos, que rescata la capacidad para resolver una necesidad básica de una manera práctica, funcional. Los extremos, por el

¹¹² Independientemente de que se debiera a las razones expuestas por Susana, la casa de los Márquez fue, efectivamente, donde los gestos de anfitrión fueron más explícitos, fluidos y sostenidos, haciendo notar que ofrecer, estar al pendiente de las necesidades de sus invitados, es una práctica que dominan.

contrario, están asociados a situaciones de mayor intensidad emocional que incluso hoy en día se traducen en recuerdos nostálgicos o particularmente dolorosos.

Podemos cuestionar los procesos mismos de elaboración de los recuerdos; suponer, por ejemplo, que las evocaciones de suficiencia y satisfacción son ajustadas *ex post* a las posibilidades objetivas del pasado y esconden las carencias de entonces, una suerte de habitus ajustado a las condiciones objetivas de la acción que incorpora las reglas de la escasez a las prácticas y las vive como la norma (Bourdieu, [1977] 1989). Sin embargo, los casos de mayor precariedad reflejan tal detalle y fidelidad, que nos hace pensar que en el recuerdo de las experiencias alimentarias existe un efecto de larga duración, especialmente cuando son dolorosas o conflictivas.

Por lo pronto, se observa la disposición a evitar que la propia descendencia experimente situaciones parecidas. Independientemente del desempeño nutricional, en términos estrictamente normativos, las madres consideran que mejoraron, o al menos intentaron mejorar las condiciones alimentarias de sus hijos, respecto a las que ellas mismas vivieron. Nadie declaró haber empeorado en ese sentido. De hecho, hay una noción de evolución: mayor variedad, mayor acceso a carnes, más opciones de consumo asociadas al contexto urbano.

Estos procesos de “movilidad alimentaria” no sólo produjeron mejorías en la calidad de la dieta de las familias -al menos en su diversidad-; también permiten resignificar la experiencia de la precariedad severa, tomar distancia de ella y del dolor que causó. Como veremos en el siguiente apartado, aunque una buena parte de la reconstrucción de las prácticas se debió a la mayor disposición de recursos, ésta no basta para transformarlas; se requiere de toda una intencionalidad que se manifiesta a través del trabajo alimentario, una labor compleja y desproporcionadamente femenina, que no sólo organiza las prácticas sino las relaciones en el hogar.

II. Comer bien

En términos formales, se considera que una alimentación es adecuada cuando “se dispone de una variedad y cantidad suficiente de alimentos; recursos materiales y conocimientos culinarios e higiénicos para conservarlos y prepararlos apropiadamente; una atinada distribución de ellos entre los miembros de la familia, y una frecuencia y densidad adecuadas de las comidas” (Bourges, 2001: 901). Resulta claro que la precariedad de recursos materiales que caracteriza a la pobreza merma la capacidad de las personas para

cumplir con estas condiciones, particularmente cuando, además del escaso poder adquisitivo, la disponibilidad física de alimentos adecuados en el mercado es limitada o deficiente.

Cuando preguntamos a nuestras y nuestros interlocutores en qué consistía “comer bien”, la respuesta más común era comer nutritivamente. Al cuestionar qué era comer nutritivamente, la respuesta nos devolvía a la idea de comer bien. La relación circular y automática entre ambas ideas hace evidente la fuerza de la norma nutricional en la narrativa alimentaria. Decir que la nutrición importa nos presenta ante los otros como comedores conscientes, competentes y responsables, lo que puede ser particularmente importante cuando se es madre. Sin embargo, en algunos casos la misma espontaneidad e inmediatez para ofrecer una respuesta normativa era seguida por la dificultad para profundizar en la definición de lo nutritivo. Beatriz, de los Hernández [B3], lo explica así:

“Bueno... si les metes a lo mejor un cachito de... bueno no sé al cien por ciento cómo son los nutriólogos, ¿no?, pero creo que tienes que racionarles la comida, ¿no? para que no sea un exceso, por ejemplo, de carne, un exceso de... no sé... de pollo. Pero pues yo creo que *dentro de lo que cabe* yo creo que sí les doy sano, ¿no?”

La jefa de los Chávez, Corina [B5], lo define a través de su propio ejemplo. Piensa que en su familia “a veces sí” comen de un modo nutritivo porque “casi siempre” comen verduras y porque:

“no siempre estamos comiendo carne, por lo regular comemos sopa de verdura, te digo, arroz, frijol, huevo. No comemos carne, carne, carne. *Le vamos cambiando*. Ya *si se puede* o quieren, les compro carne. O a veces llegamos a comer *hasta* tortas. *Depende de lo que quieren los niños*. (...) Yo digo que todo eso [“lo nutritivo”] lo como en mi casa. Que si el atolito de avena, yo lo hago. Las lentejas, también de repente las hago. Las semillitas¹¹³ que dicen, no mucho, pero ahí *le vamos buscando*”.

La moderación (*racionar* la comida), la variedad (*irle cambiando*), limitar el consumo de carne (*si se puede* comer carne) e incorporar verduras, emergen como criterios orientadores de la alimentación, incluso ahí donde la idea de lo nutritivo parece poco acabada. “Comer de todo”, “balanceado”, “variado” son expresiones comunes en las narrativas de prácticamente todas las mujeres entrevistadas. La importancia de la variedad está en la nutrición pero también en el gusto, en la diversidad como condición para disfrutar de la comida. El testimonio de Karina [A2], madre de familia de los López, uno de los hogares con ingresos más elevados y con información nutricional sólida,¹¹⁴ explica cómo construye cotidianamente lo que

¹¹³ Se refiere a nueces, almendras, lo que se recomienda como colación energética en las recomendaciones que le han enseñado a su hijo en la primaria al explicarle el contenido de El Plato del Buen Comer.

¹¹⁴ Karina estudio cuatro años en una preparatoria de Bellas Artes, donde se especializó en artes escénicas, para lo que tuvo que bajar de peso y comer de una manera distinta a como venía haciéndolo: “Entonces te iban como reeducando. Los maestros te decían cómo ir cambiando tu alimentación, ‘tienes que comer menos pan, menos tortilla, y con el ejercicio vas a ir bajando’. En los primeros tres meses le pidieron rebajar entre tres y cinco kilos por mes. En total, bajó entre 10 y 12 kilos.

considera hábitos alimentarios saludables, partiendo de la complementariedad entre carnes y vegetales y la variación entre formas de preparación de los mismos alimentos-base:

“En la comida, procuro, por ejemplo... como esta cuestión de la pancita [de res]: si voy a hacer pancita, compro pancita para hacer caldo, la mezclo con seta, tomo una parte de pancita para hacer quesadillas y le mezclo con granos de elote y epazote. Entonces tengo para almorzar un día y para almorzar otro. Si compro bisteces, bueno, un día hago bisteces asados, con nopales asados, cebollas asadas, queso, cosas así. Y otra sección de los bisteces la uso para hacerlo, por ejemplo, encebollado. Entonces, procuro alternarlo”.

Elsa [A1], responsable principal del trabajo alimentario en la familia Márquez, aprendió a cocinar de su madre, pero en el camino ha adquirido sus propios criterios y normas de salud, particularmente a partir de su trayectoria como cuidadora de muchas personas con requerimientos nutricionales especiales –su padre fallecido, su hijo, su ex esposo- sobre los que recibió orientación de médicos y enfermeras. La conversación de Elsa está llena de recetas, consejos sobre el consumo de ciertos alimentos con determinadas propiedades, *tips* para cocinar con menos grasa sin perder sabor. Son ideas muy concretas que aplica a sus prácticas alimentarias cotidianas.¹¹⁵

Estos hogares destacan no sólo por la importancia que dan a la nutrición sino también porque cumplir con este modelo alimentario les parece posible y, de hecho, intentan regirse por él cotidianamente. Pero, además, les interesa hacerlo de manera tal que la observación de lo nutritivo no se convierta en una camisa de fuerza. Cuando se tienen opciones entre las cuales elegir y los recursos son suficientes para planear, la diversidad en la dieta es importante tanto para comer dentro de la norma como para jugar con ella, para no caer en un “exceso de rigor”. De nuevo, presenciamos ejercicios de calibración descritos por Cairns y Johnston (2016), que se concretan en el sabor, en el gusto como espacio de interacción entre la regla y el placer:

“Trato de equilibrarle, tampoco tener una alimentación *demasiado sana que sea insabora* (sic), o sea, tampoco... Ni mi hijo se la comería, pobrecito, es un castigo. (...) Trato de no seguir la corriente de moda, de *equilibrar entre sano y rico*, y de *no castigar* tanto la alimentación con todo lo sano, todo lo sano, y nada de *lo malo*, nada de lo malo. Nunca unas papitas, pues no; vivimos en un mundo terrenal en el que si a mi hijo se le antojan, le voy a dar unas papitas. Si voy a una fiesta y me ponen enfrente papitas, dices bueno por qué no. Trato de mediar, de *no irme a los extremos*”.

¹¹⁵ Elsa preparaba el desayuno para cada encuentro que teníamos. En la primera visita ofreció tortas de jamón con queso doble crema. En la segunda, preparó huevo revuelto con zanahoria, con un toque notable de pimienta. Siempre hubo jugo de apio con piña, perejil y nopal –una combinación “para eliminar toxinas”. También nos preparó café. En una tercera visita preparó huevo revuelto con queso, jamón de pavo y calabaza rallada y el mismo jugo. Siempre hubo tanto pan como tortillas. En esta ocasión, Elsa se sirvió un platón de cereal (Bran Flakes) con manzana picada. Lo dejó remojando mientras comía sus huevos, acompañados de tres tortillas. Es posible que, en el entendido de que come cosas que considera sanas, Elsa caiga en excesos; al no ser alimentos “malos” o dañinos, con tal que construir cierto “equilibrio” y dar variedad, se sirve demasiadas cosas.

El equilibrio alimentario alcanza así un nivel moral en el que la capacidad de autocontrol se demuestra tanto limitándose como exponiéndose a lo riesgoso, a “lo malo”. En circunstancias ideales este trabajo de disciplina y vigilancia no sería necesario, por lo que no constituiría una virtud. El verdadero reto es mantener el equilibrio precisamente aquí, en el mundo terrenal en el que nos coloca Karina.

En los hogares con menos recursos, la calidad de la alimentación no pasa desapercibida como un criterio estructurante de las decisiones alimentarias, contrario a la ignorancia y comodidad que suelen atribuirse a los hábitos de los estratos populares. Su peso es notable, sobre todo porque estas familias cuentan con miembros que padecen algún tipo de enfermedad que se asocia con problemas alimentarios y requieren de medidas específicas en ese campo. Sin embargo, perciben mayor dificultad para cumplir con los criterios que encuentran relevantes.

Martha Saldívar [A3] y sus hijos experimentaron situaciones de violencia física y económica durante los primeros años de la formación familiar.¹¹⁶ En ese contexto, la nutrición palidecía en importancia frente a la premura de sobrevivir. “No, en ese tiempo se trataba de comer lo que fuera. Bueno, a lo mejor por eso me acostumbré a no comer tanto; a lo mejor [las crisis] *ayudaron* a no comer mucha carne, porque pues no había. Nosotros vivimos así”. Martha logró mejorar sustantivamente sus circunstancias, pero en los hogares que actualmente viven con restricciones económicas, son otras las características de la alimentación que se destacan y asocian con “comer bien”, por ejemplo, la vastedad, la suficiencia que permite comer hasta saciarse.

Las mujeres de la familia Rodríguez [B1] y Susana, matriarca de los Márquez [A1], recuerdan, cada una desde su respectivo caso, cómo la comida de sus madres se caracteriza por la vastedad y por una variedad más bien limitada. Mónica dice: “[Irma] Hacía cantidades industriales. Y siempre va a tener los frijoles, las lentejas, los garbanzos. Y siempre algo para acompañar, arroz, por ejemplo”. A Elsa alguna vez su ex esposo le preguntó “¿por qué tú siempre tienes papas, frijoles y huevos? Le digo que es una costumbre que se nos quedó de mi mamá. Decimos, si no tenemos más, *por lo menos esto nos llena*. Y es una costumbre que tenemos todas [las hermanas]”. Beatriz coincidiría: “Sí, porque así dices, si tienes frijoles, pues ya puedes darles cualquier cosa”.

De nuevo, parece preponderar la narrativa de la solución de los problemas por encima de la del problema mismo. En estos casos, lo importante es contar siempre con un conjunto básico de alimentos en las

¹¹⁶ Recordemos que, aunque Martha ahora se encuentra en una situación económica menos apremiante en la actualidad, cuando creció y cuando formó su familia, los recursos eran escasos.

despensas, a saber, huevo, arroz, frijoles, aceite, azúcar, sopa de pasta, y vegetales o legumbres como papas, jitomates, calabazas, cebollas, ajos, zanahorias y una variedad de chiles, frescos y secos. Las tortillas no pueden faltar en las comidas (“siento que no como si no como tortillas”, diría Ramón) y por las mañanas y las noches, el bolillo y el pan dulce son imprescindibles.

Donde los ingresos son más altos se mencionan más vegetales en el recuento de la dieta básica, como apio, poro, chayote, brócoli, espinacas, verdolagas, nopales, y la fruta aparece como un elemento de consumo frecuente. En las familias del nivel medio el consumo de fruta se destaca sólo en el caso de los menores. En el estrato bajo, esto se planteó como algo ocasional, determinado por la estacionalidad –relacionada con el precio- y por un gusto acotado a ciertos productos comunes, como plátanos, manzanas o naranjas.

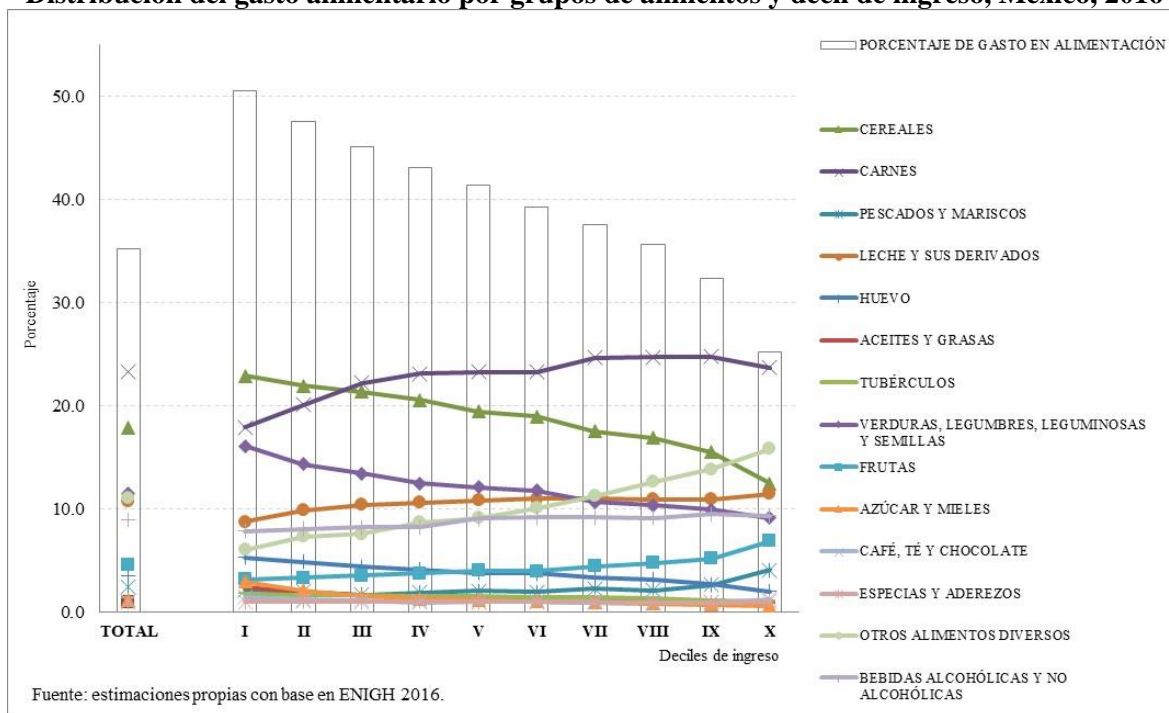
En los hogares con recursos económicos y materiales medios y bajos, la diversidad, “comer de todo”, también es importante, pero adquiere un sentido adicional a mantener una disposición abierta a una variedad de alimentos y preparaciones. “Comer variado” es, también, comer *lo que haya*. Lo que se enfatiza es la posibilidad de que niños y adultos coman lo mismo, que la familia se ajuste a un patrón alimentario único, toda vez que no es posible satisfacer dietas diferentes.

Este consumo corresponde con los patrones alimentarios de la población mexicana con distintos niveles de ingreso. Como revisaremos adelante, el presupuesto destinado a la alimentación es uno de los rubros más flexibles del gasto familiar y uno de los primeros en ser modificado o reducido cuando se enfrentan restricciones económicas (González de la Rocha, 1986, 2006). Como vimos en el capítulo donde detallamos los efectos de las crisis económicas y alimentarias en el consumo familiar de alimentos, el porcentaje del gasto total destinado a la compra de alimentos, bebidas y tabaco sufrió incrementos notables en los periodos en los que ocurrieron las dos fases de la crisis alimentaria descrita antes (2007-2008 y 2010-2011). Es decir, las familias hicieron esfuerzos adicionales por alimentarse. Esto sucedió en todos los deciles de ingreso, si bien la variación es más notoria en los primeros, en los que la proporción del gasto destinada a alimentos es típicamente más elevada que en estratos con ingresos superiores. Los hogares del primer decil destinan a este rubro prácticamente la mitad de sus ingresos, mientras que entre la población más rica este gasto representa, cuando mucho, la cuarta parte de sus egresos.

Las diferencias en la composición del gasto alimentario entre el primer y el décimo decil son notables. Si bien en ambos estratos la mayor parte del gasto se destina a la compra de carnes y cereales, las proporciones de uno y otro grupo alimenticio aparecen invertidas según el decil, predominando los cereales en el primero y las carnes en el décimo. La base del gasto alimentario de las familias con menos recursos son cereales,

carnes, legumbres y leguminosas. Asimismo, presentan el mayor consumo de azúcares y el menor de frutas en toda la distribución (gráfica 6).

Gráfica 6
Distribución del gasto alimentario por grupos de alimentos y decil de ingreso, México, 2016



Se trata, en conjunto, de alimentos de menor precio, que sacian y aportan altas cantidades de energía – generalmente de rápida liberación- con proteínas animales de menor calidad. Si bien el consumo de verduras y legumbres es el más elevado de la distribución se concentra en una selección acotada de alimentos de este grupo, con pocas variaciones. Por su parte, el consumo de carne, un elemento que hasta hace algunos años se asociaba con los patrones alimentarios de clases medias y altas se ha expandido a los estratos sociales urbanos de menos recursos, aunque se trata de productos cárnicos de menor costo, algunos de ellos muy procesados y de menor calidad que, de cualquier forma, se consumen con menos frecuencia que en otros grupos socioeconómicos (Gracia-Arnaiz, 2012).

Encontramos que este patrón puede estar definido por los requerimientos especiales de miembros enfermos con dietas especiales,¹¹⁷ o por las preferencias de niños y adolescentes. En este último caso, no quiere decir que la alimentación familiar sea parecida a un menú infantil. El paladar de los menores que viven en estos hogares es tempranamente socializado en las comidas adultas. Es posible que se reserven el picante o que

¹¹⁷ Fenómeno que acarrea una serie de tensiones, conflictos y negociaciones que revisaremos en la tercera parte del estudio.

coman predominantemente sopas, caldos y huevo con guarniciones como arroz y frijoles pero, de acuerdo con sus madres, se incorporan pronto a la comida de todos.

Sucede, además, que quienes generalmente comen en casa son las madres con sus hijos, mientras sus cónyuges se encuentran trabajando, sin posibilidades de volver a casa a comer por la tarde. La madre entonces planea comidas que concilien el gusto de los hijos con los criterios de variedad y nutrición que consideran importantes. Como veremos en el siguiente capítulo, las estrategias para la planeación de los alimentos que varias mujeres siguen, implican cocinar por la tarde la comida que sus parejas llegarán a cenar por la noche y que ellas y sus hijos desayunarán e incluso comerán al día siguiente. Uno de los resultados de esta planeación es que, a diferencia de sus mujeres y sus hijos, los padres no repiten comidas, cosa que molesta a algunos de ellos.

En estos contextos, que los hijos coman “de todo”, es decir, lo que les den, facilita el trabajo de las madres y es un comportamiento apreciado que llega a interpretarse incluso en términos de carácter, como lo hace la madre de los Rosas, Violeta [B6], al explicar los diferentes temperamentos de sus hijos a través del espacio de la comida:

“Porque ella [su hija pequeña] come *de todo, de todo*. Si usted hace un nopal, que digamos traemos de allá del rancho que uno trae nopales. ‘¿Qué tal si nos comemos un nopal asado, nomás, con cebolla y limón?’. No, ella, no sabe, los nopales. Y a mi hijo, ni la cebolla ni los nopales. Ella le come frijoles, ella le come el jitomate rebanado con limón. Y mi hijo no. Pero no es porque no se lo haya... como que no le haya yo inculcado. No, sino que... no sé porqué *es más abierta todavía mi hija que mi hijo*. Mi hijo así como que *muy melindroso hasta para* para comer... no sé. No sé cómo explicarlo”.

III. Clasificación de los alimentos: los buenos, los malos, los feos

Las normas de la nutrición pueden ser confusas. En principio, son muchas, cambian conforme la ciencia avanza y no siempre es posible tener certeza sobre el rigor de la información. Muy frecuentemente el conocimiento sobre nutrición está aparejado a intereses económicos, ya sea de la industria alimentaria o la farmacéutica, así como a otros dispositivos de poder y control sobre los cuerpos que producen auténticos movimientos de descalificación o mitificación de las propiedades de los alimentos y de la manera de consumirlos.

Sin embargo, a pesar de la volubilidad de los criterios, existen ciertas nociones alimentarias fundamentales que permanecen como estructuras básicas de la selección de alimentos y permiten distinguir los que son deseables de los que no, reduciendo la ansiedad que provoca la vastedad de opciones y el riesgo a equivocarse (Fischler, 1995).

Los trabajos de Mary Douglas (1972), Lèvi-Strauss ([1964] 2013) y Harris (1989) han sido fundamentales para entender cómo las normas alimentarias reflejan una estructura de pensamiento categórico que organiza la realidad en una serie de dicotomías a partir de las cuales distinguimos lo “bueno” y lo “malo”, en este caso, para comer. En sus obras, cada autor destaca cómo, en tanto construcciones sociales, estas categorías oposicionales no se basan exclusivamente en rasgos objetivos, sino que comportan una serie de atributos que reflejan constructos morales sobre lo correcto e incorrecto, lo permitido y lo prohibido, lo normal y lo desviante. Como muestra Coveney (2006), la vinculación entre la clasificación de los alimentos y la clasificación de los comportamientos puede rastrearse a lo largo de la historia de las normas que regulan al cuerpo como un vehículo de la moral de cada época y espacio. En la modernidad, la disputa por el cuerpo como un espacio de vigilancia y control para asegurar que encarne las normas del orden social, ha diversificado sus recursos y dispositivos, pues ya no sólo prima la tradición popular, sino también el discurso médico y el mercado, que ha introducido sus propios estándares y lenguajes expertos (Coveney, 1998; Lupton, 1996, Bordo, 2003).

En cada tiempo y lugar, estos criterios se adquieren en los procesos de socialización de las personas como “comientes” y estructuran la selección y el consumo de ciertos alimentos en detrimento de otros. Revisar estas representaciones permite trascender narrativas normativas sobre lo bueno y lo malo, y entender qué sentido adquieren estos adjetivos para las personas cuando toman decisiones cotidianas que incluso pueden trascender lo alimentario y aludir a otros aspectos, como el lugar de origen o la relación con el propio cuerpo.

Lo bueno y lo malo

Los testimonios permiten identificar una división más o menos clara entre lo explícitamente “bueno” y “malo”. Como vimos en el primer apartado de este capítulo, entre lo *bueno* se encuentran las frutas, las verduras, las leguminosas. La carne, en especial las carnes rojas, son consideradas como alimentos “menos buenos”, cuyo consumo es necesario moderar, a favor del pollo y el pescado. En este punto medio también se encuentran las grasas y la dupla pan-tortilla que, sin dejar de considerarse necesarias, incluso básicas, controlar su consumo es una idea bastante extendida, al menos en términos normativos.

Entre lo declaradamente “malo” se encuentran la comida chatarra y el refresco, una suerte de nuevas “malas palabras” en la gramática de los hábitos alimentarios. Como las palabras prohibidas, el consumo de estos alimentos se condena y trata de evitarse, al menos narrativamente. “... si supieran todo lo que hace la Coca; ocho cucharadas de azúcar en un vaso de Coca. No... Imagínate los riñones y el páncreas, cómo se ponen”, dice categórica Elsa [A1].

Pero, por más que se busque evitar las palabras que representan algún tipo de tabú –como hoy parece serlo la comida chatarra- proferirlas de vez en cuando puede ser disfrutable. Hay quien reconoce el consumo regular de refresco, como Ana [B5], de los Ruiz, para quien, según su pareja “La coca es su adicción (...) Parece de los borrachillos que llevan su botella; ella así va con la Coca”. Ana toma refresco casi a diario, “me han dicho que por la Coca yo estoy así,¹¹⁸ que no me da hambre. Dicen que por la Coca no me decaigo”. Explican que en el hogar de su familia de origen “desayunan, comen y cenan Coca Cola. (...) Allá se compran cinco Cocas de dos litros al día. Mis papás siempre han sido de refrescos”.¹¹⁹

Otras personas, como Rebeca [M4], Maricela [B2] o Corina [B5], dijeron consumirlo sólo los fines de semana, sobre todo por voluntad de sus maridos. Sin embargo, la convivencia con las familias, tanto en ocasiones extraordinarias como cotidianas permitió constatar que, en algunos casos, el refresco está más presente de lo que se reconoce. En casa de Irma y Pablo [B1], donde ambos son diabéticos y varios miembros tienen problemas de sobrepeso, el refresco se narra como algo totalmente prohibido. Empero, su presencia es inevitable en celebraciones. Así pudimos constatarlo en una fiesta de cumpleaños:

“Había abundante refresco (Coca Cola y Jarritos). Pareciera que, al menos en el caso de esta familia, el refresco es un signo de celebración, incluso más que un pastel. Éste tiene un momento y un ritual. El refresco, en cambio, fluye ininterrumpidamente, acompaña todo, se sirve y se vuelve a servir incansablemente. Los niños, que corren por todos lados todo el tiempo, se acercan a los adultos para pedirles agua y les dan refresco. Los mismos adultos preguntan “¿quieres agua?” y lo que dan es refresco. (...) Irma “acusó” conmigo a Mónica porque le negó un vaso de refresco el día anterior, previendo que al día siguiente comería y bebería más de lo recomendable para su diabetes. “Y eso que era [refresco de] manzanita”, precisó Irma, sugiriendo que le parece menos dañino que la Coca Cola”.
[Notas del diario de campo].

Hasta hace dos años, la familia de Beatriz Hernández [B3] consumía una botella de tres litros de refresco de cola al día. Esta situación cambió de un modo más o menos radical a partir de que Sheila enfermó gravemente a sus entonces cinco años. La niña tenía fiebre, dolor abdominal intenso y problemas para evacuar. Un análisis radiológico mostró que había iniciado un proceso de formación de piedras en el intestino, junto con una acumulación severa de excremento. La primera causa aducida por los médicos fue el excesivo consumo de refresco y la consecuente falta de agua natural.

Esta experiencia contribuyó a asentar la noción de riesgo y daño inherente a estos productos en la familia de Beatriz. Sin embargo, hasta la fecha observan resistencias para abandonarlo del todo, en particular

¹¹⁸ Veremos más adelante que Ana indica comer muy poco, a veces nada en todo un día, pues no siente apetito y parece que habla del refresco no como un problema sino como su solución.

¹¹⁹ Al papá de Ana le declararon diabetes hace diez años, pero dice que le dieron tratamiento “y ya se le curó”. Parece natural, pues, que Ana tenga dificultades para asociar el consumo excesivo de las azúcares del refresco con padecimientos crónicos, incurables y potencialmente letales.

Heriberto quien, aunque se solidariza con la salud de sus hijos y su esposa, no puede evitar el antojo, sobre todo cuando llega a comer carne:

“...luego también *depende como de la comida*, ¿no?, porque a él [Heriberto, su esposo] le gusta un montón la carne y luego dice ‘ay, pero esto con agua como que no’. Pero casi siempre pues [el refresco] nomás es para él”.

Como se ve, la complejidad del desafío que implica reducir el consumo de dichos productos radica tanto en la socialización de la información sobre los perjuicios de estos hábitos, como en reconocer que el aparato económico que favorece su consumo ha terminado por convertirlo no sólo en un elemento de estatus –un aspecto registrado con detalle en investigaciones antropológicas realizadas, sobre todo, en espacios rurales con numerosa presencia indígena (Nájera y Álvarez, 2010)- sino también en un componente importante del repertorio cultural de gustos y sabores de la cocina popular mexicana.

Mientras tanto, la ingesta de “lo malo” suele aparecer tímidamente en la conversación, casi a manera de confesión, pretextando un consumo bajo y esporádico, limitado a ocasiones especiales como reuniones familiares, fiestas o fines de semana. Esta falta de ligereza al reconocer su consumo se debe a la extendida sanción social que se cierne actualmente sobre este tipo de productos. Ya no son los tiempos de juventud de Fernando Bravo [M2] –hoy con diabetes-, en los que no parecía problemático llegar a beber dos litros al día él solo, porque le permitían trabajar por más horas sin sentir hambre.

Sin embargo, a pesar de la condena normativa actual sobre los productos chatarra, existe cierta impresión de que en la medida en que forman parte de la oferta alimentaria a la que se tiene *muy fácil acceso*, es prácticamente inevitable incorporarlos a la dieta cotidiana, sobre todo donde hay menores. Violeta [B6] cuenta cómo trata de hacer entender a sus hijos que se trata de consumos no prohibidos pero extraordinarios, contrario a la “normalidad” con la que se asume en otras familias –y otras maternidades-:

“- ¿Tú cómo lidias con eso [los antojos de comida chatarra] con tus niños?

- Eh... mis hijos no son... bueno, más bien yo trato de no darles los chicharrones, las papas, este... qué más se puede decir... sí, así pura chatarra. Yo trato de inculcarles que eso *no es normal*. Yo no digo que no, que de vez en cuando, porque se antoja, tampoco se lo puedo prohibir. Pero ya ve que hay niños que diario, hasta para desayunar es una bolsa de papitas y un refresco. Y yo lo he visto en la escuela de mi hijú [secundaria], porque luego llegan y llevan aquí sus doritos y una coca aquí en la mano”.

Lo natural y lo artificial

La distinción de los alimentos adecuados de los que no lo son también incorpora elementos de riesgo, elaborados en torno a categorías que tienen que ver con la artificialidad, la sobre-conservación, la

manipulación, la insalubridad y, sobre todo, la falta de control sobre los procesos de crecimiento, maduración o preparación de lo que se consume. En los testimonios recabados, estos conceptos tienden a vincularse narrativamente con otros procesos que parecerían ir más allá del espacio alimentario y referir a categorías morales relacionadas con el origen de las personas, la ética de lo doméstico, el valor del esfuerzo y la certitud de la costumbre.

En tanto valores alimentarios, estas categorías reflejan las ansiedades de una época en la que predomina la sensación de haber perdido el control de lo que se ingiere (Bertrán, 2015; Contreras, 2005; Gracia-Arnaiz, 2012). El principio de incorporación destacado por Fischler aparece constantemente amenazado, tanto por la falta de información como por el exceso de la misma, sin tener suficientes criterios para determinar su precisión o veracidad. De algún modo, todo es sospechoso de no ser exactamente lo que parece. Este temor y su correspondiente aversión al riesgo no son privativos de las clases medias y altas mejor informadas; también está presente en los estratos populares de las ciudades.

Uno de los ejes que articula estos temores es el que plantea la oposición entre lo fresco y lo industrializado o procesado. A Beatriz [B3] no le gusta comprar carne en el supermercado. A su entender, las prácticas de congelación de los alimentos en estos lugares distan de ser seguras. Según le ha comentado su marido –que por su trabajo como vendedor conoce bien las tiendas y sus bodegas- las empresas suelen re-etiquetar los productos con nuevas fechas de caducidad cuando el periodo de congelación recomendado de las carnes ha expirado. María y Fernando [M2] compartieron una anécdota similar contada por una de sus nietas, ex empleada de un supermercado de la zona.

La percepción de los supermercados como lugares de riesgo, de los que se desconocen el origen y los procesos de conservación de los alimentos, es compartida por otros casos. En algunos de ellos la noción es vaga, derivada de una suerte de sospecha que se desprende de contraponer el imaginario de lo “natural” contra lo “congelado”, lo preservado a la fuerza, lo que permanece escondido largo tiempo en bodegas y después sale a la luz pretendiendo parecer nuevo.

“Entonces llega uno y dice ‘yo quiero un mango...’ Por eso luego nos enfermamos, porque están cocidos a fuerzas, dice mi mamá. No están *normalitos*, de que en un árbol se estén madurando, que usted *los esté viendo* y diga ‘ay, qué rico ese manguito, porque va creciendo...’, pues no. Van los arrancan, los guardan, los congelan o los procesan hasta que se cozan (*sic*) rápido. Así el jitomate. (...) [U]na vez llegamos a la casa y dijimos ‘ay qué bonito está este jitomate’, compré cuatro o cinco kilos porque estaba baratísimo. Y, *pum*, a la semana, todo se echó a perder, se hizo aguado, se empezó a pudrir. Entonces, por lógica, como está congelado, está duro; llega uno y se le hace aguado”.

La reflexión de Violeta [B6] introduce a la tecnología como un elemento de sospecha que vuelve desconocido lo conocido y, paradójicamente, provoca la pérdida de control sobre los alimentos, un descontrol que se

introduce en el cuerpo. Para ello, despliega un repertorio de figuras lingüísticas que refleja sus criterios de valoración de lo bueno, lo normal, lo adecuado, estableciendo relaciones de paralelismo con las propiedades de los alimentos (Lupton, 2016; Bertrán, 2019; Abbotts, 2017). “Cocer a la fuerza”, hacer que las cosas maduren antes de tiempo, forzarlas, no es normal ni deseable, no con los alimentos y probablemente tampoco con las personas. Hay procesos naturales que deben respetarse para mantener un estado virtuoso; ver “crecer” es importante, tal y como se vigila el crecimiento de un niño. Guardar, congelar, procesar, son todas formas de manipulación, de alteración del orden natural que terminan por contaminar, por hacer que las cosas –y las personas- pierdan fuerza, vitalidad, armonía y potencia.

En el caso de los alimentos estos adjetivos son especialmente importantes porque pueden ser analizados como metáforas del cuerpo o, al menos, de los atributos que se consideran deseables en él: firmeza, frescura, naturalidad, consistencia. Se tiene un conjunto de paralelismos y oposiciones, primero del alimento al cuerpo y después del cuerpo a la persona: los alimentos se introducen al cuerpo y existe entre ellos un intercambio de propiedades (Lévi-Strauss, 2013 [1964]; Mintz y Du Bois, 2002; Douglas, 1972; Fischler, 1995).

Lo tradicional y lo moderno

La oposición fresco/(sobre)preservado se desliza con suavidad hacia otra dicotomía que contrapone al campo –su pureza y generosidad- con las ciudades –y sus procesos industriales asociados a lo moderno. Corina [B5], hidalguense en la Ciudad de México, piensa que se come mejor en *los pueblos*:

“allá todo es fresquecito, porque si quieres algo nomás vas y lo traes de la milpa. Allá en lo único que uno sale gastando es en el aceite, el azúcar, cositas así, porque lo demás todo se te da en tu tierra. (...) Hay chiles, calabazas, frijolito. El maíz, de ley ahí está. El café también de ley porque ahí se cultiva”.

Violeta [B6], criada en la ciudad pero con una madre que ella misma define como “de rancho” destaca la pureza de los alimentos en el campo, asociándola con la “originalidad”:

“Entonces, así también nosotros decimos... ¿por qué sabe tan rico cuando vamos al rancho?” Porque está *original*, porque está *fresco*, se puede decir así. Y usted viene *aquí* y dice ‘deme un consomé’, y ¿no está así todo que se separa la grasa del caldito? ¡Y *allá* está *grueso*! Hay que estarle quitando la grasa, ¿sí o no? Sabe a humo, sabe a la penca del maguey, tiene otro sabor. Y pues uno está acostumbrado a comer –dice mi mamá- todas las *porquerías* de aquí...”.

“Aquí” y “allá” no son sólo referencias espaciales; son marcos de sentido a partir de los cuales se construye la relación entre la comida, el cuerpo y el entorno. Son constructos en sí mismos que contienen un conjunto de atributos productores de fronteras simbólicas entre formas de vivir y de representar lo que es adecuado,

sano, correcto, asignando valores positivos y negativos a un espacio y el otro, dependiendo de dónde se esté parado.

“Aquí” y “allá” son, también, procesos, distancias que se caminan no sólo en el espacio sino en el tiempo, entre una época de sencillez y frugalidad, cuyas carencias parecen palidecer en el recuerdo ante las complejidades y los riesgos de la vida urbana. Hay que recordar que varios de estos personajes atravesaron por procesos migratorios que emprendieron porque veían en las ciudades las oportunidades que el campo les negaba. Sin embargo, su nostalgia y predilección por la comida del campo podría reflejar parte del costo que tuvieron que pagar por esta transición. Pareciera que en esta representación de los valores alimentarios se dirimen algunas tensiones de la propia trayectoria de vida y del ajuste de normas y criterios que ésta ha implicado, en este caso, en un campo tan rutinario y a la vez tan íntimo como la alimentación.

Por otra parte, es importante notar que la mayor parte de las personas que expresaron su desconfianza hacia los supermercados –en sí mismos íconos de la urbanización y consolidación de los barrios a los que llegan a establecerse como quien clava una bandera de progreso y modernidad- hacen poco uso de ellos como espacios de consumo de alimentos perecederos, sobre los que se cierne el valor de la frescura. Todas las mujeres responsables de la alimentación familiar compran frutas y verduras en los tianguis de la zona;¹²⁰ en general, las carnes suelen adquirirlas en los mercados públicos. El supermercado es un punto de abastecimiento de productos no perecederos –arroz, frijoles, condimentos, aderezos, azúcar, café, galletas, etcétera- y artículos de limpieza doméstica e higiene personal a los que acuden, en promedio, una vez al mes. Es decir, no son lugares que visiten como una primera opción para sus necesidades diarias. Ramón [M1] incluso piensa que son lugares “para puros lujos”. Es decir, buena parte de la sospecha y la descalificación están dirigidas a un lugar que no se considera extremadamente necesario, por lo que calificarlo con dureza no pone en riesgo la estabilidad o la reputación de las propias prácticas de consumo.

En los hogares con mayores recursos, el consumo de alimentos procesados o sometidos a procesos de conservación es ligeramente más común. Elsa [A1] y Karina [A2] acuden a grandes almacenes donde se requiere membresía y existe la opción de compra por volumen. Elsa, por ejemplo, compra verduras y platillos congelados –menciona medallones de espinaca, lasaña- o carne deshebrada cocida, también congelada, que encuentra “muy limpia”. Aunque en menor frecuencia y cantidad, Karina también ha llegado

¹²⁰ Elsa también va a la Central de Abastos para este tipo de compras.

a comprar preparaciones de verduras congeladas, que contribuyen a su propósito de cocinar rápido y de manera práctica, dadas sus múltiples ocupaciones.

Percibimos aquí una mirada distinta de la tecnología y sus procesos, otro entendimiento de la manipulación, la conservación y su utilidad. Si bien este tipo de productos está lejos de constituir la base de la alimentación familiar en los hogares de estas mujeres, su disposición hacia ellos es diferente y puede estar relacionada, por un lado, con la posibilidad objetiva de acceso efectivo a estos circuitos de consumo y, por otro, con una noción de participación en las opciones de la vida moderna, con más información, más actividades por hacer y una mayor presión por aprovechar mejor el tiempo y tomar decisiones eficientes, a lo que contribuye recurrir a tecnologías alimentarias.

No insinuamos que prefieran alimentos industrializados o excesivamente procesados; de hecho, puede que tengan más información para distinguirlos y evitarlos. Ellas también dan un lugar muy importante a la frescura y el origen natural de los alimentos que dan a su familia y que ellas mismas consumen. Sin embargo, en la medida en que el acceso a estos productos no es una noción fuera de todo orden en su vida cotidiana, parecen incorporarla con cautela y con un claro sentido práctico: existen, tienen acceso a ellos y encuentran que facilitan sus tareas. Así lo expresa Karina:

“A mí siempre me ha fastidiado la ola de moda, ¿no? Que ahorita todo da cáncer y que no comas ahora esto o que no comas la nuez tal. Trato de ser lo más objetiva que se puede. No puedo comer espinacas recién cortadas. No puedo, no estoy donde se cortan, entonces tengo que comer la del mercado”.

De nuevo, la condena a lo malo, a los anti-valores de la comida, aparecen matizada donde efectivamente hay opciones para elegir y flexibilizar los criterios de manera controlada, con la seguridad de que es posible mantener el equilibrio y retomar las normas que se consideran importantes. En los casos en los que la exposición al riesgo se vive como una fatalidad, como algo ineludible porque se carece de los recursos para hacer distinto, o donde actuar de maneras alternativas es más complicado –por falta de información, dinero, tiempo, movilidad, entre otros-, el discurso parece más rígido, más condenatorio y más nostálgico de otras formas de alimentación que se colocan lejos y en el pasado.

Maricela [B2] dice con contundencia que antes se comía mejor que ahora. Piensa que las cosas eran más saludables. Lo nota en la salud de las personas mayores; encuentra que algunas ancianas y ancianos parecen más saludables que ciertas personas más jóvenes que tienen ya “varios achaques”. Pone el caso de su abuela, una mujer de más de noventa años con la dentadura completa. Antes

“[L]a gente no comía tanta *porquería* como ahora, que la hamburguesa, que las alitas, pura comida que *no nutre*. Y tú vas allá [en el pueblo de Oaxaca de donde es su mamá] y te dan la carne fresca, la matan y ahí te la dan. Allá te dan tus tortillas hechas a mano, van al molino. Yo siento que es mejor la comida de allá”.

Aunque el discurso de Maricela inicia comparando *antes* y *ahora*, termina por deslizarse casi inevitablemente hacia *allá* y *acá*. Existe una suerte de paralelismo entre el pasado y la vida de pueblo, y el presente y la ciudad, vinculada a la idea de progreso o modernidad que, al menos en el caso de la alimentación, parece haber evolucionado en un sentido contraproducente. Para quienes conservan una estructura de alimentación tradicional –tortillas, frijoles y arroz, hierbas, un guisado con poca carne y algunas verduras-, la comida “urbana”, “moderna”, globalizada, no dice mucho. “No soy amante de eso”, dice María, refiriéndose a comer en la calle y buscar pizzas o hamburguesas u otro tipo de comida rápida, “así de que yo no quiera *comer comida* y busque eso, no”. Porque *eso* no es *comida*, *eso* es otra cosa, distinta a lo que se hace en casa –o, por lo menos, recuerda a la comida casera-: comidas calientes, con guarniciones secas y guisados caldosos.

Afuera y adentro

Esto nos lleva, por último, a otra categorización que distingue a los alimentos según el lugar en el que se consumen. Ya María [M2] adelantaba que lo que ofrece la calle no es propiamente “comida”. Maricela [B2] clasificaba algunos de los antojitos callejeros como “porquerías”. Esta descalificación de lo que se considera como una clase de alimentos “degradados” es muy común entre nuestros interlocutores, en particular las mujeres. Sin embargo, no es ningún secreto que estos alimentos representan una parte muy importante del consumo alimentario de los hogares, si bien el gasto en este rubro es mayor en los estratos de mayores ingresos.¹²¹

Las diferencias entre quienes tienen más o menos recursos en nuestro estudio también se observan en las prácticas de consumo de alimentos fuera del hogar. Mientras los integrantes de hogares en condiciones económicas ajustadas consumen cotidianamente alimentos preparados en establecimientos informales, al pie de las banquetas, en las salidas de los metros, los paraderos de los camiones o los triciclos expendedores

¹²¹ Según la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH), 2016, 22 por ciento del gasto en alimentos se erogó fuera del hogar. En el primer y segundo decil de ingreso este porcentaje era alrededor del diez por ciento, mientras que en el noveno y décimo la proporción alcanzaba el 33 por ciento en promedio..

de pan dulce y café, tacos al vapor o tamales, las familias con mayor holgura acuden –aunque de manera ocasional- a restaurantes formalmente establecidos en ocasiones de celebración muy específicas.

“Comer fuera” adquiere significados distintos en ambas situaciones y es uno de los marcadores clásicos de distinción social en el mundo de las prácticas alimentarias (Crowther, 2013; Murcott, 2019; Warde y Martens; 2000). Para unos, comer fuera –es decir, salir a comer alimentos preparados fuera de casa- representa una acción recreativa, organizada en términos un poco más formales: convocar a otros comensales, organizar una fecha y horario, desplazarse en la ciudad específicamente con ese fin, cumplir ciertos códigos de vestimenta, organizar un presupuesto.

Estas actividades dotan a las comidas fuera de casa de un sentido propio; son un fin en sí mismas. Karina y Mauricio [A2], su esposo, salen a comer mariscos algunos fines de semana, cuando se organizan con la familia de origen de él. Martha [A3] sale con sus amigas a un restaurante de Iztapalapa, donde disfruta de la música en vivo. A Susana [A1] sus hijos la llevan a comer barbacoa, birria o mariscos en su cumpleaños o el día de las madres, ocasiones que convocan a prácticamente toda esta voluminosa familia.

Para otros, la experiencia de comer fuera se parece más a cumplir un trámite que a propiciar una situación de convivencia y placer. El sentido recreativo se diluye a favor del pragmatismo, de la premura por resolver una necesidad de la manera más ágil y barata posible. Es una acción que se organiza en el camino hacia otra parte, en el descanso del trabajo, en la cooperativa de la escuela. En estas circunstancias, la comida como acto se estructura en torno a las tareas que la circundan, son ellas las que parecen darle sentido: comer *para* seguir haciendo. De ahí la importancia no sólo de comer sino de la posibilidad de “ir comiendo”, “como el campesino: caminando y comiendo”, dice Mariano, hermano de María, uniendo la vida del trabajador del campo y la ciudad por su manera de comer.

En estas circunstancias, la comida callejera no es un evento, es un proceso en marcha. Esto no significa que la búsqueda del placer, del gusto, esté ausente de las decisiones de quienes comen en puestos callejeros rutinariamente. De hecho, puede ser que el sabor sea el criterio decisivo al momento de elegir qué se come en un marco limitado de opciones de suyo acotadas por el dinero, el espacio y el tiempo. Así, Manuel desayuna pan y café que compra a un vendedor afuera de su trabajo. Carlos come tacos, gorditas o quesadillas entre sus trayectos como guardia de seguridad de una camioneta de valores. Heriberto tenía una dieta similar, hasta que tuvo que llevar a su trabajo comida hecha en casa, pues los gastos de su hogar aumentaron considerablemente cuando su hijo mayor ingresó a la preparatoria.

El consumo de comida callejera en estas circunstancias es una práctica notablemente masculinizada en los hogares visitados. Es una actividad que corresponde al espacio público y, como tal, se suma a la división sexual de los ámbitos de acción de hombres y mujeres. Las mujeres madres en estas familias comen *en o de* la calle cuando sus maridos llegan en las noches y las invitan a cenar (Ana), o algún fin de semana en el que la estructura cotidiana del trabajo alimentario se relaja. Como veremos en la segunda parte, la participación de nuestras interlocutoras en la dinámica de la comida callejera es más intensa como productoras que como consumidoras.

Estas familias no suelen comer en restaurantes, no están en sus opciones de consumo o divertimento. Antes bien, tratan de emular los platillos populares callejeros en sus propias casas para satisfacer el antojo, en particular de los niños, con presupuestos controlados. Por el contrario, quienes sí acuden a restaurantes, también consumen comida callejera muy ocasionalmente y lo que prima en este consumo es la búsqueda de la satisfacción de un antojo, no la necesidad de resolver un problema cotidiano.

De este modo, el consumo de la comida de la calle distingue dos narrativas: una para la comida en establecimientos formales y otra para la comida *auténticamente* callejera. Mientras que la primera se enfoca en la reunión familiar y el placer de la comida *per se* –siempre contenidos dentro de un presupuesto limitado–, la segunda narrativa se debate entre la resolución de un problema práctico y el reconocimiento de la precariedad de esta práctica, tanto en términos de nutrición, como de higiene, desventajas que se compensan en sabor.

Es en esta discusión en la que se aprecia con más claridad el vínculo entre lo doméstico “bueno”, limpio, familiar, que aporta cierto sentido de protección, y lo público “malo”, sucio y riesgoso. Es interesante notar que, bajo este concepto, aunque la comida callejera sea una respuesta estratégica a limitantes de dinero, tiempo y movilidad, para quienes rechazan esta práctica es un síntoma de irracionalidad. Mariano, coordinador del comedor comunitario de Xalpa, a quien tanto trabajo le ha costado vender sus menús baratos basados en platillos prácticamente sin carne, encuentra falto de toda lógica que la gente que tiene poco dinero prefiera comer tacos en la calle que ir a su comedor. La gente, considera, toma “malas decisiones” porque no prioriza la nutrición sobre el sabor. En su opinión, el dinero no es pretexto, pues la comida que él vende es, por mucho, más barata que unos tacos.¹²²

¹²² Una comida completa en el comedor comunitario cuesta diez pesos. Con este presupuesto resulta muy difícil introducir carnes en el menú. Convencer a la gente de comer guisados basados en verduras –apenas con algunos trozos de longaniza, res o pollo finamente deshebrados– ha sido difícil, al punto de que la subsistencia del comedor ya se encuentra comprometida, según su

Esta suerte de economía moral que detecta signos de incongruencia o negligencia en las decisiones alimentarias de los otros también está presente en otros testimonios que piensan que comer en la calle es comer *lo que sea, como sea*, en las condiciones que se encuentre. Comprenden la falta de tiempo y de dinero, pero también suponen pereza, descuido o abandono. Creen que si la gente que lo hace “se organizara mejor” podrían, al menos, comer comida hecha en casa. Toda vez que la organización del espacio doméstico recae en las mujeres, tanto en los hechos como en el imaginario colectivo, la ausencia de organización acusa una idea de ineficiencia en el rol de las mujeres cuidadoras. En más de una ocasión, la decisión de algunas mujeres madres de familia de comprar comida preparada para comer en casa o alimentar a sus hijos en puestos callejeros fue sancionada por otras mujeres que se dedicaban por completo al cuidado de su familia y desde esa posición señalaban lo que parecía cierta falta moral.

Este descuido de sí mismo, irracional y perezoso, tiene un correlato con las condiciones físicas del entorno de la comida callejera. Es el espacio de la suciedad, del amontonamiento. A Julia le da asco comer en la calle, “Cuando me acerco y veo los botes que tienen capas de mugre y que ahí están enjuagando la lechuga y el cilantro... [gestos de disgusto]. Dice él [Martín, su esposo] que ahí está el calcio, la vitamina y el fósforo”. Sin embargo, Vianey, su hija, piensa que la suciedad de algunos lugares de comida callejera es tolerable si el sabor de la comida lo compensa: “El [lugar] más limpio luego es el más desabrido”, concluye. Martín, en medio de bromas, dice tener por regla sólo acudir a lugares donde “hasta los perros prefieren estar”.

La percepción del riesgo, juguetona, imprudente, podría parecer difícil de concebir para muchos, pero en ciertas condiciones parece que incluso da sentido a algunas prácticas o, por lo menos, algo le aporta. No fue infrecuente escuchar a varones que, como Martín, se burlaban de la posibilidad de comer carne de perro o rata en los tacos, de encontrarse cucarachas en la comida, de insistir en comer en lugares cuya comida ya los había enfermado, sencillamente porque sabía muy bien.

Esta suerte de performance del orgullo de ser imprudente, de someterse voluntariamente a peligros conocidos como el tabaco, el alcohol, los refrescos, las frituras, todo lo que en un primer momento es catalogado como incuestionablemente “malo”, sugiere la existencia de procesos de incorporación de un sentido de lo riesgoso con el que es inevitable vivir y que, en estos contextos, también se expresa en otros campos, como el de la seguridad. A pesar de que las colonias frecuentadas se encuentran en una zona de

administrador. Parte del problema es que, a decir de algunos comensales ocasionales del comedor, la comida que ahí preparan “no llena”. Satisface en el momento, pero unas tres horas después, hay quien vuelve a sentir hambre y gasta en otras cosas.

reconocidos niveles de inseguridad, donde muchos de los asaltos y agresiones ocurren en el transporte público, las personas –especialmente jóvenes y mujeres- viajaban en microbuses y *peseras* haciendo un uso ostensible de teléfonos celulares de modelos recientes y marcas de prestigio, o con otros objetos de valor en lugares visibles y accesibles. Cabe preguntarse si estos pequeños actos cotidianos de imprudencia representan una suerte de resistencia contra la vulnerabilidad, contra la sensación de vivir con miedo cuando es objetivamente imposible vivir en un entorno más seguro.

La exposición rutinaria a los peligros de la comida callejera –quizás desproporcionados, pero indudables- representa no sólo lo más obvio: la exigencia de resolver una necesidad que, por distintas razones, no parece tener otra solución y que, por otro lado, permite a los actores integrarse con el entorno y sus economías a través de una práctica que no por riesgosa está menos legitimada.¹²³ Es posible que esta práctica también forme parte de un conjunto de acciones instrumentadas para incorporar al riesgo como un atributo inevitable de la realidad circundante. En la medida en la que el peligro existe, interiorizarlo como parte de un gusto y hasta una identidad, puede interpretarse con cierto sentido estratégico e incluso de prestigio.

En este mismo sentido, encontramos testimonios que cuestionan o desmerecen los atributos que hacen valer a los espacios formales de la comida preparada fuera de casa. En la misma conversación con Julia y Martín sobre la suciedad en los puestos callejeros, Julia comparó el estado de limpieza de los sanitarios de lugares aparentemente incompatibles. Contó cómo hay sanitarios en la Merced –por donde se encontraban los puestos de tacos que discutíamos antes- que parecen “explosivos” y otros que le parecen “espejos”. Martín agregó que hasta en los mejores restaurantes existe suciedad, pero cuidan mucho que los clientes no la perciban. En México, dice, la sospecha de suciedad es permanente.

Con esto, Martín asesta un golpe a una de las ventajas comparativas de los comercios de alimentos establecidos, la higiene. Por su parte, el testimonio de Ana, ex cocinera de una reconocida marca de tiendas departamentales que además tienen bar y restaurante, ataca directamente los procesos de preparación de los alimentos. Le comento que siempre me ha asombrado la capacidad de la empresa para que todos los platillos que preparan sepan exactamente igual en cualquier sucursal del país que se visite. Para Ana la explicación es sencilla: la industrialización. Pone como ejemplo las enchiladas suizas, un platillo emblemático de la marca. “Están pésimas”, dice, “viene todo embolsado, no es limpio”, donde limpio no se refiere necesariamente a lo contrario de sucio sino a lo natural, a lo fresco:

¹²³ Cabe señalar que si bien no sólo la gente de escasos recursos consume comida callejera, sí podría ser la que lo hace rutinariamente y en lugares más riesgosos.

“Para hacer las enchiladas suizas, llevan pollo en medio y hay una salsa especial que te mandan ya preparada. Las tortillas *de hoy para mañana* nada más las echan en el aceite, les ponen el pollo, le echan la salsa y ya, ahí están tus enchiladas suizas (...). [N]ada preparan ahí. Todo viene *embolsado*. Nomás viene para calentar. La salsa de los chilaquiles verdes, también ya viene toda molida, vienen en tripas [bolsas de plástico en forma de tubo]. Para los pozoles, que en septiembre hacen puros pozoles, todo eso ya viene *pre-cocido*, ya no viene que *tú lo vas a picar o cocer* aparte, no. El [chile] guajillo ya viene embolsado, nomás *aviéntaselo* a la olla y ya”.

Ana sabe de lo que habla, “yo preparaba todo esa comida”. Si bien esto podría parecer normal en el mundo de las economías alimentarias hiper-industrializadas, para Ana rompen con la naturaleza misma de la cocina que es, a final de cuentas, preparar las cosas desde el principio, imprimir la sazón propia en cada paso, tomar decisiones. El proceso le parece tan enrarecido que lo asocia con la falta de “limpieza”, de transparencia, de pureza e incluso de afecto y personalidad, pues no hay comida “aventada” que pueda transmitir una idea de cuidado y esmero.

Síntesis

La socialización familiar en los hábitos alimentarios comunes es la primera fase de integración de las personas a todo un sistema no sólo alimentario sino también social y cultural. Es una especie de base, un caldo condensado que servirá lo mismo para reproducir las preparaciones tradicionales o para experimentar con nuevos hábitos. Aunque algunos de sus conceptos básicos persisten en abstracto, las normas y los valores que estructuran las prácticas alimentarias no son definitivas, sino que cambian en función de varios factores, como la disposición de información, la disponibilidad de alimentos en el entorno, el estado de salud, los intereses del mercado y la construcción del gusto.

En buena medida, las directrices de la alimentación familiar se asocian con esquemas de clasificación que plantean paralelismos entre la calificación de un alimento con la de una práctica y con la de las personas. En todos nuestros casos, la importancia de la nutrición es evidente y constituye una preocupación clara entre quienes son responsables de la comida familiar y buscan presentarse como sujetos competentes, especialmente cuando son madres a cargo del cuidado familiar. Sin embargo, la capacidad para concretar estas normas cambia en función de los recursos materiales y económicos disponibles.

El peso de la identidad centrada en lo alimentario es tan considerable que, entre mayor sea la distancia entre las propias prácticas y las normas, mayores son los ajustes que tienen que hacer las personas para dar sentido y explicar(se) lo que hacen. En este sentido, encontramos una suerte de doble movimiento en los discursos de las personas que reflexionan sobre las prácticas alimentarias de las que vienen y las que realizan ahora. Por un lado, el reconocimiento de “la falta”, de lo que se carece o se hace mal. Por otro, casi inmediatamente

después, la resignificación de la norma incumplida, ya sea destinando mayores recursos -dinero, tiempo, trabajo- a cumplirlas, o bien, cuando se tienen pocos recursos, destacando las mejorías respecto al pasado o exaltando los valores de lo que es conocido y viable, elevándolo a niveles de autenticidad, normalidad o pureza que permiten cierta restitución de la agencia.

RECAPITULACIÓN DE LA TERCERA PARTE

Encontramos que, en buena medida, las diferencias en estas pautas de integración están relacionadas con la acumulación de recursos económicos, materiales y simbólicos, tanto desde el origen como durante la trayectoria de vida. Casi todas las familias con las que conversamos tienen antecedentes de precariedad, especialmente aguda entre las primeras generaciones, en las que es más frecuente encontrar orígenes rurales. En estos hogares, las narrativas sobre la alimentación de origen oscilan entre evidenciar la escasez, con todo su dolor y humillación, o rescatar que, a fin de cuentas, el objetivo de alimentarse fue alcanzado, lo que resulta de alguna manera tranquilizador para las abuelas y madres, quienes pueden presentarse como cuidadoras dedicadas, eficientes en la adversidad y responsables hasta el extremo del sacrificio, actitudes valoradas de la maternidad.

El apego a las reglas alimentarias que las cuidadoras tienen razones para valorar varía en el grado de rigidez con el que es aplicado, conforme los recursos aumentan. La sanción hacia la desviación de la norma suele ser menor entre las mujeres que saben que tienen el dinero, el conocimiento, la habilidad y la disposición para retomar los hábitos que consideran adecuados, después de haberlos transgredido por deseo o falta de tiempo. Por lo contrario, entre quienes tienen menos dinero para comprar otros alimentos, no saben prepararlos de otro modo o tienen menos tiempo para dedicarlo a actividades culinarias, es más común ver que la aplicación de las propias normas es más rígida, pues tienen menos margen de error y maniobra. Como veremos más adelante, esto comporta sentimientos de frustración y cierta desesperación por obtener más recursos.

Buena parte de las satisfacciones o conflictos de la alimentación recaen directamente sobre sus encargadas principales, las mujeres.¹²⁴ En el tercer apartado analizaremos con mayor detenimiento la “emocionalidad” del trabajo alimentario, para lo que el análisis presentado en esta sección sobre la socialización en las tareas del cuidado en la alimentación será de mucha utilidad. Hasta aquí sabemos que la posición socioeconómica de origen tiene un efecto en la edad y el grado de responsabilidad con los que las mujeres se incorporaron a los trabajos de la cocina familiar. En general, las mujeres provenientes de hogares con más recursos se

¹²⁴ Si bien la presencia de los varones en las cocinas y en las responsabilidades alimentarias no es nula, se caracteriza por estar sujeta a la voluntad y no ser sistemática. Notamos cierto recelo o descalificación de sus capacidades entre las mujeres, pero incluso esto forma parte de una división sexual de los roles, trazada con contundencia por un sistema patriarcal que considera que el desempeño de los varones en estas tareas es, para bien o para mal, extraordinario.

integran a estas labores a edades mayores y sin que sea su obligación exclusiva; asisten a otras cuidadoras –sus madres- en un proceso destinado a la transmisión del rol de cocineras.

Notamos, sin embargo, que donde hay menos recursos, las mujeres, en particular las de la segunda generación, no necesariamente se incorporan de lleno a las labores alimentarias, pues es necesario movilizar su fuerza de trabajo en el mercado laboral. Trabajar de manera remunerada o, cuando fue posible, seguir estudiando, las “liberó” de cocinar en sus familias, desplazando este trabajo en otras mujeres, en particular hermanas y madres, sobre las que en algunos casos siguen concentrándose las tareas de cuidado. Aunque en su momento este trato diferenciado –similar al que reciben los varones, al menos en este ámbito- les restó carga de trabajo, algunas de estas mujeres ahora padecen los efectos de lo que puede considerarse una socialización débil en su rol de mujeres-madres, uno que tarde o temprano habrían de cumplir.

Las mujeres en condiciones económicas más favorables ejercen este rol desde posiciones menos comprometidas no sólo material, sino emocionalmente. Ya sea porque se encuentran en un ciclo de vida que les permite dedicar menos tiempo a otros, o porque buscan su propio bienestar deliberadamente –en parte debido a las problemáticas que han enfrentado en sus vidas- estas mujeres muestran disposiciones más flexibles, menos “esclavizadas” –como apuntaría Karina- a horarios, rutinas o exigencias familiares.

A mayores recursos, pues, corresponden esquemas valorativos y morales del trabajo alimentario, las normas de la alimentación y el papel de la mujer en el cuidado más libres, menos rígidos. Esta distensión se debe, creemos, a la libertad que da contar con recursos económicos, materiales y simbólicos –como tiempo, conocimientos y habilidades- para retomar las pautas que se consideran apropiadas. Donde los recursos son más escasos, la integración al sistema de normas y valores alimentarios es un poco más rígida, con divisiones del trabajo más tradicionales, roles maternos de tiempo completo y un mayor apego a normas alimentarias que persisten desde la alimentación de la infancia.

CUARTA PARTE: LA LÓGICA ESTRATÉGICA

ECONOMÍAS ALIMENTARIAS DOMÉSTICAS Y EXTRADOMÉSTICAS

Introducción

“Te vas a adaptando... la vida te va instruyendo en tu cabeza”.

*Susana Márquez*¹²⁵

Las últimas embestidas económicas y alimentarias internacionales y nacionales, han minado la capacidad de las familias de menores ingresos para acceder a una dieta que, aunque podía no satisfacer con rigor todos sus requerimientos nutricionales, se ha visto aún más restringida por los cambios introducidos por las crisis y la precariedad.

El análisis del efecto que tienen las restricciones económicas sobre la capacidad económica de las familias para acceder a alimentos requiere ser complementado por un enfoque que permita ver cómo estas limitaciones se gestionan o administran en la vida cotidiana, qué estrategias son centrales para ajustar medios con fines en contextos restrictivos e inestables, quién las instrumenta, con qué criterios y quiénes resultan favorecidos o perjudicados.

Mientras los “motivos” de la lógica de integración –revisados en la primera parte- apuntan al reforzamiento, la confirmación y el reconocimiento de la pertenencia, los de la acción estratégica son materia de una racionalidad más cercana a lo instrumental que busca consagrar los medios a los fines, dentro de las oportunidades abiertas por la situación (Dubet, 2010). La lógica estratégica es aquella que prevalece cuando los actores buscan movilizar sus recursos en el contexto. Los actores comprenden las reglas del juego y desarrollan un sentido práctico para jugar en él, a fin de cumplir los fines buscados de la acción.

En esta segunda parte del estudio presentamos las racionalidades estratégicas que resultaron más significativas para organizar las prácticas alimentarias, mostrando cómo estas lógicas interactúan con los recursos de las familias y los individuos, y con el entorno social, económico y territorial. También analizamos cómo estas estrategias afectan, positiva o negativamente, a los integrantes de las familias, cómo el poder o la jerarquía que se asocian a su posición en el grupo doméstico les asignan lugares distintos en el trabajo alimentario.

Esta sección consta de dos capítulos. El primero revisa cómo la acumulación de recursos orienta, posibilita o constriñe la organización del trabajo alimentario, cómo los límites de la acción se amplían o angostan en

¹²⁵ Jefa del hogar A1.

función de las posibilidades económicas y materiales, y qué implicaciones prácticas tiene para las personas que se encargan de la alimentación familiar.

El segundo capítulo revisa una de las acciones que pudimos identificar como una estrategia familiar relevante para la producción de recursos económicos que, a su vez, permitieran a las familias seguir comiendo: la preparación de alimentos para la venta, un trabajo realizado fundamentalmente por mujeres que contribuyen de este modo a la economía del hogar, tanto con su trabajo reproductivo como con su labor remunerada, en una actividad que constituye una extensión de los roles domésticos que les son asignados en tanto mujeres y madres.

CAPÍTULO 7. ECONOMÍAS DOMÉSTICAS ALIMENTARIAS

AJUSTES ENTRE MEDIOS Y FINES

“Budgeting to survive can take all the energy and skills a parent possesses”.

Marjorie DeVault
Feeding the family

La escasez suele ser mucho más que el contexto material en el que las acciones tienen lugar. Las estrategias para comer con los recursos disponibles suelen desplegar un amplio repertorio de cálculos, maniobras, itinerarios y hasta trucos para alimentarse de un modo biológica, social y culturalmente aceptable, así como económicamente viable. La exploración de las prácticas y narraciones reflexivas sobre las prácticas alimentarias nos permite ver que las limitaciones de dinero, equipamiento, espacio y oferta de alimentos contribuyen a estructurar las lógicas desde las que las familias ordenan el acto alimentario, en cuya organización compiten racionalidades económicas, nutriólogicas, hedonistas, entre otras. Así, la falta de recursos no es sólo un hecho asentado; es también una idea, un cálculo permanente, una voz en el fondo de la conciencia práctica que guía las decisiones más rutinarias y tiene efectos sobre la manera en la que se experimenta la comida diaria.

El hecho de que esta lógica se active de manera rutinaria de ningún modo implica que la precariedad se instale en el sentido común y práctico de las personas como una racionalidad propia que la normaliza hasta volverla imperceptible. Por el contrario, la conciencia de las restricciones es una reflexión constante que tensa y duele, sobre todo cuando las propias prácticas se contrastan con las de otros, iguales o diferentes, ya sea directamente o a través de múltiples dispositivos de comparación social, desde la interacción personal hasta la publicidad (Dubet, 2001; Townsend, 1962; Lister, 2004;). Cada familia lidia con estas tensiones de maneras que concuerdan con las de otros tanto como también difieren. La investigación nos ha permitido apreciar la heterogeneidad de las prácticas, incluso donde se comparten valores, normas, gustos y un circuito comercial alimentario.

Consideramos que la forma en la que se confronta la escasez de recursos para alimentarse de un modo que se considere adecuado obedece menos a una disposición de clase que a una forma de agencia que encuentra su motivación en resolver la vida diaria –la propia y la de otros- disponiendo de recursos que habilitan o cancelan diferentes horizontes de planeación. En la medida en que esta agencia llega a vincularse con situaciones de ansiedad, estrés o frustración, no podemos considerarla como parte de un repertorio inagotable de ingenio y adaptación, sino como un mecanismo de sobrevivencia cotidiana que afecta la

experiencia de la alimentación con diferentes costos, no sólo materiales sino también subjetivos y emocionales.

En este capítulo analizamos las lógicas que guían la toma de decisiones sobre la organización cotidiana del acto alimentario familiar, desde la planeación de la dieta diaria hasta su consumo, una tarea que, como hemos visto, recae preponderantemente en las mujeres, cuyo papel como administradoras de la escasez las vuelve gestoras de los deseos, gustos y necesidades de los demás, aun en detrimento de sus propios intereses (DeVault, 1991, Dowler, 1997; Carney, 2015; Reigner y Masullo, 2009). Más adelante veremos cómo la eficiencia en el ejercicio del presupuesto familiar surge en el relato de las estrategias domésticas, no sólo como una habilidad, sino como una virtud moral estrechamente ligada al rol parental, sobre todo el de las madres, de cuya capacidad para “estirar el gasto”, “hacer maravillas” o “ingeniárselas”, depende la reproducción cotidiana.

Como podremos ver a través de los casos estudiados, el hecho de contar con más o menos recursos materiales y económicos incide sobre la amplitud del margen de libertad y control con el que las encargadas de la alimentación familiar organizan las prácticas. A pesar de que el objetivo de las estrategias económicas alimentarias de los hogares es el mismo en todos los casos –*i.e.*, obtener recursos suficientes para comer- y de que, como hemos visto, la mayoría de las familias coinciden en la importancia de algunos valores como la nutrición, la variedad y la suficiencia, la dimensión estratégica de las prácticas se ve sensiblemente afectada por la naturaleza y cantidad de los recursos acumulados, lo que puede provocar variaciones en el significado y el lugar que la experiencia alimentaria ocupa en la vida de las personas. Es decir, aunque tanto las familias con más recursos como las que se encuentran en una situación de mayor precariedad coinciden en una idea normativa de lo alimentario, tienen capacidades materiales distintas para concretar dichas expectativas. Así, a lógicas similares corresponderían resultados distintos.

I. Recursos económicos y materiales

Los matices socioeconómicos que pudimos identificar entre las familias entrevistadas se relacionan con las características de sus trayectorias laborales, las cuales favorecen o entorpecen la acumulación de recursos, la adquisición de activos domésticos y la administración del presupuesto destinado a la compra de alimentos y al consumo de comida preparada fuera del hogar. El cuadro 7 describe las características de la estructura económica y de ingresos de los hogares.

Cuadro 7. Características socioeconómicas de las familias entrevistadas

| Estrato | ID caso | Posición social de origen de ego | Familia | Proveedores económicos | Dependencia económica (proveedores/d dependientes) | Fuentes de ingresos (número y origen) | Proveedores con seguridad social ¹ | Programas sociales | Ingresos totales mensuales ² | Ingresos totales per capita mensuales | Diferencia respecto a costos de CBA ³ (\$1,490.86) | Diferencia respecto a costo CBAYNA ³ (\$2,989.13) |
|--------------|---------|----------------------------------|-----------|------------------------|--|---|---|--------------------|---|---------------------------------------|---|--|
| Alto | A1 | Muy baja | Márquez | 2 | 2/3 | 2 Pensión jefe fallecido y transferencia ex marido | Si | No | 25,000.00 | 8,333.33 | 6,842.47 | 5,344.20 |
| | A2 | Media | López | 1 | 1/4 | 1 Trabajo jefe | Si | No | 22,000.00 | 5,500.00 | 4,009.14 | 2,510.87 |
| | A3 | Baja | Saldívar | 1 | 1/2 | 1 Trabajo jefe | No | No | 8,000.00 | 4,000.00 | 2,509.14 | 1,010.87 |
| Medio | M1 | Baja | Gómez | 3 | 3/3 | 2 Trabajo jefe y pensión cónyuge | Si | No | 10,000.00 | 3,333.33 | 1,842.47 | 344.20 |
| | M2 | Muy baja | Bravo | 2 | 2/2 | 3 Pensión jefe, trabajo jefa y transferencias programas | Si | Si | 7,500.00 | 3,750.00 | 2,259.14 | 760.87 |
| | M3 | Baja | Juárez | 3 | 3/7 | 4 Trabajo jefa, pensión cónyuge, trabajo hija, programas sociales | Si | Si | 10,975.00 | 1,567.86 | 77.00 | -1,421.27 |
| | M4 | Muy baja | Vázquez | 1 | 1/3 | 3 Pensión jefe fallecido, renta vivienda y trabajo jefa | Si | No | 6,100.00 | 2,033.33 | 542.47 | -955.80 |
| Bajo | B1 | Muy baja | Rodríguez | 2 | 2/5 | 3 Pensión jefe, trabajos hijas y remesas hijos migrantes | Si | No | 11,000.00 | 2,200.00 | 709.14 | -789.13 |
| | B2 | Muy baja | Meraz | 1 | 1/4 | 2 Trabajo jefe y programa | Si | Si | 6,175.00 | 1,543.75 | 52.89 | -1,445.38 |
| | B3 | Muy baja | Hernández | 1 | 1/6 | 2 Trabajo jefe, programas sociales | Si | Si | 6,085.00 | 1,014.17 | -476.69 | -1,974.96 |
| | B4 | Media | Ruiz | 1 | 1/3 | 1 Trabajo jefe | No | No | 4,800.00 | 1,600.00 | 109.14 | -1,389.13 |
| | B5 | Baja | Chávez | 2 | 2/5 | 3 Trabajo jefe, trabajo cónyuge, beca hijo | No | No | 8,650.00 | 1,730.00 | 239.14 | -1,259.13 |
| | B6 | Muy baja | Rosas | 2 | 2/5 | 2 Trabajo jefe y trabajo cónyuge | Si | No | 10,800.00 | 2,160.00 | 669.14 | -829.13 |

¹ Se considera que tienen seguridad social las personas ocupadas con acceso a prestaciones laborales establecidas en Ley de Seguridad Social, como servicios médicos, incapacidad con goce de sueldo, sistema de ahorro para el retiro, o bien, si es pensionada o jubilada con acceso a instituciones de salud, o si, por ser trabajador independiente o persona desempleada, está inscrita voluntariamente en sistemas de acceso a seguridad social.

² En algunos casos fue posible conocer los montos de los ingresos monetarios con cierta precisión. En otros, el reporte fue apenas aproximado.

³ Canasta Básica Alimentaria y Canasta Básica Alimentaria y No Alimentaria, equivalentes a la Línea de Bienestar Mínimo y Línea de Bienestar, respectivamente, de la medición de la pobreza elaborada por el CONEVAL. Aquí consideramos los costos de ambas canastas para el ámbito urbano, estimados en enero de 2018, disponibles en: <https://www.coneval.org.mx/Medicion/MP/Paginas/Lineas-de-bienestar-y-canasta-basica.aspx>

Las trayectorias laborales son heterogéneas y presentan distintos grados de estabilidad, lo que incide en la presencia o ausencia de procesos de movilidad social. Tenemos, por una parte, que los hogares que hemos clasificado en el nivel alto de acumulación de recursos (los Márquez, López y Saldívar) se caracterizan por una mayor presencia de empleo formal –al que nos aproximamos a través del acceso a seguridad social- entre personas calificadas, incluso con antecedentes educativos profesionales, como el fallecido esposo de Susana, un licenciado en economía con una larga historia laboral en el ámbito militar, o Mauricio, pareja de Karina, con una licenciatura que le ha llevado a trabajar en empleos muy especializados. El trabajo de estos proveedores económicos se traduce en remuneraciones estables, suficientes, acceso a seguridad social para ellos y sus familias, acceso a servicios de salud y, en el caso de Susana, a una pensión por viudez que es suficiente para gastos personales y domésticos.

Aunque con variaciones entre ellos, los ingresos de estos hogares superan los umbrales monetarios oficiales establecidos por el costo de las canastas alimentarias y no alimentarias,¹²⁶ con un margen de holgura considerable. Es importante recordar, sin embargo, que esta comparación no informa sobre la distribución de los recursos económicos entre los integrantes del hogar. Como hemos visto antes, las mujeres, cónyuges y madres, se encuentran en una situación de responsabilidad y dependencia económica que, si bien no necesariamente deriva en privaciones, limita el rango y alcance de las decisiones que pueden tomar para su propio bienestar, un aspecto que aparece frecuentemente en sus narrativas.

Los hogares del grupo medio, en cambio, presentan remuneraciones menores y, aunque la presencia del trabajo formal sigue estando presente -sobre todo entre varones de mayor edad pensionados que se ganaron la vida en empleos manuales de baja calificación, como la construcción en el caso de Martín Juárez, o la industria gráfica en el de Fernando Bravo-, la informalidad gana presencia entre las madres que siguen ocupándose para aportar ingresos a sus familias, para lo que han recurrido sobre todo a la venta de alimentos preparados, una estrategia en la que profundizaremos en el siguiente capítulo.

La necesidad de recursos aumenta en este grupo donde son más los hogares extensos, una estructura que aporta volumen e intergeneracionalidad a la cohabitación familiar, derivando en una mayor participación laboral de mujeres adultas. En estos grupos domésticos, la distancia de los ingresos per

¹²⁶ Canastas establecidas por el Coneval, valoradas y actualizadas con base en el índice nacional de precios al consumidor (INPC) calculado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Geografía. En la medición oficial de la pobreza, el valor de la canasta alimentaria equivale a la línea de pobreza extrema por ingresos y el de la canasta alimentaria y no alimentaria, a la línea de pobreza por ingresos. Ambas sirven como umbrales monetarios para el cálculo de la pobreza y la pobreza extrema que realiza el Coneval (CONEVAL, 2018).

cápita respecto al valor de la canasta alimentaria sigue siendo positiva pero se acorta. Los Juárez y los Vázquez, las familias con menos recursos en este estrato, presentan saldos negativos respecto al costo de la canasta alimentaria y no alimentaria.

En los hogares del grupo con menos recursos predominan las jefaturas económicas masculinas con empleos de muy baja remuneración, en los que los jefes de familia permanecen para conservar ciertas prestaciones laborales, en especial el acceso a servicios médicos públicos, la moneda de cambio que ofrece un mercado laboral en rampante precarización a costa de salarios notablemente bajos, como la empresa de seguridad privada en la que trabaja Carlos Meraz o el trabajo de ventas que realizan Heriberto Hernández o Manuel Ruiz. En estas unidades domésticas la informalidad de baja productividad y remuneración está más presente, en particular entre mujeres, a cuya fuerza de trabajo se recurre en situaciones de emergencia, frecuentemente relacionadas con la inestabilidad salarial de los proveedores masculinos. El ingreso mensual per cápita de estos hogares es inferior, en todos los casos, al costo de la canasta alimentaria y no alimentaria. En una de estas familias, los Hernández, los recursos monetarios por persona son inferiores, incluso, al valor de la canasta alimentaria.

La situación económica de estas familias, en especial de las más longevas, ha variado con el tiempo. Como pudimos ver en el capítulo 5, la situación de holgura en familias mejor posicionadas como los Márquez, o con recursos materiales consolidados como los Bravo o los Juárez, es el resultado de un largo proceso de acumulación que inició en escenarios de alta precariedad. En algunos casos, las privaciones también disminuyeron como parte del transcurso natural del ciclo de vida de los hogares, cuya maduración mejoró la distribución de recursos escasos, como en el caso de los Gómez. En otros casos, la situación actual es igual o peor a la de la infancia, como resultado de la combinación del costo de la crianza y la inserción laboral precaria, como sucede claramente entre los Hernández, los Chávez o los Ruiz.

Las trayectorias laborales y las historias de carencia o bonanza que las acompañan contribuyen a la definición de estrategias y rutinas que buscan optimizar el uso y aprovechamiento de los recursos domésticos y los alimentos. Como veremos, las familias, y en particular las mujeres encargadas del trabajo alimentario, recurren a arreglos y procedimientos cuyo origen, en algunos casos, se asienta en los aprendizajes familiares de la infancia pero que, a pesar de parecer prácticamente institucionalizadas, muestran una gran flexibilidad para adaptarse a circunstancias de mayor holgura o constreñimiento (Sutton, 2001). Estas tácticas son el resultado de cálculos rutinarios, pero no por ello menos complejos, que atraviesan todas las fases del trabajo alimentario, desde la planeación de la comida hasta su consumo, pasando por la adquisición de los alimentos y sus formas de preparación.

En este capítulo identificamos cuáles son estos mecanismos de adaptación y las diferencias que se presentan en función de la situación socioeconómica de las familias.

Las casas y las cosas

Antes, sin embargo, es conveniente establecer con cierto detalle el estado de los espacios domésticos en los que ocurren los procesos alimentarios familiares. Las viviendas son una parte sustantiva de los recursos domésticos. En ellas puede observarse el proceso de consolidación tanto de los hogares como de los barrios. Constituyen una síntesis material y espacial de la relación entre la vida pública y la privada: las casas se amplían cuando nacen más hijos, se añaden instalaciones conforme llegan servicios nuevos a la colonia, los niveles se adaptan a las pendientes de las laderas, las bardas son más altas y las puertas y ventanas se cierran con cadenas y candados donde la inseguridad es mayor.

Los espacios de la alimentación, las cocinas y los comedores, además, acogieron la mayoría de las conversaciones y la convivencia, lo que permitió observar de primera mano las condiciones de producción de las prácticas alimentarias, así como de la organización de las funciones familiares, pues es común que estos espacios funjan como escenarios de intensas interacciones en las que se ejercen los roles y las tareas que se consideran apropiadas, de acuerdo con la posición que los individuos ocupen en el hogar.

A pesar de la irregularidad jurídica que caracterizó los procesos de conformación de los asentamientos periféricos, en la actualidad muchos hogares, sobre todo los de mayor antigüedad (ubicados en el estrato medio), ya cuentan con documentos que certifican la propiedad de los terrenos y de las viviendas, lo que constituye una de las pocas fuentes de certeza con las que cuentan algunas de estas familias. En los casos de mayor precariedad, por el contrario, la posesión de la vivienda se suma a los motivos de incertidumbre, pues si bien son casas prestadas por familiares o rentadas por amistades, pueden ser reclamadas en cualquier momento, lo que inhibe la plena apropiación de los espacios, algo que se observa en la cautela para hacer adaptaciones que parecerían necesarias.

La distribución espacial de los procesos alimentarios en las viviendas sigue pautas tradicionales, a pesar de la escasez de espacio y equipo que experimentan algunas familias entrevistadas. En todas las casas existe ese espacio, amplio o reducido, que se adapta y equipa, con más o menos recursos, como se entiende que debe ser una cocina que cumpla con sus funciones de conservación, preparación y transformación de los alimentos. Cerca de ella, o incluso adentro, se dispone un lugar para el consumo de la comida, con el mobiliario y aditamentos básicos para el trabajo y las técnicas corporales que requiere comer juntos, sentados, con platos y cubiertos. Como veremos enseguida, la precariedad o la abundancia afectan directamente la organización de estas tareas, así como la

eficiencia y satisfacción con las que son realizadas, lo que produce experiencias diferentes del trabajo alimentario, sobre todo entre las mujeres.

El cuadro 8 sintetiza las características materiales de las viviendas donde residen las familias entrevistadas. Consideramos la calidad de los materiales, su disposición espacial, los servicios y el equipamiento. Cabe repetir que, en una zona donde el abasto del agua es tan deficiente e incierto, no es posible considerar que existen condiciones de bienestar material totalmente consolidadas. Este aspecto, sin duda interfiere con las labores alimentarias, toda vez que la mala calidad del agua, su poca higiene, impide, cuando hay, utilizarla para lavar alimentos, cocinar directamente con ella o lavar los trastes. Sin embargo, existen diferencias en la capacidad de los hogares para gestionar esta carencia, por ejemplo, construyendo cisternas con gran capacidad de almacenamiento o comprando muchos garrafones de agua embotellada a la vez, algo común en familias con más recursos.

Cuadro 8. Características de las viviendas de las familias entrevistadas

| Estrato | ID caso | Posición social de origen de ego | Vivienda | | | | | Espacios alimentarios | | |
|---------|---------|----------------------------------|-----------|-----------------------|-----------|---|---------------|----------------------------------|---------------------------|--------------------------------------|
| | | | Familia | Colonia | Propiedad | Consolidación de la vivienda ¹ | Accesibilidad | Multi-funcionalidad ² | Equipamiento ³ | Calidad de los espacios ⁴ |
| Alto | A1 | Muy baja | Márquez | Xalpa | Propia | Media | Fácil | Baja | Alto | Media |
| | A2 | Media | López | Xalpa | Prestada | Media | Fácil | Media | Medio | Media |
| | A3 | Baja | Saldívar | Santiago Acahualtepec | Rentada | Baja | Fácil | Media | Medio | Baja |
| Medio | M1 | Baja | Gómez | Chalco - Xalpa | Propia | Media | Fácil | Baja | Medio | Media |
| | M2 | Muy baja | Bravo | Xalpa | Propia | Media | Fácil | Baja | Bajo | Media |
| | M3 | Baja | Juárez | Xalpa | Propia | Media | Fácil | Baja | Medio | Media |
| | M4 | Muy baja | Vázquez | Citlali | Propia | Media | Fácil | Baja | Medio | Media |
| Bajo | B1 | Muy baja | Rodríguez | Xalpa | Propia | Media | Difícil | Media | Medio | Baja |
| | B2 | Muy baja | Meraz | Xalpa | Rentada | Baja | Fácil | Media | Bajo | Baja |
| | B3 | Muy baja | Hernández | Lomas de la Estancia | Prestada | Media | Difícil | Baja | Medio | Media |
| | B4 | Media | Ruiz | Xalpa | Prestada | Baja | Difícil | Alta | Bajo | Baja |
| | B5 | Baja | Chávez | Lomas de la Estancia | Propia | Baja | Difícil | Alta | Bajo | Baja |
| | B6 | Muy baja | Rosas | Tacubaya | Prestada | Baja | Fácil | Alta | Medio | Baja |

¹ El grado de *consolidación* de la vivienda (alto, medio o bajo) se refiere a la solidez de los materiales con los que está construida; el acceso a servicios básicos como agua, luz, drenaje; el estado en el proceso de construcción -observado en la presencia de acabados y en la opinión de sus moradores-; la suficiencia del tamaño en función del número de sus habitantes; y la accesibilidad física, es decir su cercanía con vías principales y la facilidad o dificultad para acceder directamente a la vivienda. Dados los históricos problemas de abastecimiento de agua potable que caracterizan a la ciudad, y en virtud de la imprescindibilidad de este servicios, en ningún caso podemos considerar que la consolidación de la vivienda sea alta sin este servicio.

² Por *multifuncionalidad* nos referimos a la cantidad de tareas o actividades distintas a cocinar o comer que se desarrollan en los espacios típicamente alimentarios, como la cocina o el comedor. Consideramos que la multifuncionalidad es *baja* cuando estas áreas cumplen sólo o predominantemente su función. Será *media* cuando, además, fungen como espacio para otras actividades como el estudio, limpieza de ropa, trabajo remunerado -que no sea preparar comida para la venta-, o como espacio de convivencia, a falta de otras áreas de reunión. Es *alta* cuando estos espacios también sirven para realizar tareas de aseo personal o, incluso, pemoctar.

³ El *equipamiento* de las cocinas considera las condiciones del mobiliario y la existencia de artefactos culinarios, suficientes y funcionales, para la conservación, preparación y consumo de alimentos, desde mesas y sillas, alacenas y refrigeradores, hasta ollas y cacerolas, pasando por vajillas y aparatos electrónicos. Calificamos la presencia de estos recursos en niveles altos, medios y bajos. Entre los primeros se encuentran las cocinas más completas, con material y espacios de trabajo, así como medios para guardar y conservar adecuadamente los alimentos. El nivel medio se caracteriza por la presencia de equipo que se considera necesario, pero en condiciones un tanto precarias, ya sea por su antigüedad o por su insuficiencia. Finalmente, en el nivel bajo se encuentran las cocinas carentes de utensilios o equipo básico tanto para cocinar, como para comer y resguardar los alimentos en condiciones adecuadas de temperatura y limpieza.

⁴ En la *calidad* de los espacios alimentarios observamos aspectos como el tamaño, el acceso a servicios de electricidad, agua potable, drenaje y combustible, así como sus condiciones de higiene, ventilación e iluminación. Consideramos que, dada la falta de abastecimiento regular de agua limpia en los hogares ubicados en Izapalapa, no es posible considerar que ninguna vivienda tenga espacios alimentarios de alta calidad. Los hogares con calidad media tienen espacios alimentarios delimitados y con servicios, aunque de tamaño reducido, con poca luz o circulación de aire. Finalmente, la baja calidad de estas áreas reúne deficiencias de servicios, espacios y materiales que afectan la capacidad de las familias para mantenerlos ordenados e higiénicos.

Como ya anticipábamos, los hogares de las familias mejor posicionadas habitan viviendas mejor construidas, cercanas a las vías de acceso principales, con acabados y decoración que vuelven a los espacios cómodos, agradables, fáciles de limpiar y que, sin duda, dignifican el entorno personal. Sin embargo, la heterogeneidad al interior de este grupo en términos de las condiciones residenciales es elevada.

La casa de los Márquez es, por mucho, la más consolidada, amplia y mejor equipada. Es notorio que se trata de la vivienda de una familia longeva que llegó a ser numerosa, cuya construcción y equipamiento progresaba conforme la descendencia aumentaba y las necesidades de espacio eran mayores. Con el tiempo, la familia ha tenido recursos, incluso, para remodelarla (recurriendo también

a un préstamo), no sólo por estética sino por daños estructurales que se hicieron evidentes después de un temblor. La cocina de este hogar es un espacio particularmente bien equipado, con una estufa y un refrigerador de modelos recientes, horno de microondas y otros electrodomésticos, así como conexiones de agua y electricidad funcionales. El comedor –para ocho personas y en muy buen estado- se encuentra fuera de la cocina, junto a la sala, muy dispuesto para las frecuentes ocasiones de convivencia familiar que ocurren en este hogar. Se trata, pues, de una vivienda en la que la distribución tradicional del trabajo alimentario –un lugar para la preparación y el almacenamiento, otro para el consumo- están bien delimitados y no se traslapan con otras funciones domésticas.

Los otros hogares de este grupo (los López y los Saldívar) comparten la característica de habitar en espacios independientes dentro de residencias más grandes que pertenecen a otras personas –los suegros de Karina en el caso de los López y una amiga de Martha en la familia Saldívar. Se trata de espacios pequeños con una distribución del espacio que obliga a la multifuncionalidad. En estas viviendas no hay sala; las visitas son recibidas en el comedor, que también funciona como mesa de trabajo para cocinar. En el caso de Karina este espacio también funciona como espacio de juego y estudio de sus hijos, y en el de Martha llegó a ser la recámara de su hija.^{127,128} Las cocinas en estos hogares están menos equipadas y carecen de espacios apropiados para el almacenamiento de los alimentos.¹²⁹ Martha, además, no cuenta con agua entubada dentro de la casa sino en el patio, donde lava sus trastes.

Es decir, si bien se trata de hogares mejor posicionados socioeconómicamente, su ventaja es relativa tanto hacia afuera del estrato como al interior de éste. Sin embargo, a pesar de que estas condiciones parecerían precarias, tanto los López como los Saldívar se han negado a utilizar los espacios más amplios de los predios donde viven, a los cuales podrían tener libre acceso, pues prefieren reducir el trabajo y los costos de equipamiento y mantenimiento. Parecería que las residencias de estas familias son experimentadas como espacios temporales o de transición, una percepción distinta al arraigo que se deja sentir en la casa de la familia Márquez. Martha desea recuperar la casa donde vivió por décadas con su ex marido y Karina espera poder mudarse pronto a un departamento cercano al trabajo de su marido –en el sur de la ciudad.

¹²⁷ Esto, mientras Martha organizaba su nueva vida después de dejar la vivienda donde por años sufrió violencia doméstica.

¹²⁸ La casa de Martha podría considerarse la más precaria de este grupo. Se trata de un anexo de la vivienda que era utilizado como una tienda de abarrotes y que, después, fue adaptado como un (muy) pequeño departamento que hasta la fecha no cuenta con acabados o estructuras ornamentales.

¹²⁹ Karina guarda alimentos en recipientes de plásticos de distintos tamaños que coloca sobre muebles. Martha utiliza un vitrina ornamental como despensa.

Las familias que hemos agrupado en el grupo medio, por su parte, concentran las viviendas de mayor antigüedad, la mayoría de ellas en las partes de las colonias cercanas a las avenidas principales, donde los asentamientos comenzaron a poblarse. Como recordamos, estos hogares se caracterizan por su estructura extensa y la re-incorporación de hijas con nietos. Estas familias, pues, tienen una historia más larga que se refleja en sus residencias, de mayor tamaño, con espacios más amplios y claramente delimitados, más mobiliario, con varios electrodomésticos y servicios básicos. En estos hogares, sin embargo, las estancias cuentan con menos acabados, las construcciones están incompletas y se percibe cierto deterioro en los aparatos y los muebles. Parece claro que estas familias añosas no han podido acumular recursos suficientes para remodelar sus viviendas, renovar su equipamiento o, incluso, terminarlas.

Las cocinas son lugares generalmente pequeños –salvo la de Julia Juárez- con utensilios variados y antiguos que han servidos a sus dueñas para preparar grandes cantidades de comida para vivir y vender, despensas improvisadas –construidas por los propios miembros del hogar en el caso de los Juárez y los Bravo, quienes utilizan *lockers* para conservar sus alimentos- y electrodomésticos funcionales aunque añosos. Las cocinas de estas viviendas fueron construidas orientándose hacia la calle o hacia patos anteriores o posteriores, por lo que se caracterizan por estar bien iluminadas y ventiladas. Con excepción de los Bravo, todas las casas cuentan con comedores fuera de la cocina; aquella familia tiene una pequeña mesa de madera con bancas del mismo material dentro de su reducida cocina. Las limitadas dimensiones de este espacio obligan, según se pudo observar, a que los tres hogares que habitan la vivienda –el de Fernando y María, el de su hija Myrna, sus hijas y nietas, y el de su nieto y su pareja embarazada- se organicen de tal modo que se turnen el uso del espacio, pues no caben todos en él y cada hogar prepara sus propios alimentos.

Con excepción de las ocasiones de convivencia familiar o con visitas, los espacios alimentarios de estas familias suelen tener sólo ese fin. Sólo en casa de los Vázquez, dado que el comedor de cuatro piezas está frente a una televisión, los miembros de la familia pasan buena parte de su tiempo libre en él.

Finalmente, entre los hogares del grupo con menos recursos económicos se concentran las viviendas ubicadas en lugares de difícil acceso y que suelen ser rentadas o, sobre todo, prestadas. Se trata de espacios generalmente de menor tamaño del que requieren las familias, como sucede en casa de los Meraz o los Hernández, donde ya existen problemas de hacinamiento. Las viviendas son de materiales firmes pero es más común que su apariencia sea de obra gris, sin recubrimientos en muros o techos, algunos de ellos incluso de lámina. La localización de las viviendas en partes elevadas de las colonias suele conllevar una peor calidad de los servicios a los que tienen acceso.

Las cocinas tienden a ser espacios reducidos que funcionan no sólo como tales sino también como comedor, sala, estancia, lugar de juego o estudio y, en algún momento, llegaron a servir también como dormitorio, sobre todo en las etapas iniciales de la construcción de las viviendas. Se trata de espacios con pocos electrodomésticos, estufas modestas y refrigeradores con varios años a cuestas. Los espacios para almacenamiento de alimentos suelen improvisarse con el mobiliario del resto de la casa, o aprovechar las paredes para colgar de ellas bolsas con utensilios o alimentos. Los comedores, modestas mesas de madera con sillas, suelen estar dentro de las cocinas, donde también funcionan como muebles para depositar en ellos toda clase de cosas.

Es posible que la situación de precariedad más extrema en este espacio sea la de Ana Ruiz, quien carece de estufa y refrigerador. No han tenido dinero para comprar el segundo ni para reparar la primera, que se averió durante la mudanza a Xalpa; por el momento, cocina en una parrilla eléctrica. En su casa no hay un comedor como tal, sólo una mesa y un par de sillas. Si reciben a más gente, ofrecen cubetas o bancos de plástico para que se sienten. Tampoco tienen despensa. En general, la falta de condiciones para la conservación adecuada de alimentos, aunada a una cantidad insuficiente de ingresos, les impide planear la adquisición de alimentos más allá del día de la compra.

En estas viviendas precarias, la producción de lo familiar en las cocinas suele ser aún más intensa, pues es el espacio común que más se utiliza, a falta de otros espacios que resulten cómodos o atractivos para la convivencia familiar, el entretenimiento y la recepción de visitas.

En estos escenarios se construye lo alimentario y, en ello, una parte de lo familiar. Las diferencias en la disposición del espacio, la infraestructura material y de servicios, y los recursos disponibles tienen efectos notorios en la producción de lógicas domésticas que, orientadas por un sentido práctico y estratégico, buscan la mejor manera de acomodar medios con fines, una tarea que no es, en absoluto simple ni lineal, sino de una complejidad muy demandante. En lo que sigue detallamos cómo se expresa este sentido estratégico de la economía familiar en las fases de las prácticas alimentarias que hemos podido distinguir.

II. La planeación: ¿qué hay de comer?

La idea de un menú, por sencillo que parezca, trae aparejada un trabajo intelectual complejo (Beagan *et al.*, 2017; DeVault, 1991). Es necesario hacer un inventario rápido de lo que hay, organizar mentalmente sus posibilidades, identificar lo que falta, calcular qué necesidades nutricionales o qué preferencias hay que priorizar, las de quién, a costa de quiénes. Una vez que se decidió qué preparar,

en caso de no contar con todo lo necesario, hay que ir a comprarlo, seleccionarlo, buscar mejores precios, conseguir un equilibrio –a veces frágil- entre precio y calidad, negociar, participar en esas pequeñas transacciones económicas que mueven al mundo. Después habrá que transportarlo de regreso, limpiarlo, transformarlo, volverlo comestible, adecuarlo al gusto, al cuerpo y a las ideas. Si alguien comerá fuera de la casa, habrá que idear cómo puede transportarlo, si podrá calentarlo o si es mejor preparar algo que pueda comerse frío.

La comida finalmente se consume, desaparece en mucho menos tiempo del que tomó producirla, incluso si sólo pensamos la producción en términos domésticos, ya no digamos del sistema alimentario completo. Al final, casi enseguida, hay que comenzar a planear la comida siguiente. Es cierto que hay variantes, que comer alimentos preparados fuera de casa es una alternativa que cobra fuerza, sobre todo en las grandes ciudades, donde esta práctica representa una opción para muchas mujeres que también trabajan fuera de la casa y no hay quien sustituya su trabajo alimentario en el hogar. Sin embargo, esta alternativa –que aún está lejos de desplazar al trabajo doméstico alimentario- no las libra del trabajo de pensar y planear. Podríamos decir, en todo caso, que consumir comida de producción extra doméstica se ha añadido a las decisiones estratégicas y presupuestales que las personas deben tomar.

Todas estas decisiones suelen encontrarse dentro del espectro de preocupaciones que las mujeres encargadas de la alimentación familiar deben resolver, ampliando el repertorio de exigencias sobre su trabajo en el seno familiar, que no es sólo físico y emocional, sino que también tiene un fuerte componente intelectual (DeVault, 1991; Ehrenreich [1978] 2005; Cairns y Jhonston, 2016). Si, además, la familia subsiste en un contexto de restricciones económicas, las decisiones que ellas tomen deberán caracterizarse por su eficiencia (Beagan, *et al.*, 2017, Beagan, 2015; Dowler, 1997; Williams *et al.*, 2012), es decir, por su capacidad para optimizar recursos escasos con resultados aceptables. Beatriz (Hernández, B3) lo explica mejor:

“Más bien yo pienso que lo difícil de la alimentación pues es la economía, ¿no? El tener qué, o sea para qué te alcanza, para ver qué *les* puedo comprar, ¿no? [...] Hablando de economía yo sí creo que es difícil [alimentar a la familia], ¿no?, porque hay que decidir *qué voy a hacer con lo que tengo*. Pero (...) siempre veo la manera de *darles*, pues algo, que *los* alimente, ¿no?”

Si bien aprender a sobrellevar las carencias y restricciones es parte de la socialización básica de estas mujeres, aplicar este conocimiento a la vida cotidiana dista de ser un proceso libre de tensiones y sinsabores. Sin embargo, notamos que éste se experimenta de maneras distintas en función de la concentración de recursos materiales y económicos que definen el margen de planeación con el que cuentan las familias. En nuestro estudio identificamos dos aspectos de la planeación alimentaria en los que las diferencias son más notorias: la planeación del gasto alimentario y las compras, y la

planeación de la composición de las comidas, es decir, de los platillos que se cocinarán en el momento del día que corresponda.

Cuándo comprar y cuánto

Entre las diferencias más drásticas que marca la acumulación de recursos económicos y materiales está la capacidad para diferir las compras en periodos más o menos prolongados. Las familias mejor posicionadas, como los Márquez o los López, refieren hacer compras mensual o quincenalmente en supermercados o grandes almacenes donde compran, además de productos de limpieza y aseo personal, alimentos congelados y no perecederos, de los cuales procuran aprovechar ofertas para comprar en cantidades mayores, incluso por paquete. Las frutas y las verduras las prefieren frescas, por lo que acuden semanalmente al tianguis de la colonia o, como Elsa, a la central de abastos, donde compra legumbres y frutos a los que suele dar algún tipo de tratamiento (picar, cocer, licuar) antes de congelarlos para usarlos después. Si bien estas mujeres planean diariamente los platillos que prepararán, ya no tienen que organizar también la compra de los insumos, al menos no con premura: trabajan “con lo que tengo”.

Esta frase, que parecería acusar falta de planeación, implicó un trabajo previo de imaginación y aprovisionamiento y es propio, justamente, de quienes pueden planear. Tener “algo” con qué trabajar, algo que nunca es arbitrario ni ajeno ni indeseable, hace una gran diferencia respecto a quienes tienen que salir a buscar ese algo todos los días, con el presupuesto que haya sido posible reunir para la jornada. Ésta es, típicamente, una de las tareas de las mujeres que viven en condiciones más precarias. Es verdad que también encontramos que comprar alimentos todos los días puede ser una decisión que se toma desde la voluntad de definir en el momento qué se apetece comer, como Ramón (M1) o Martha (A3), que plantean esta práctica como un ejercicio de libertad que les permite poner por delante su propio antojo. Martha, por ejemplo, prefiere salir a comprar lo que desea comer y cocinar sólo lo justo para el día “porque *soy pobre y delicada*; no me gusta comer lo mismo dos días seguidos”. Sin embargo, la posibilidad de repetir está afianzada en el rango de planeación que brindan los recursos económicos que permiten comprar más o menos cantidad y diversidad de alimentos.

Contrario a la situación de las mujeres en familias mejor posicionadas, las madres con menos presupuesto recurren a la “compra-hormiga”, diaria, sobre la marcha. Mientras Elsa (Márquez, A1) y Karina (López, A2) cuentan con un presupuesto que no es sólo suficiente sino también seguro y estable, que les permite diferir las compras, Ana (Ruiz, B4) o Corina (Chávez, B5), tienen un

presupuesto limitado al día¹³⁰ que no les permite siquiera reunir una cantidad de dinero suficiente para que el recorrido semanal al tianguis valga la pena. Adquieren lo que necesitan para la comida del día en “tienditas” de abarrotes, verdulerías, pollerías, carnicerías o panaderías a las que acuden diariamente en su camino hacia otras tareas domésticas.

Según su propia narración, Corina se levanta a las cinco de la mañana para preparar el desayuno de sus dos hijos mayores y sale junto con ellos para acompañarlos a las paradas de los camiones que habrán de llevarlos a sus centros educativos. De camino regreso a casa, piensa lo que hará de comer ese día y pasa al mercado Xochitepango a comprar lo que le haga falta. Ana, por su parte, refiere que “del diario bajo [al mercado], me voy con ella [su hija] y pasamos a comprar lo que haga falta”. “Es como La Patita”, dice Manuel, su pareja, recordando a la mamá pata de la canción infantil compuesta por Francisco Gavilondo Soler, que iba todos los días al mercado con los pocos pesos que el Pato le daba para comprar la comida de su familia.

Las mujeres que recurren a este tipo de compras están conscientes de que su costo es más alto, tanto porque los precios de los abarrotes en estos pequeños establecimientos son mayores, como porque sienten que compran más haciéndolo de a poco. De hecho, reconocen mayores dificultades para calcular lo que gastan al día. Los saltos de un puesto a otro, las idas y venidas constantes a las tiendas, las compras entre el trájín de otras tareas que requieren su atención simultánea, hacen que les cueste trabajo tener una idea precisa del dinero que gastan. Así sucede a Beatriz (Hernández, B3), quien tiene dificultades para responder cuánto gasta en alimentos, lo que explica argumentando que viven siempre “al día”. Parece que esto, la premura de la vida cotidiana, convierte a la idea de tener un presupuesto exclusivo para alimentos en una suerte de exquisitez propia de personas con mayores recursos, como si las personas de bajos ingresos no tuviesen derecho a planear, a ver más allá del día en que viven. Corina tampoco sabría a cuánto ascienden sus gastos diarios y también toma distancia de quien sí puede calcular un presupuesto:

“[N]omás vemos que gastamos acá y pa’llá, pero no vamos haciendo la cuenta. (...) Nosotros no somos *de esos* que van anotando ‘ayer gastamos tanto, hoy gastamos tanto’. Nosotros vamos gastando como vayamos pudiendo. No somos de que llevemos la cuenta (...) La verdad es que vamos al día, así como te platico, vamos al día. Ahorita no se puede ahorrar”.

Las mujeres que compran de esta manera parecen abrumarse sólo de pensar en calcular cuánto gastan de esta manera. Este comportamiento parece contrario al identificado por algunas autoras como Beagan (2017), Carney (2015) y Dowler (1997) quienes encuentran que las mujeres de clases

¹³⁰ En el caso de Corina, su presupuesto diario oscila entre 150 y 200 pesos diarios que deben distribuirse entre alimentos y gastos educativos y de transporte de sus hijos. En el apartado siguiente dedicaremos atención al presupuesto para el gasto alimentario.

trabajadoras tienen una idea bastante precisa de los montos y el destino de su dinero, incluso mayor a la de quienes tienen más dinero y lo gastan con menos cautela. Tener una mayor conciencia de la administración de los recursos no necesariamente se traduce en que las mujeres gasten menos o en mejores ofertas; sólo significa que el dinero ocupa un lugar muy importante en sus reflexiones y tensiones cotidianas. Es posible que el nivel de precariedad de nuestras entrevistadas sea aún mayor al de las interlocutoras de otros estudios y contextos, y eso dificulte una estimación aproximada de su gasto, o que, sencillamente, se hayan negado a hacer la cuenta para no transparentar del todo sus finanzas, ya sea por desconocimiento, desconfianza o incluso pena.

Si bien su situación económica también es conflictiva, Rebeca (Vázquez, M4) cuenta con un poco más de recursos económicos seguros y estables (la pensión de su marido y la renta del segundo piso de su vivienda) y, aunque dice perder fácilmente la pista de sus gastos, reconstruye minuciosamente el proceso de expendio, para dar cuenta de lo complicado que es administrar dinero escaso y, sobre todo, no perderlo todo en poco tiempo:

“Es lo que te digo... que no sé, me cuesta... Es como... Te digo que creo que no sé economizar, o no sé qué sea pero... Por ejemplo, el sábado fui con mi hijo a hacerle su limpieza [en su departamento]; ese día me dio 350. Como fuimos los tres [Rebeca, su hija y su nieto], fueron 60 pesos del pasaje; entonces me quedan 290. Como ya nos venimos tarde de allá, para no llegar a cocinar, agarré y me traje de allá un pollito [rostitado] y medio; fueron 105 pesos. Entonces ya, ¿qué me quedó? [Le hago la cuenta]. Ajá, de esos 185 ya supuestamente me quedó, pero te digo que ayer [domingo] ya no tenía ni jabón ni papel de baño... ¡Ah! Y luego el sábado [suelta una risa breve, como un aliento] ¡ay, que se nos antojó una Coca para comer! Y bueno, ya, fuimos por la Coca, fueron 21 pesos. Comimos y cuando eran como las once de la noche dijimos ya no vamos a merendar, pero se nos antojó una botana, ¡ay, pues tráete unas papitas! Ya fue [Érika] por las papitas, fueron 20 pesos. Entonces, ¿ya cuánto fue de la Coca y las papitas? 41 pesos. El chiste es que ayer ya nada más traía como 115 o 130. Ayer compré un kilo de huevo, compré mis tortillas. Y luego me llamó mi hijo para decirme que andaba por acá porque vino a jugar fútbol por aquí cerca y me preguntó si ya habíamos comido, le dije que no y me dijo que venía. Ya cuando llegó me dice ‘vete por una Coca. ¿Tienes o te doy?’ ‘No, sí tengo’ le digo, y ya pues fui por otra Coca. Entonces, con todo eso, ya ayer traía como 120, 130 pesos y fui al Puma [la tienda de abarrotes] y ahí fueron 130 pesos, lo que me quedaba. Ahí se fueron ya los 350, nada más de sábado y domingo. Y luego, como traía 100 pesos por ahí prestados, pues pasé y compré naranja, una jícama y unas guayabas. De eso fueron 50 pesos que agarré de los 100 que eran prestados. Entonces, ahorita, ya debo esos 50 pesos”.

El relato describe con detalle el proceso de toma de decisión que Rebeca siguió para hacer uso del dinero recién ganado con su trabajo. Sin que haya hecho un uso extraordinario del mismo – prácticamente todo se fue en comida y transporte-, el dinero se terminó en un dos por tres y, encima, acabó debiendo. Es posible que, de haber sustituido el gasto en alimentos listos para comer por insumos para cocinar en casa, el expendio habría sido menor, pero ése fue el costo de tener que conciliar el trabajo fuera de la casa con los deberes familiares, que recaen desproporcionadamente sobre la madre-abuela. Cocinar después del trabajo le habría llevado más tiempo y cansancio, y

satisfacer los antojos con el dinero ganado también es una forma de recompensa del esfuerzo realizado.

La imposibilidad de la planeación del gasto también está dada por la vulnerabilidad frente a eventos inesperados que alteran las magras finanzas domésticas. La imprevisibilidad hace parte sustantiva de las vidas precarias de las familias con menos recursos. Manuel (Ruíz, B4) se quedó sin empleo durante el periodo de trabajo de campo. “[S]í me desfalco mucho”, contaba Ana, su esposa. Su situación ya era complicada por no contar con un refrigerador que le permitiera hacer compras más voluminosas y conservar alimentos en buen estado. La falta de utensilios y equipo determina lo que Ana puede cocinar y la planeación y consumo de alimentos en el hogar (DeVault, 1991; Carney, 2015). “A mí no me gusta que se echen a perder las cosas”, dice Ana, por lo que tiene que comprar diariamente los insumos que requiere para la preparación de la comida del día; no puede planear ni preparar más allá de ese plazo. Comprar así, reconoce, “sale un poco más caro”.

Ahora debía restringir aún más el consumo, “... si ella [su hija] quiere un yogurt no se lo compro, si quiere un dulce afuera de la escuela, no se lo compro. A mí la comida para ellos no me puede faltar”. Es decir, lo que Ana decidió recortar fueron los antojos, los pequeños gustos que, en momentos de constreñimiento, parecen prescindibles. Se privilegia lo que sí es “comida”, los insumos básicos de los platos fuertes.

En este sentido, todas las mujeres entrevistadas expresan un sentido estratégico del gasto alimentario que refleja una estructura básica de la “comida” que no puede faltar, la que resuelve el día a día cuando no hay posibilidades de hacer platillos elaborados, quizás más gustosos y costosos. Estos artículos básicos son la esencia del “lo que tengo” que, como veíamos cuando analizábamos la composición de lo que se percibe como *necesario* en términos de alimentos (capítulo 5), consiste en una base de leguminosas y cereales (frijoles, lentejas, arroz), tubérculos (papas), proteínas animales de bajo costo (huevos, embutidos), azúcar, café, aceite y vegetales básicos para los guisos de la cocina casera: jitomate, tomate verde, cebolla, ajo y chile. Lo anterior, junto con tortillas o pan, puede convertirse en comidas completas para prácticamente cualquier horario. De estos ingredientes derivan platillos abundantes y baratos, si bien poco diversos, desequilibrados y con elevadas cargas calóricas.

En las familias con más recursos, el abastecimiento de estos elementos, sobre todo de los no perecederos, se realiza cada quincena o mes en supermercados o almacenes. Algunas familias del estrato medio, donde hay varios adultos mayores, dicen aprovechar los apoyos económicos que reciben de los programas sociales con este fin. Las familias con una posición socioeconómica más desfavorable, por el contrario, compran este tipo de artículos poco a poco, casi un artículo a la vez y,

según pudimos ver, algunos hombres tienen una participación activa en este tipo de compras que realizan cuando vuelven a casa de trabajar. Así lo hacen Heriberto (Hernández, B3) y Carlos (Chávez, B5). El primero aprovecha las ofertas que ve en los supermercados, mientras trabaja como vendedor. El segundo compra “de a poquito, para que no sienta el gasto”; un día lleva detergente, otro día una bolsa de arroz, otro día cloro. Corina siente que así “rinde” más el dinero. Aunque algunos productos sean de marca genérica –una alternativa relativamente popular (Reigner y Masullo, 2009; Dowler, 1997)- le parecen de buena calidad, “no somos tan exigentes”.

Qué comer y cuándo

En cuanto a la planeación de la composición y el orden de las comidas, o el momento del día en que se consumen, encontramos dos prácticas relevantes. La primera es preparar cantidades de comida que duren para más de una ingesta, una estrategia socorrida con más frecuencia en los hogares con menos recursos, con el fin de ahorrar dinero y trabajo. Esto no significa que las familias con mejor posición socioeconómica desperdicien excedentes, sino que en donde el nivel de precariedad es mayor existe una planeación deliberada para repetir comidas. La segunda es la priorización de las preferencias alimentarias de hijos y varones adultos como manera de evitar conflictos y optimizar el aprovechamiento de los recursos. Esto implica desplazar los gustos de la madre, que “limita” su papel al de gestora de las preferencias de otros (DeVault, 1991, Carney, 2015).

La probabilidad de repetir el consumo de guisos o platillos no se distribuye equitativamente en el hogar. En los casos en los que esta práctica tiene lugar, la planeación está diseñada de tal modo que el jefe varón suele evitar esta repetición. A decir de sus cónyuges, la indisposición de sus parejas no es un elemento que se considere en la planeación, al menos no explícitamente. De acuerdo, por ejemplo, con Corina, Maricela o Beatriz, sus parejas no tienen problema en comer el mismo guisado del día anterior. Sin embargo, sus estrategias para distribuir la preparación y el consumo de alimentos durante el día les excluye sistemáticamente de esta posibilidad. Es decir, evitar incomodar al jefe o complacerlo, pueden no ser solicitudes expresas, sino racionalidades incorporadas al trabajo de cuidados y servicios que realizan las mujeres.

Corina, decíamos, se levanta muy temprano para dar de desayunar a sus hijos mayores y encaminarlos a las respectivas escuelas. Suelen desayunar pan con café o el guisado del día anterior. Cuando regresan a casa, Corina ya tiene preparados, siempre, arroz y frijoles para que coman “un taco” cuando lleguen. A partir de las cinco de la tarde, Corina empieza a guisar la comida fuerte del día, la que servirá hasta la noche, cuando llegue José, su marido, del trabajo, cerca de las diez u once (el desplazamiento desde el centro de la ciudad puede tomar hasta dos horas de camino). Al día siguiente

el ciclo se repite. José no suele desayunar en la casa, por lo que el guisado del día anterior lo consumirán sus hijos en el desayuno. En la noche, de nuevo, él comerá una cosa distinta.

Maricela (Meraz, B2) también cocina en las tardes suficiente comida para la cena del mismo día y la comida del día siguiente. En la noche todos consumen lo que preparó; lo que queda sólo lo comen ella y sus hijos en la tarde, pues su marido, Carlos, come fuera. Iván, su hijo adolescente, apunta que su papá siempre come “comida diferente”. A pesar de que Maricela dice que la organización de la preparación de la comida no tiene como propósito explícito evitar que su marido repita comidas, a pregunta expresa responde que, efectivamente, no le gusta. Cuando sucede “me pregunta ‘¿no tienes otra cosa?’ Es raro, pero aunque no quiera se lo tiene que comer”. Iván, su hijo mayor, siempre presente en nuestras conversaciones, corrige a su mamá y reconoce que si esto sucede y aún es más o menos temprano, salen a comprarle tacos. De algún modo, Maricela intenta evitar esta situación y procura que haya comida que guste a su marido y que sea distinta a la que comió el día anterior.

En el caso de los Hernández (B3) tenemos que, entre semana, la estructura de las funciones y actividades de cada uno de los miembros de la familia define la hora y el lugar en el que comen. Heriberto sale muy temprano a trabajar y no desayuna en casa, sino hasta que llega a su trabajo, donde se compra un café y un pan dulce. Eva y Sheila desayunan lo que su mamá guisó el día anterior antes de irse a la primaria. Beatriz, Diego e Iván –que asiste a la preparatoria por las tardes- almuerzan juntos lo que queda del mismo guiso. La comida de la tarde también se hace por tandas. Las hijas pequeñas llegan de la escuela entre las 12:30 y la una de la tarde. Antes de que Iván se marche a la preparatoria, alcanza a comer junto con ellas lo que quedó del guiso de la mañana. A las seis o siete de la tarde, Beatriz comienza a cocinar lo que cenarán Heriberto e Iván cuando regresen juntos del trabajo y la escuela, respectivamente.

En esta organización, Heriberto siempre come en casa algo distinto. Para los demás, un mismo guiso puede ser consumido hasta por dos días, ya sea que se sirva como desayuno, almuerzo o cena. A diferencia de la organización alimentaria que se observa en hogares con mayores recursos, en los que es posible distinguir una estructura que diferencia con mayor claridad entre alimentos propios del desayuno, la comida o la cena, donde los recursos son menos abundantes un mismo platillo puede cumplir todas las funciones.¹³¹

¹³¹ En este punto también valdría la pena considerar que la cultura alimentaria mexicana permite que esta práctica no sea tan extraña. Algunos desayunos populares, consumidos en varios estratos, suelen ser una mezcla de guisos complejos –con salsas, carnes, frijoles-, con elementos de un desayuno tradicional (frutas, café, pan dulce).

Tenemos, entonces, que repetir el consumo de un mismo platillo durante el día es una manera de sortear las limitaciones económicas y reducir la carga de trabajo doméstico. Sobre todo porque, como veremos adelante, estos platillos abundantes suelen estar elaborados a partir de ingredientes de bajo costo –cereales, leguminosas o legumbres– que hacen que la comida rinda. Sin embargo, esta práctica no parece apropiada para todos los miembros del hogar, sino que parece reservarse a quienes ocupan una posición de menor jerarquía. El jefe, generalmente un varón ocupado, tiene preferencia sobre el consumo de comida recién preparada.

En cuanto a la segunda práctica estratégica para la planeación de la comida, encontramos una participación importante de otros miembros del hogar en lo que podríamos pensar como el diseño del menú. Las narrativas de las mujeres encargadas de la alimentación familiar dan cuenta de una recurrencia frecuente a la opinión de los hijos e hijas sobre lo que quieren comer. También se toma en cuenta el gusto del cónyuge, quien comerá la preparación en algún momento del día. La intención de esta consideración es complacer pero, sobre todo, evitar conflictos a la hora de comer y reducir la probabilidad de desperdicio.

La mayoría de las madres declaró en primera instancia no tener demasiados problemas para conseguir que su familia comiera lo que ellas preparaban. Esto se comentaba con cierta naturalidad, pero también con complacencia por ejecutar eficientemente el rol de autoridad y de madre cuidadosa. Sin que lo anterior deje de ser verdad, la aparente ausencia de conflicto se debe, en buena medida, a la incorporación e, incluso, priorización del gusto de los otros en la comida que preparan las mujeres.

Esto puede parecer obvio, ¿quién prepararía comida que a nadie en casa le guste? Sobre todo donde los recursos son escasos, incorporar alimentos o preparaciones extrañas, experimentar con nuevos sabores o texturas, puede ser un riesgo demasiado alto (Dowler, 1997; Beagan *et al.*, 2017; Beagan, 2018; Murcott, 2019; Reigner y Masullo, 2009). El trabajo alimentario consiste, en estos casos, en conseguir un equilibrio entre las preferencias, la noción prevaleciente de lo nutritivo y necesario, y la viabilidad económica.

Pero sobre todo, esta práctica de ajuste se caracteriza por excluir las preferencias personales de las mujeres que se encargan de la alimentación familiar. La responsabilidad de ser prácticas, económicamente eficientes y complacientes, hace que sus gustos y necesidades queden relegadas a un plano secundario, un hallazgo que coincide con lo encontrado en otras investigaciones (Cairns y Johnston, 2016; Dowler, 1997; Williams *et al.*, 2012). No es que preparen alimentos que les disgusten; después de todo, fueron socializadas en los mismos hábitos alimentarios que reproducen ahora en sus familias. Pero identificamos situaciones en las que las mujeres declaraban desear incorporar algún

alimento o platillo que probaron alguna vez y les gustó, pero se abstendrían de hacerlo porque a su familia no le agradaba.¹³² Lo mismo ocurría cuando querían ponerse a dieta o cuando debían cambiar sus patrones alimentarios porque así lo exigía alguna enfermedad. Como advertíamos antes, en los hogares donde existen más recursos, las mujeres cuentan con un margen mayor de negociación para incluir sus propios gustos, creencias o necesidades alimentarias: Elsa, Karina y Martha, cada una desde sus circunstancias, trata de cuidar lo que come, ya sea por enfermedad, interés por cuidar su peso o gusto personal. Contar con mayor holgura parece abrirles espacio para administrar sus propios intereses, algo que en las madres de hogares con economías precarias se desdibuja.

III. La adquisición: el circuito alimentario en acción

“Yo de aquí, del gasto que él me da, tengo que sacar para todo. Si ya no tengo aceite, para el aceite, si ya no hay champú, para el champú; si ya no hay, este, no sé, una bolsa de sal, lo que sea, yo tengo que sacar del gasto, yo tengo que suplir todo” (Beatriz, B3).

“El gasto” al que alude Beatriz es una figura que aparece constantemente en el discurso de las mujeres. Es prácticamente otro miembro de la familia, un integrante casi con voluntad propia y con la suficiente autoridad para decidir sobre la vida familiar. En torno al monto del gasto, su periodicidad y estabilidad, las personas, y en especial las mujeres encargadas del trabajo alimentario, organizan las compras de alimentos tanto en términos de cantidades como de calidades y sitios de consumo.

En el capítulo 4 enmarcábamos la oferta alimentaria a la que las familias que viven en esta área consolidada de la periferia tienen acceso. Mencionamos la existencia de supermercados y bodegas por mayoreo en las vías principales, la escasa presencia de tiendas de conveniencia –muy populares en otras zonas de la ciudad-, la relativa cercanía de la central de abastos de la ciudad (alrededor de cuarenta minutos de la zona en automóvil, una hora en transporte público), la relevancia de los mercados públicos de las colonias y la abundancia de las tienditas de abarrotes, así como de pequeños comercios especializados como pollerías, carnicerías, verdulerías y fruterías (también conocidas como recauderías). En este apartado, analizamos cómo distribuyen los hogares su presupuesto alimentario haciendo uso de este circuito, destacando las diferencias que marca la capacidad económica en las pautas de consumo, a pesar de compartir un entorno comercial común, disponible para todos sólo en apariencia.

¹³² A Maricela le gustan mucho los mariscos y el pescado. Sin embargo, estos alimentos están prácticamente excluidos de su dieta porque a sus hijos no les gusta y porque no tiene suficiente dinero para comprar un poco y cocinarlo sólo para ella, algo que, además, ni siquiera le parece que tenga sentido.

Empecemos por definir dicha capacidad económica. Como hemos podido ver en el cuadro 7, los rangos de ingresos totales de las familias son variables no sólo entre los grupos que hemos establecido sino al interior de ellos. La situación se uniforma un poco internamente cuando se considera el tamaño de las familias (ingreso per cápita). El rango del presupuesto para alimentos entre los hogares entrevistados es menos amplio. Los Márquez (A1) calculan gastar poco más de cuatro mil pesos al mes –cerca de la quinta parte de sus ingresos totales- en alimentos. En el otro extremo, los Hernández (B3), que duplican en tamaño a los Márquez, gastan una cifra similar durante el mismo periodo que, sin embargo, representa poco más del ochenta por ciento de su presupuesto total. La literatura sostiene que los hogares con menos recursos –y, en este caso, de mayor tamaño- gastan una proporción sistemáticamente mayor de sus ingresos en una necesidad tan básica como la alimentación (Banerjee y Duflo, 2007; Kaufman *et al.*, 1997). Esta misma tendencia se reproduce al interior de nuestra muestra.

El resto de los hogares, con sus diferencias en composición, tamaño y requerimientos alimentarios, se coloca dentro de este intervalo aunque en algunos casos resulta difícil cuantificar el gasto en este rubro.¹³³ Ana (B5) calcula que gasta alrededor de 150 pesos diarios en comida (750 pesos a la semana; 3mil al mes) y considera que necesitaría 250 para poder comer mejor, con más carne y frutas para su hija. En contraste, Karina (A2), con muchos más recursos que la familia de Ana, también dice gastar poco más de 700 pesos semanales en alimentos que se distribuyen entre dos adultos y un niño de cinco años.¹³⁴ A pesar de la similitud del gasto en términos absolutos y de los tamaños de las familias, las necesidades son distintas, pues la hija de Ana (9 años) come más, en cantidad y variedad, que un niño de cinco años, además de que tanto Karina como Mauricio comen constantemente fuera de casa, ya sea con la madre de Mauricio o con la familia de Karina, lo que les permite reducir el consumo interno.

Vemos, pues, que aunque los montos del gasto alimentario parezcan similares o cercanos, la distribución de este expendio está notablemente afectada por las características sociodemográficas de los hogares, dejando en sistemática desventaja a las familias con menos recursos, las que, en términos relativos, gastan mucho en alimentos que deben distribuirse entre un mayor número de personas. Esto

¹³³ Es importante aclarar que, si bien los montos del presupuesto alimentario son datos importantes, aunque en todos los casos indagamos por la magnitud del gasto en alimentos, no forzamos una respuesta concreta entre quienes expresaron dificultades para hacer los cálculos, un fenómeno que nos pareció un dato sí mismo. Es importante enfatizar que éste no es un estudio de corte económico sino que se interesa por destacar las dimensiones que los propios actores consideraron relevantes para explicar sus prácticas. De manera interesante, a pesar de la precariedad, en algunos casos el gasto no aparecía como una de ellas.

¹³⁴ Gastan alrededor de 1,500 pesos al mes en una leche de fórmula especial para su pequeño hijo de meses. Le parece un producto costoso pero indispensable, toda vez que ayuda a evitar el constante reflujo que su hijo padece como resultado de haber nacido antes de tiempo.

obliga a pensar en maneras de repartir los recursos que parezcan eficientes, un calificativo que adquiere diferentes significados, según se ponderen los aspectos cualitativos, cuantitativos y subjetivos de la alimentación.

El presupuesto alimentario representa una buena oportunidad para ajustar el gasto total de los hogares y subsanar carencias o faltantes en otros rubros, pues ha demostrado ser sumamente flexible. A pesar de tratarse de una necesidad básica, las maneras de satisfacerla son tan diversas y se encuentran en un rango de costos tan variables, que es relativamente fácil –aunque con límites- hacer recortes y compensaciones (Dowler, 1997; Carney, 2015; González de la Rocha, 1986, 2006; Zenk, 2011).

El caso de la familia Hernández (B3) ejemplifica esto con claridad. Heriberto acostumbraba comer en la calle entre semana. Trabajaba en una zona de la ciudad con mucho movimiento comercial, así que había muchas opciones de comida callejera. Diariamente gastaba alrededor de 30 o 35 pesos en tacos, quesadillas o tortas. Si bien esto no era lo mejor para su salud, ayudaba a mantener estable el presupuesto familiar. Sin embargo, la situación cambió cuando su hijo mayor ingresó a la educación media superior y los gastos educativos incrementaron. Además, tuvo que cambiar de zona de trabajo a un área de uso predominantemente residencial donde comer se volvió más caro. Ahora debía pagar alrededor de 50 pesos diarios por una sola comida, lo que resultaba insostenible en el nuevo escenario de las cosas. Esto obligó a Heriberto a llevar a su trabajo comida preparada desde casa.

Por el contrario, cuando el presupuesto de los Hernández es apenas un poco más holgado, Beatriz compra algunos alimentos “especiales” para sus hijos. Lejos de tratarse de golosinas o comida que pudiera considerarse de algún modo festiva o excepcional, eso que los niños piden y obtienen sólo “cuando hay” son galletas, yogurt o cereal, “les gusta mucho el cereal...”.

Parte de ser eficiente -un cualidad particularmente virtuosa entre las madres de familia- es explotar esta cualidad maleable del presupuesto alimentario y ser capaz de hacer sacrificios, un sentimiento que abona a la narrativa emocional de “hacer familia” y, sobre todo, de ser adultos y padres responsables y prudentes (Ristovski et al., 2008; Reigner y Masullo, 2009). Al preguntar a Julia Juárez (M3) cuánto se gasta aproximadamente en alimentos dice: “no es que sea yo economista [*sic*], pero a mí me rinden mucho las cosas. Aquí viene gente a preguntarme cómo le hago”, afirma orgullosa. “Yo cuido mucho mi presupuesto, porque si no, hoy comemos bien, nos gastamos 200 o 300 pesos y comemos bien, ¿y mañana? Yo le busco...”, remata Julia, recordándonos la tensión entre el presente y el mañana cuando los recursos escasean y la importancia de tener una buena mediadora que planea y cuida el presupuesto.

“Buscarle” implica no sólo prever el breve fragmento de futuro que las familias con menos recursos alcanzan a avizorar. Significa también realizar toda suerte de faenas para ahorrar la más mínima porción de recursos que sea posible, siempre dentro de las posibilidades que las familias tienen al alcance. Uno de estos trabajos es la búsqueda de ofertas y descuentos entre las opciones que ofrece el circuito alimentario local. De acuerdo con la literatura especializada, entre más diverso sea el mercado alimentario es más el tiempo y el dinero que destinan a explorarlo buscando precios más bajos. A menor diversidad, como sucede en las partes altas y profundas de las colonias, donde residen los vecinos con menos recursos, las opciones son menores, más pequeñas, de menor calidad y más caras (Reigner y Masullo, 2009; Dupuy, 2013; Ríos, 2018; Zenk, 2011).

En ocasiones, esto conlleva a que las personas, frecuentemente sin medios propios de movilización, gasten en desplazamientos hacia y desde estos lugares. Las familias que acostumbran adquirir provisiones en los supermercados de la zona, en almacenes de mayor tamaño o en la central de abasto, son las de más recursos y suelen contar con un vehículo propio. Es decir, pueden reunir una cantidad de dinero que resulta significativa para realizar el viaje y, además, tienen un medio para desplazar sus compras. Las familias que se encuentran en una situación económica intermedia, suelen regresar de sus compras en taxis particulares pertenecientes al servicio “pirata” de la zona. Por el contrario, quienes cuentan con menos dinero, prácticamente no acuden a estos establecimientos, más que en situaciones muy específicas (como cuando Heriberto Hernández (B3) cobra el aguinaldo o cuando los adultos mayores reciben los apoyos gubernamentales¹³⁵). En cambio, el consumo de alimentos no perecederos, artículos de limpieza e higiene personal, entre otros, ocurre directamente en tiendas de abarrotes donde, como ya hemos mencionado, el costo es mayor y la calidad de los productos - típicamente ultra-procesados- es menor.

Los supermercados, bodegas de mayoreo o tiendas de abarrotes son los sitios de abastecimiento de productos no perecederos. Los alimentos frescos –carnes de pollo, res o puerco, embutidos, lácteos, frutas y legumbres- suelen ser adquiridos en los mercados públicos –cuyos precios son considerados caros¹³⁶ por la mayoría de las mujeres entrevistadas- o las pequeñas tiendas especializadas que rondan el perímetro de estos, cuya ausencia también se percibe en las áreas más profundas o elevadas de las colonias. Las mujeres de la familia Rodríguez (B1), Hernández (B3), Ruiz (B4) y Chávez (B5) bajan a pie de la parte elevada de Xalpa hacia los mercados, un recorrido que suelen hacer cuando van a

¹³⁵ Al menos hasta el cierre de esta investigación en 2019, estos apoyos económicos se les depositaban en una tarjeta electrónica con la que pagan directamente en los establecimientos.

¹³⁶ De acuerdo con la observación en varias colonias para fines comparativos, los precios de algunos productos como carnes, pollo o lácteos eran parecidos a los de tianguis o mercados públicos de otras zonas de la ciudad de mayor nivel socioeconómico.

dejar o recoger a sus hijos de las escuelas. En ocasiones vuelven con mucha carga, entre niños de brazos, pesadas mochilas y bolsas de comida. Se vuelve necesario pagar uno de los destartalados taxis de la zona para que suba por la atropellada geografía de la sierra, un trayecto que cuesta alrededor de 15 pesos en Xalpa.

El caso de Rebeca resulta ejemplar para describir las tareas que demanda cuidar el presupuesto. Parte de su trabajo como proveedora de alimentos en el hogar es buscar los precios más baratos. Para eso, primero va a un lugar y compra sólo lo que sabe que está más caro en otro lado. Lo que le falte, lo compra donde sabe que cuesta menos. Esto implica un conocimiento profundo del precio de las cosas y un trabajo de monitoreo y vigilancia constante. Rebeca pone como ejemplos el frijol y el arroz. Menciona marcas que ordena mentalmente desde las más baratas hasta las más caras; no entiende bien porqué, pues las calidades no le parecen muy distintas –notemos que hablamos de frijol y arroz, alimentos básicos, no productos accesorios. Las mismas marcas, explica, pueden presentar diferencias de precio entre un punto de venta y otro, que pueden oscilar entre centavos o cinco pesos. Estas diferencias, que podrían parecer mínimas para algunos, constituyen una motivación suficiente para que Rebeca decida desplazarse entre tiendas para comprarlas donde resulten más baratas.

El tiempo invertido en la búsqueda y comparación de precios, así como los recursos destinados a los desplazamientos hacen que el costo de oportunidad de “economizar” sea, si no elevado, quizás menos favorecedor de lo que se esperaría. Aun así, la necesidad de “hacer rendir”, de ser eficientes con el dinero y –algo muy importante- de no sacrificar demasiado la calidad de los alimentos,¹³⁷ hace que las mujeres se sientan casi moralmente obligadas a hacer esta suerte de peregrinación, a estar atentas, a actualizar constantemente su conocimiento sobre los costos de las cosas. Si bien las pequeñas tiendas de abarrotes son una opción más accesible –al menos en términos prácticos, no necesariamente económicos- intentan que ésta no sea su opción más socorrida, sino una alternativa para las compras imprevistas, para cubrir faltantes de último momento, o bien, como una forma de abastecimiento “hormiga”, una opción para comprar insumos en pequeñas cantidades y almacenarlos. En conjunto, todas estas circunstancias se traducen en un uso que, paradójicamente, justo por su intensidad, parece pasar desapercibido cuando se pregunta por el esquema general de compras familiares.

¹³⁷ DeVault (1991) y Carney (2015) coinciden en señalar que las estrategias de ahorro de las mujeres no necesariamente se basan en cancelar la calidad de los productos como criterio para la toma de decisiones. Si bien recurren a la compra de marcas más baratas o de productos genéricos, cuidan la apariencia, la inocuidad –hasta donde pueden- y la adecuación de los alimentos que adquieren. Es decir, la escasez de recursos no cancela automáticamente las preocupaciones sobre la calidad y la pertinencia de los alimentos, no se compra lo que sea, donde sea, como ciertos discursos que califican negativamente los hábitos alimentarios de la población en pobreza suele sugerir (Nevarez, 2018; Beagan et al., 2018).

Si bien para algunas mujeres la narrativa de su capacidad administrativa es planteada en términos satisfactorios por un rol bien ejecutado, aunque no libre de agobio por la estrechez de sus presupuestos, en otros casos la gestión del gasto es uno de los puntos más tensos de la distribución de los recursos y el poder en las relaciones intrafamiliares. Aunque Beatriz Hernández (B3) tenga una larga trayectoria de trabajo remunerado –asalariado o independiente¹³⁸– con el que ha contribuido económicamente a la subsistencia del hogar, la fuerza del rol de proveedor que ejerce Heriberto termina por subordinarla y obligarla a dar explicaciones sobre el destino del dinero:

“Llega el caso en que hasta él mismo dice ‘¿Qué le hiciste al dinero?’ ¡¿Cómo que qué le hiciste?! ¡No inventes! Pus si te vas a la tienda o simplemente al mercado y ya que te compraste un kilo de... así fuera, no sé, de salchicha, pues te gastas un buen, ¿no? Y de repente pues yo le digo ‘vamos al tianguis –cuando él está- para que tú también veas’, ¿no?”.

Beatriz vocaliza no sólo el conflicto derivado de la precariedad de recursos sino la molestia por algo que experimenta como una especie de afrenta sutil derivada de la aparente falta de conocimiento de su marido sobre el costo de las cosas –a pesar de ser un vendedor de productos enlatados y pasar mucho tiempo en supermercados- lo que, supone, lo lleva a acusarla de malgastar, de ser ineficiente, quizás irresponsable en el uso del dinero que él aporta gracias a su trabajo. En realidad, parece que no sólo se hace un reclamo por el uso del dinero, sino que a través de la disputa se afirma la asignación de los roles: el de Heriberto es ganar el dinero, el de Beatriz es gastarlo con prudencia. A pesar de parecer un desencuentro, ambos cónyuges, cada uno desde su posición, reconoce y reafirma que el papel de la mujer es administrar bien el dinero.

No sólo las parejas pasan a las mujeres la factura de una administración que pudiera parecer dispendiosa. Uno de los efectos sociales de asignar a las mujeres la responsabilidad del bienestar familiar es convertirlas en culpables de las fallas, tanto en la gestión de los recursos como en lo que derive de ello, en este caso, una mala alimentación (Dowler y Lambie-Mumford, 2015; Carney, 2015; Cairns y Jhonston, 2016). Centrar el trabajo alimentario –y, en general, de cuidados y reproductivo– en las mujeres diluye las responsabilidades del mercado, el Estado, las fluctuaciones económicas, incluso la violencia del entorno, factores que tienen un impacto innegable en la capacidad de las familias para transformar sus recursos en elementos para su bienestar, ya sea a través de su producción o adquisición en el mercado.

Así, tenemos a mujeres que incorporan esta culpa y, a pesar de que son conscientes del desfase que existe entre el costo de la vida y sus ingresos familiares, se reconocen como “gastalonas” o “malas para economizar”, como se describieron Maricela Meraz (B2) y Rebeca Vázquez (M4),

¹³⁸ Este último dedicado a la venta callejera de comida preparada, un caso que analizaremos en el capítulo siguiente.

respectivamente. A la primera le provoca culpa gastar en comida preparada en la calle, “guzgueras” que compran, sobre todo, cuando su marido está en casa y se les antojan. Le avergüenza haber dependido de esa comida cuando su matrimonio era más joven y su falta de pericia para cocinar era aún mayor. A Rebeca, por su parte, le angustia no entender cómo se le escapa el dinero de las manos y supone que sus esfuerzos para buscar ofertas y mapear el costo de cada producto básico en la zona, no es suficiente:

“Yo era de las personas que... hasta ahorita todavía, creo que no puedo economizar (...) [Con sus ingresos] Me sale como para comer, pero como para decir que yo voy a ahorrar algo por si se llega a enfermar mi niño [su nieto] o yo o mi hija, ya no tendría para curarnos. (...) [Quisiera ahorrar] a lo mejor para irnos algún día de vacaciones; para irnos a Iztapalapa [centro], a algún parque o deportivo para llevar al niño. Decir, no, pues tengo 200 pesos, vámonos y nos compramos algo, aunque sea un antojito. Ahora no lo puedo hacer, porque si gasto en eso, ya no me queda para la comida”.

A pesar de que lo que describe Rebeca es, para todo efecto, una situación de pobreza, lo que destaca es su incapacidad personal para proveer, para resolver cuestiones prácticas de la vida cotidiana, para solventar antojos mínimos o, peor aún, problemas urgentes como la salud, un derecho al que debería tener acceso efectivo independientemente de sus recursos.

IV. La preparación: qué, cómo y cuánta comida

Hacer que las cosas –el dinero, el tiempo, los objetos, los afectos o la vida- alcancen, rindan, que “den de sí”, es una tarea perpetua. Todos desarrollamos estrategias que optimicen lo que tenemos en aras de un beneficio que suponemos mayor. Cuando los recursos son escasos, estas estrategias parecen convertirse en una forma de gestionar la vida. La alimentación es un espacio crítico para la aplicación de una lógica que busca permanentemente “hacer más con menos” (Dowler y Lambie-Mumford, 2015; Nielsen y Lotte Home, 2018) y que poco o nada se desperdicie. La flexibilidad del presupuesto en el ámbito alimentario a la que aludíamos previamente es una ventaja cuando hay que distribuir pocos recursos entre un conjunto de necesidades básicas, impostergables y alcanzables sólo de maneras muy específicas.

En contextos de precariedad, sin embargo, la amplitud de alternativas para alimentarse no sólo se acota, sino que su plasticidad puede tener costos sobre la calidad de los alimentos y la variedad y suficiencia de las preparaciones. Como señala Dowler (1997, 2015), y como nosotros tuvimos oportunidad de confirmar, la preocupación por los aspectos nutriólogicos de la alimentación está presente en los discursos de las madres de familias, más allá del volumen de sus recursos. Sin embargo, sus opciones para concretar y sostener estos ideales son sumamente limitadas pues

dependen de la estabilidad y suficiencia del ingreso, de la disponibilidad de alimentos en el circuito alimentario y de sus capacidades materiales, espaciales y simbólicas –información, conocimiento, habilidades, gusto- para cocinarlos.

Así, las familias –e, insistimos, sobre todo las mujeres- ponen en marcha varias maneras de satisfacer las necesidades alimentarias tanto en términos de cantidad como de gusto y adecuación nutricional, una dimensión que adquiere distintos contenidos, pero no deja de ser una norma orientativa o, por lo menos, una aspiración.

En apartados anteriores mencionábamos cuán importante era para las mujeres contar con un conjunto de alimentos básicos en las despensas, entre los que destacan el arroz, el frijol, las sopas de pasta, los huevos, las papas y el aceite. Este limitado y poco diverso conjunto de cereales, leguminosas, grasas y escasas proteínas conforman un paquete mínimo con el que las mujeres, de acuerdo con sus testimonios, se sienten capaces de solucionar la alimentación cotidiana, incluso si no hay dinero para comprar otras cosas. Como veíamos antes, este conjunto de alimentos no sólo tiene un valor contingente, apreciable sólo en la carencia o las crisis, sino que en torno a ellos se ha forjado un valor normativo que orienta o da contenido a la idea de “lo necesario” o “lo indispensable”, y también forma parte del gusto básico de las familias, toda vez que han configurado las experiencias palativas de toda su vida.

La profundidad con la que estos alimentos quedan en el gusto de las familias trasciende la carencia de recursos y se expresa, incluso, cuando las privaciones han sido superadas con el tiempo. Ya Elsa Márquez (A1) nos contaba cuán importante es para ella y sus hermanas tener siempre frijol, huevo y papas. La narración de su madre, Susana, permite entender de dónde viene este aprendizaje que también es gusto. Para dar de comer a sus diez hijos con muy magros ingresos, el truco de Susana era “irse adaptando”:

“Te vas a adaptando... la vida te va instruyendo en tu cabeza. Te vuelves administradora, cocinera, todo. Por ejemplo, si iba a hacer sopa, hacía la sopa y ya ves que la sopa aguada siempre abunda.¹³⁹ Les hacía su guisado, si era pollo, pues pollo, si bisteces, pues bisteces. Si me daban un pedazo [de carne] así [mide con la palma de mano] pues lo partía en cuatro para que alcanzara, ¿no? Y luego le agregaba que papas, que nopales, para que se hiciera una cazuelota así. Me encantaba –y hasta la fecha me encanta- el arroz. ¿Sabes por qué? Porque si les hacía bastante arroz, ya no te pedían los frijoles”.

Así, Susana intentaba comprar carne una semana y hacía lo posible para que le durara más de un día; para ello la picaba finamente, la complementaba con verduras, tubérculos que “inflaran” de alguna

¹³⁹ Por “abundar” las mujeres se refieren no sólo a que las cantidades de esas preparaciones sean grandes, sino a que hagan crecer, a que aumenten el tamaño de la comida, que la vuelvan voluminosa.

manera los platos. La siguiente semana “me la llevaba con verdura, tortas de papas, calabazas con crema y así. Hasta que llegara la quincena. Porque de otra manera, carne todos los días, como que no”. “Se volvió muy práctica mi mamá”, añade Norma, su hija mayor, quien vivió las épocas más duras económicamente mientras la familia se expandía. En sus narraciones, Susana da cuenta de la cantidad de operaciones y maniobras que son necesarias para preparar comida suficiente con poco dinero: dividir, reservar, complementar, sustituir, hacer mucho de algo que sacie. Susana describe este proceso como uno de adaptación, de aprendizaje, de un trabajo intelectual profundo operado por “la vida” en la conciencia práctica de las mujeres, en sus procesos y cálculos mentales.

Por su parte, la cocina de Beatriz Hernández [B3], una familia con orígenes precarios que se mantiene en esas condiciones, tanto por sus bajos ingresos como por la juventud y el tamaño del hogar, también ofrece una gama amplia de procedimientos que buscan que las preparaciones alcancen para seis. Procura preparar cosas que sabe que todos comen, con lo que, además, reduce la posibilidad de conflicto a la hora de comer. Su comida consiste fundamentalmente en un guisado con un acompañamiento que puede ser arroz, sopa de pasta o frijoles, una estructura más o menos común en nuestra cultura culinaria. El platillo fuerte, el guisado, es una mezcla de carne –con frecuencia pollo o carne de res molida- con verduras, poco de la primera, mucho de las segundas. Bajo la consigna de “que la comida rinda”; en tiempos de restricciones económicas, la carne que normalmente llevan algunos guisados es sustituida por verduras, queso –frescos, más baratos que otros de mayor maduración- o embutidos –salchicha o jamón.¹⁴⁰ También acostumbra incorporar más huevo o cereales.

“O sea, si yo hago un guisado, este, siempre lo acompaño con... Por ejemplo, si es pollo, lo acompaño con arroz. Pero en estos tiempos [de escasez al final de año, momento de la entrevista], o sea, como que yo digo, comprar puro pollo solo, pues rinde menos, ¿no? Entonces lo que hago es, este... pues casi siempre acompañarlo con verduras. Si hago calabazas con elotes, les pongo un poquito de carne molida y ahorita [que no hay dinero] no les pongo. O sea, prefiero ponerles mejor queso, ¿no? O por ejemplo, esto que voy a hacer [una preparación de chayotes para la comida del día de la entrevista], normalmente le pongo pechuga aplanada, ¿no? Las frío y se las pongo en medio. Pero ahorita no le pongo; le pongo jamón. O sea, le cambio, ¿no? O por ejemplo, antier hice tortas de atún. Para que salgan buenas tortas, así, *en cantidad, que nos alcance*, tengo que hacer seis [latas de] atunes. Le echo casi un kilo de huevo, le echo amaranto, pan molido, *para que abunde. Como que tengo que ver la manera de que la comida alcance más, ¿verdad?* [...] Si hago arroz, hago huevo, ¿no? O frijoles. O sea, siempre trato de meterles más, ¿no?”.

¹⁴⁰ Entre los testimonios recabados en la zona destaca el consumo de lo que llaman “recorte” de embutidos. El recorte está hecho de sobras –las puntas o tapas de un rollo de jamón o mortadela, las salchichas que sobran de la venta a granel- que se recogen y reconstituyen en un solo bloque del que se venden porciones a precios más baratos. Además de embutidos, esta práctica se ha observado en productos como galletas o cereales. Como ésta, existen otras prácticas comerciales que retoman lo que de otro modo se desperdiciaría y lo vuelven a colocar en el mercado a precios más bajos.

El impacto de la precariedad de origen en la cocina presente de las mujeres es casi permanente y muy notorio, una especie de legado de la privación. El pasado alimentario define el repertorio culinario, la variedad de técnicas y procedimientos que se dominan, el espectro de sabores y mezclas posibles.

Creemos, por ejemplo, que la pobreza que María Bravo [M2] experimentó en su infancia en el campo de Oaxaca, y la que conoció durante su adolescencia y los años de consolidación de su propia familia, ya en la periferia urbana, la llevó a elaborar una idea muy particular de la cocina que se refleja en lo que prepara en el comedor comunitario para el que trabaja como cocinera.¹⁴¹ La restricción de elaborar menús que sean compatibles con el subsidio al consumo que caracteriza a los comedores –donde la comida completa cuesta 10 pesos- la ha llevado a desplegar conocimientos e intuiciones de larga data. Según María, siempre han cocinado cosas con poco aceite y con muchas verduras. Más que una preocupación de salud, esto nace por una motivación económica, pues no cuentan con recursos para guisar con carne, al menos no con frecuencia. Por esa razón, María trata de hacer muchos guisados con verduras (platillos hechos a base de pimientos, nopales, tortitas de papa, espinaca, chayote, hojas de brócoli, cilantro), guisados con calabazas, papas, pimientos, vegetales que a veces complementa con longaniza y soya, para que sepan a algo de carne. También usa con frecuencia algunas hierbas que son comunes en las cocinas del campo, los quelites¹⁴² que crecen frescos entre las milpas.

El uso de una variedad más amplia de verduras y carnes es más frecuente en hogares con más recursos. Asociamos esto tanto con el acceso económico, como con sus capacidades materiales y espaciales. Se trata de hogares que, en general –con excepción de Martha- cuentan con cocinas bien equipadas, así como electrodomésticos que favorecen la compra, conservación y preparación de una mayor cantidad de comida perecedera. Elsa Márquez [A1], por ejemplo, compra cantidades importantes de verduras y frutas en la central de abastos cuyo consumo intenta prolongar lo más posible. Para ello, cuenta con un refrigerador funcional y de grandes proporciones donde congela los alimentos que

¹⁴¹ La comida de María fue la que más probé en todo el trabajo de campo, en el comedor comunitario. En varias ocasiones, comí calabacitas a la mexicana (con jitomate, cebolla y chile verde) con jamón. Y parece ser un platillo insignia, pues Julia Juárez se quejaría después de que “sólo hay calabacitas” en el comedor. También era frecuente la col guisada con zanahoria rallada y trozos de res. Otro platillo frecuente eran las rajadas de chile morrón, todo siempre acompañado de arroz, frijoles, agua de frutas, tres tortillas y una fruta de postre –generalmente, naranjas. Más de una vez desayuné papas con chorizo, frijoles, café y tortillas (3). En otras dos ocasiones encontré, para desayunar o comer, brócoli guisado con jamón, jitomate y cebolla.

¹⁴² “Quelite” es el término genérico de las hierbas frescas que crecen entre los sembradíos de otros productos del campo mexicano, típicamente del maíz. En esta categoría se clasifican las verdolagas, la flor de calabaza, los rábanos, el romero, la hoja santa, los berros, los huazontles, hierbas que la gastronomía mexicana tradicional ha convertido en auténticos platillos por sí mismos.

antes pica, rebana o ralla. Así, cuando los vaya a usar, sólo tiene que dejarlos descongelar o usarlos directamente en sus guisos. Esto le permite agilizar su trabajo, “trato de hacérmelo más fácil”.¹⁴³

En el caso contrario está Ana Ruiz (B4) cuya cocina es la más precaria; no tiene estufa, refrigerador ni mobiliario suficiente, apenas una mesa y una parrilla eléctrica. No puede conservar alimentos perecederos, así que tiene que comprar lo necesario en el momento y consumirlo de igual manera. Sus guisos no pueden durar más de un día, por lo que no tiene margen para cocinar comida abundante que le ahorre trabajo. Comprar de esta manera se vuelve más caro, lo que la obliga a que sus ingredientes sean más económicos. De nuevo, encontramos una base importante de carbohidratos en tubérculos, panes, tortillas, pastas de trigo; la proteína animal más importante es el huevo, que no requiere condiciones especiales de conservación.

A diferencia del resto de las familias, en casa de Ana el consumo de frijoles y arroz no es frecuente, pues no encuentra sentido en preparar pequeñas cantidades de alimentos que consumen tanto combustible para cocerse. A pesar de las dificultades logísticas y económicas, Ana prepara guisos calientes, tratando de mantener cierta estructura en su comida. Cocina un solo guiso como plato fuerte que dura hasta la noche, cuando llega Manuel de trabajar. Con frecuencia prepara platillos con elementos fritos –enchiladas, tacos dorados, tortas de papa- que, a su parecer, se conservan mejor. Evita guisados caldosos –en salsas, recaudos o adobos- porque considera que deben ir acompañados por arroz y frijoles y no tiene las mejores condiciones para prepararlos.

En el hogar de Ana vemos con claridad los efectos de este tipo de privación que, aunque no precisamente impide comer, reduce la posibilidad de hacerlo de un modo que resulten no sólo satisfactorio sino adecuado, que tenga sentido en un contexto alimentario particular. No contar con el instrumental necesario, en este caso, impide a los integrantes de la familia participar de un modo de alimentación enclavado en el gusto popular y en la estructura de lo que se considera adecuado o deseable en término alimentarios.

En hogares con más recursos económicos y materiales, las preparaciones siguen una estructura parecida: una sopa, guisos semisecos acompañados de frijoles o arroz. Pero, en estos casos, las posibilidades de lo nutricional adquieren forma; el consumo de verduras es más variado y el de frutas más frecuente; las mujeres experimentan un poco más –Karina, por ejemplo, hace “pancita”¹⁴⁴ con

¹⁴³ Elsa considera que no podría hacer esto con frutas o verduras adquiridas en supermercados pues, asegura, no están frescas. Si lo hiciera, sumaría tiempo de congelación a alimentos previamente conservados. Con este procedimiento, lo que compra le puede durar hasta un mes.

¹⁴⁴ La “pancita” es un guisado muy popular hecho con el estómago de la res. En México existen versiones regionales de este platillo donde incluso cambia de nombre (a “menudo”, por ejemplo). También se prepara en otros países de América Latina, donde se le conoce, entre otros, como “mondongo”. En general, se trata de un guiso caldoso preparado con chiles, ajo,

setas; Elsa prepara ensaladas frescas, sopas de verduras, jugos mixtos con propiedades nutrimentales importantes- y buscan procedimientos que les permitan ahorrar tiempo y trabajo alimentario. Nuevamente, no es que sus pares con menos recursos no deseen reducir el tiempo de sus faenas, sino que no cuentan con el dinero y el equipo para hacerlo, y experimentar, en caso de rechazo, les resulta mucho más oneroso. La inercia de las preparaciones, en estos casos, suele verse interrumpida en escenarios de enfermedad que presentan exigencias alimentarias específicas que obligan a transformar, con mayor o menor éxito, los hábitos alimentarios de los integrantes del hogar, enfermos o no.

Además de “hacer rendir” sustituyendo, limitando o engañando un poco al ojo y al estómago, en nuestro estudio identificamos otras estrategias observadas por la literatura especializada en prácticas alimentarias familiares relacionadas con el consumo de los alimentos, tales como la protección de la ingesta de frutas y lácteos entre menores (Dupuy, 2013; Dowler, 2015; Nielsen y Holm, 2018) su incorporación temprana al gusto alimentario adulto –comida picosa, grasosa, condimentada- o la sustitución de los antojos callejeros por preparaciones hechas en casa. Para “economizar”, Beatriz intenta preparar en casa lo que sus hijos le piden en la calle, generalmente hot dogs o huaraches;¹⁴⁵ suelen reunirse con la familia de su cuñado-vecino, con quienes comparten los gastos de esas comidas especiales. Corina Chávez (B5) prepara a sus hijos un panqué cuando tienen antojo de pan dulce – aunque no muy seguido, para ahorrar gas- o palomitas, cuando quieren alguna fritura:

“... [Y]o le busco, no soy de las que gasto y gasto. A mí no me gusta andar comprando cositas en la calle. Si quieren unas palomitas yo prefiero comprar el maíz y hacérselas aquí. Si quieren un pan pues yo prefiero ir a comprar por partes las cosas y ya, un buen día, les hago su pan. Y cositas así que... no me gusta andar gastando (...) Si quieren palomitas, compro medio kilo [de maíz palomero] y cuánto no me ahorro, si la bolsita me sale a cinco pesos y sale una ollota. Entonces, el chiste como te digo es buscarle, porque si no imagínate”.

Por otra parte, llama la atención la irregularidad en muchos de los consumos de las mujeres. En situaciones de precariedad económica, la carga de trabajo alimentario que recae en ellas deriva no sólo en una apropiación exacerbada de su tiempo, sino también en una diferenciación del tipo de comida que consumen: mientras los hombres acceden a comidas completas, las madres comen con más frecuencia entre tareas domésticas, dicen llenarse con lo que probaron para verificar la sazón de lo que preparan, o se terminan lo que otros, especialmente los niños, dejaron. Se trata de ingestas de menor calidad nutricional que ni siquiera son reconocidas socialmente como comidas y que pueden

especies y cortes del vientre animal. La versión de Karina es novedosa, al sustituir parte de la carne por setas. Su motivación para prepararlo así es, por un lado, hacerlo “más nutritivo”, reduciendo la porción de carne; por otro, que su hijo pequeño lo consuma, pues generalmente la carne de esta parte de la res es muy elástica y difícil de masticar para los niños. El caldo, por lo demás, es muy sávido y le gusta mucho.

¹⁴⁵ Preparaciones de masa de maíz acompañadas o rellenas de carne de res o guisados, aderezada con crema, queso y salsa.

llegar a tener efectos en su salud, expresados en malnutrición y sobrepeso u obesidad (Martin y Ferris, 2007; Martin y Lippert, 2012; DeRose, 2000).

Síntesis

Construir prácticas alimentarias eficientes y pragmáticas no es en absoluto sencillo. La exigencia de hacer que los medios empaten con los fines, “la necesidad” a la que comúnmente se apela, es una experiencia a la que las mujeres se enfrentan de manera particularmente intensa, en virtud de los roles que se ha exigido que desempeñen como administradoras de recursos familiares, productoras de bienes y servicios domésticos, y proveedoras de cuidado y afecto. No nos referirnos a la feminización de la pobreza (un fenómeno en debate por sí mismo), sino a las expresiones femeninas que adquiere la carencia en el marco de las prácticas cotidianas de subsistencia, entendiendo por “lo femenino” la representación socialmente construida del deber ser de las mujeres.

En circunstancias caracterizadas por la escasez de recursos, parte de los aprendizajes heredados es el desarrollo de una lógica de compensación, una lección que parece devenir en una disposición frente a la vida cotidiana, que se expresa con claridad en el espacio alimentario a través de estrategias para “estirar” el gasto en alimentos y “hacer rendir” la comida, ya sea sustituyendo, alterando proporciones o complementando con alimentos de bajo costo, cuidando en la medida de lo posible que el resultado se mantenga dentro de los parámetros de lo que se considera adecuado.

Estas lecciones forman parte de la experiencia de la precariedad y, si bien la privación afecta a toda la familia, no todos sus miembros la experimentan de igual manera. La sensación de incompetencia e ineficiencia recae con más fuerza en quienes están a cargo del trabajo alimentario, típicamente, las mujeres, quienes incorporan el sentido de ineficiencia y se culpan por ello cuando no logran ajustarse al presupuesto y sus carencias quedan expuestas.

Es necesario cuestionar y analizar más y con mayor evidencia cómo se concentra la responsabilidad y, por tanto, las culpas en las mujeres, tanto por las estructuras microsociales de la vida cotidiana, como las macrosociales mediante políticas y programas sociales. La titularidad de las mujeres en estos programas, precisamente por su papel como administradoras y guardianas del bienestar familiar, acentúa la exclusividad de su trabajo, cuestiona sus criterios y descalifica sus decisiones, en el entendido de que podrían tomar otras “mejores” si tuvieran más dinero e información. Este supuesto deja totalmente intocada a la estructura de oportunidades, que no sólo incluye a las características económicas, políticas, culturales e incluso espaciales del mercado, sino también a las instituciones públicas a las que las familias tienen o deberían tener acceso.

CAPÍTULO 8. ALIMENTAR A OTROS PARA ALIMENTAR A LOS PROPIOS

EL TRABAJO ALIMENTARIO EN VENTA

Para los más aventureros, el paisaje del comercio callejero en la sección sureste de Iztapalapa, donde se encuentran los tianguis más grandes de la ciudad, podrá parecer “vibrante”. Otros, menos arriesgados, podrían encontrarlo amenazante e incómodo. Lo cierto es que el comercio informal y ambulante de la alcaldía es masivo y tiene una función esencial: subsistir. Los alimentos son sólo un apartado de este mundo de mercancías, clásicas o de moda, pero uno muy importante que alimentan una buena parte de su población trabajadora.

Sencillamente no hay punto del trayecto hacia la zona de estudio donde no se venda algo para comer. Desde el exterior de la primera estación del metro donde comenzaba mi viaje por las mañanas, encontraba una alineación de puestos de metal o madera y plástico, que ofrecían fruta picada, sola o esparcida con crema dulce, miel o granola; sándwiches, tortas o ensaladas preparadas y empaquetadas en envases de plástico; atole y tamales, solos o en torta; panquecitos avainillados de nata; quesadillas, tacos de carnes de puerco o de res, acompañados con papas fritas a la francesa; el repertorio completo de derivados del maíz: gorditas, tlacoyos, sopes o huaraches, a veces con carne, otras con nopales y quesos. Los triciclos ofrecen café o infusiones; agua caliente salida de termos gigantes a la que se añade café soluble o bolsas de té, que se acompañan con panes dulces cada vez más grandes, dispuestos en canastas de mimbre, surtidas todos los días en las panaderías de los barrios.

En los transbordos entre líneas del metro, aun dentro de las estaciones, se cruza una zona de locales comerciales que ofrecen donas, frituras, galletas, pasteles, sándwiches, pan dulce recién horneado que desprende un olor agradable y cálido que arrulla el subsuelo. Saliendo de la estación, antes de llegar al paradero de microbuses que llevan hasta Xalpa, se atraviesa un pasillo de locales fijos de dimensiones mínimas donde venden ropa, películas, artículos electrónicos y, por supuesto, comida: tamales, productos industrializados –galletas, yogurts, jugos- dulces, cacahuates y otras semillas, botanas para adormecer el hambre durante el día.¹⁴⁶

Una vez en la zona, justo en la esquina donde hace parada el microbús y se encuentra la base de combis para adentrarse en las colonias, otro corredor alimentario aparece, ofreciendo opciones un poco más elaboradas como tacos de canasta, barbacoa o res asada. Estos puestos tienen en los choferes

¹⁴⁶ El proyecto de remodelación de la estación Constitución de 1917 del sistema del metro retiró todos esos puestos, de lo que nos pudimos percatar en una visita posterior a la zona.

del transporte público a un público cautivo e incluso compiten contra sus esposas, que les llevan el desayuno o la comida que les prepararon desde casa.

Durante la tarde, aparecen los tacos de guisado –con doble tortilla y cucharadas de arroz- o los de pastor o carnitas. Tal vez aún queda barbacoa de la mañana. Se instalan los puestos de pollos rostizados, pizzas caseras, quesadillas y otras “garnachas”. Sobre la Calzada Ignacio Zaragoza abren los puestos con productos del mar, cocteles, ceviches, tacos fritos de pescado o filetes rebosados en harina. Sigue la venta de caldos de gallina o res y aparecen los postres, los dulces típicos mexicanos, acomodados geométricamente en charolas cubiertas con plásticos para protegerlos del polvo y el humo de los camiones y alejar a las abejas y las moscas. Transitan despacio los carritos de nieves, paletas de hielo o raspados.

Hacia la noche, las mismas esquinas, los mismos corredores, siguen activos pero con productos diferentes. Aparecen los esquites, con o sin patitas o mollejas de pollo, con o sin tuétano de res; las alitas de pollo, las papas a la francesa, los nachos, las hamburguesas, gustos de gente joven que salía a las calles convocada por los amigos y el antojo. Vuelve el pan dulce, los pastelillos, los tamales. Los tacos siguen en pie de guerra, incansables, junto con los dulces y las frituras. A toda esta oferta hay que añadir la comida preparada que se ofrece en los mercados sobre ruedas, los tianguis de barrio que se apuestan sobre las calles al menos un día por semana.

La Ciudad de México, como otras urbes “vibrantes”, es una ciudad hambrienta o, por lo menos, con una disposición permanente para comer. Alrededor de esta necesidad se ha construido una oferta masiva de alternativas distintas a lo doméstico familiar que, en parte, lo emulan y constituyen una auténtica fuente de alimentación cotidiana para la población trabajadora. En sus versiones más apegadas a la gastronomía local, basada en maíz, leguminosas, vegetales, hierbas endógenas, proteínas animales, sean carnes o quesos, y frutas, ya sean picadas o en aguas frescas, puede incluso ser una opción nutritiva de bajo costo que ha llegado a pensarse como una fuente de seguridad alimentaria para la población de menos recursos (Abarca, 2007; Long-Solis, 2007; Arámbulo *et al.*, 1994). Esto, sin embargo, podría cuestionarse, pues si bien facilita el acceso a alimentos variados, difícilmente cumple con las condiciones de inocuidad incluidas en ese amplio concepto.

La comida callejera, pues, está por todos lados, en cualquier punto que exista una concentración interesante de gente o un flujo nutrido de transeúntes, una mínima posibilidad peatonal que permita que la gente se detenga a comprar y consumir. Esta característica coloca a la oferta de alimentos callejera en espacios no sólo públicos sino populares, donde los caminantes compiten por el espacio en aceras y explanadas.

De acuerdo con la estadística nacional, en 2017 alrededor de 1.6 millones de personas se dedicaban a preparar alimentos para la venta, clasificados como comida rápida. En este segmento tan nutrido de la informalidad, la participación laboral de las mujeres es notable por razones que discutiremos a lo largo de este capítulo. Se trata de un trabajo en el que se colocan casi “naturalmente”, dado que representa una extensión del trabajo alimentario doméstico. En 2017, las mujeres representan al 57 por ciento de la población que comercia alimentos preparados. Esta proporción ascendía a 85.1 por ciento cuando se acotaba a la venta de alimentos que tenían como unidad de producción a los hogares (INEGI, 2018).

A pesar de su omnipresencia en la zona de estudio y de su estrecha vinculación con el quehacer de las mujeres, la venta de alimentos no fue contemplada originalmente como una dimensión del estudio de las prácticas alimentarias familiares, por pensarla estrictamente como una forma de trabajo que se desarrollaba para y en el ámbito público. El reconocimiento de la importancia de esta forma remunerada de trabajo alimentario fue haciéndose inevitable conforme conocíamos de casos en los que las mujeres, madres o hijas, estaban o habían estado involucradas en este tipo de actividades, tanto en el sector informal como en el formal. Las historias de las mujeres iban coincidiendo en la inclusión de uno o más intentos por emprender, con mayor o menor éxito, iniciativas relacionadas con la venta de alimentos en las inmediaciones de sus viviendas o, incluso, dentro de las mismas.

Poco a poco, fuimos comprendiendo que, para estas mujeres, sus conocimientos y habilidades culinarias han llegado a constituir un recurso material y simbólico del que echan mano en distintos momentos, con el objetivo general de garantizar ciertas condiciones de existencia a sus familias. La narración de estos episodios que algunos expertos analizan como experiencias de “emprendimiento”, pero cuyo apego a la ideología neoliberal de la iniciativa emprendedora parece difuminarse cuando se les mira de cerca y se entiende que sus fines no son necesariamente el enriquecimiento, la acumulación o la expansión (Tinker, 1997, 2003; Abarca, 2007), nos permitió entender que el trabajo alimentario destinado al mercado no deja de ser familiar, es decir, no está escindido del trabajo doméstico que se realiza para alimentar a la familia, sino que las mujeres fluyen entre el espacio público y el doméstico alimentando a otros para alimentar, directa e indirectamente, a los propios.

En este sentido, la fuerza de trabajo de las mujeres representaba un recurso que aprendían a usar estratégicamente en el campo de la comida siguiendo las reglas del juego del mercado alimentario, haciendo uso de su dinero, sus relaciones familiares y vecinales, sus recursos materiales –la cocina particular, su equipamiento, los propios alimentos- pero, sobre todo, su identidad como mujeres socializadas en el trabajo alimentario, como cocineras. En esos momentos, saber cocinar dejaba de ser uno de los múltiples roles femeninos reservados para el cuidado familiar y se convertía en un

recurso estratégico, en una identidad con la que se competía en un mercado, con reglas particulares de oferta y demanda, con sus propias relaciones sociales y una distribución específica del poder que les permitía posicionarse y negociar con mayor o menor holgura. La comida como trabajo adquiere, así, una lógica estratégica (Dubet, 2010).

Esta forma de las mujeres de participar en el trabajo productivo, haciendo lo mismo que se considera estrictamente reproductivo cuando lo hacen dentro de los márgenes de lo doméstico y sin fines comerciales, demostraba la dificultad y la inconveniencia de separar analíticamente ambos espacios, estableciendo una distinción frágil y porosa entre el trabajo o la comida para la familia y para la calle, toda vez que la realidad mostraba que, en los casos en los que esta actividad existía, lo público y lo privado, lo familiar y lo comercial, convergían o incluso se mezclaban. La cocina particular servía a la pública, las relaciones familiares se organizaban en torno a la venta de comida; la vivienda, el núcleo de la privacidad, se abría a los clientes y todos, comensales extraños o familiares, se alimentaban con frecuencia de lo mismo.

Además, este tipo de trabajo respondía a motivaciones semejantes, enfrentaba contratiempos similares e, incluso, tenía efectos parecidos en varias dimensiones de la dinámica familiar de las y los entrevistados. Esto nos hizo pensar que existían elementos estructurales, intrínsecos a este tipo de actividad económica y su relación con lo familiar, que colocaba a las mujeres en posiciones semejantes, con ventajas y desventajas parecidas. Por estas razones, decidimos incluir un apartado que analizara el trabajo alimentario remunerado como una iniciativa generalmente femenina para contribuir a la subsistencia familiar.

En este capítulo revisaremos las experiencias de las familias y, especialmente, de las mujeres que decidieron emprender este tipo de iniciativas destacando sus propios balances sobre los resultados. Para ello, analizamos primero algunas claves de la participación laboral femenina en sectores populares, que nos permitan entender por qué este espacio se plantea como una alternativa socorrida. Enseguida revisamos algunos aspectos de la constitución de la comida callejera, no sólo como un nicho de mercado sino también como un componente fundamental del imaginario de la vida urbana. Después, abordamos las experiencias de trabajo alimentario para la venta, relevando la distinción de la lógica estratégica en las motivaciones y los arreglos familiares necesarios para organizar el negocio, así como en el balance que las personas hacen de sus iniciativas.

I. La comida como campo laboral de las mujeres

La vinculación de las mujeres con la venta de alimentos no sólo tiene que ver con su rol como cocineras. Es una forma de inserción a un mercado de trabajo que reserva para las mujeres espacios laborales que puedan hacer compatibles -no sin esfuerzo y muchas veces sin éxito- con su trabajo como administradoras de la reproducción familiar. Como señalan Oliveira y Ariza (2000), la división sexual del trabajo es el mecanismo de exclusión por excelencia que desplaza a las mujeres hacia mercados laborales sumamente precarios a los que deben adaptarse en aras de cumplir con su función familiar, lo que en no pocas ocasiones se ha señalado más como una “preferencia” que como un ajuste discriminatorio.

En México, la participación laboral femenina ha experimentado variaciones a lo largo de las últimas décadas. Su incorporación al mercado de trabajo se vio favorecida en el periodo de modernización que el país experimentó entre 1930 y 1970, cuando el auge manufacturero y la industrialización propia del modelo de acumulación por sustitución de importaciones, generó procesos de crecimiento y concentración del trabajo en las urbes que se iban consolidando, en parte, gracias a movimientos migratorios del campo a la ciudad. La tasa de ocupación crecía más rápido que la población, dado que existían condiciones para absorber a la mano de obra (Rendón, 2003).

En la segunda mitad de este periodo (1950-1970) comienza a formarse una economía de servicios de pequeña escala, en la que las mujeres tuvieron cabida. Fue un periodo de crecimiento importante, por ejemplo, para la venta de alimentos en pequeños establecimientos atendidos por familias. El inicio de la terciarización de la economía nació, por decirlo así, feminizado (Chávez *et al.*, 2010: 37) y dio pie al surgimiento de un mercado de trabajo al margen de las industrias manufactureras y las industrias. Este movimiento laboral paralelo, característico del sector informal que albergó a buena parte de las mujeres de estratos populares, fue tolerado por las políticas gubernamentales al inicio, bajo el supuesto de que la modernización terminaría por absorberlo (Cross, 1998; Long Solís, 2007; Benería y Floro, 2005).

El agotamiento del modelo de sustitución de importaciones en la década de los 70 provocó la desaceleración de la creación de trabajo asalariado, como resultado de los obstáculos que comenzó a experimentar el modelo de crecimiento económico. Esto disminuyó la capacidad de los mercados para absorber la mano de obra, sobre todo en el sector manufacturero, donde la presencia de las mujeres también era abundante. El decaimiento fue amortiguado por el crecimiento de puestos de trabajo en el comercio y los servicios, fortaleciendo la tendencia hacia otras economías de pequeña escala, con formas de producción basadas en trabajo no asalariado.

Posteriormente, la reestructuración del modelo económico y la crisis de 1982 derivada, entre otros, del manejo de la deuda externa, elevó el número de personas desocupadas que se desplazaron hacia el mercado informal que, lejos de ser absorbido, comenzaba a consolidarse como una economía con reglas y procesos propios que la han incorporado al sistema económico nacional, al punto de volver difusa la frontera entre lo formal y lo informal (Bakic, 2017; Benería y Floro, 2005; Cross, 1998, 2000; Crossa, 2016; Oliveira *et al.*, 1993).

En este movimiento, la participación laboral de las mujeres aumentó, pero fueron desplazadas por los varones hacia posiciones aún más precarias. La feminización del sector terciario no cambió, pero la calidad de los trabajos, incluso de los más desprotegidos, decayó aún más (Chávez *et al.*, 2010). El proceso de precarización del empleo se acentuó en la década de los años noventa con la globalización, la tecnologización y la desconcentración de los procesos productivos. Existía una mano de obra abundante con dificultades para insertarse de manera ventajosa en el mercado formal, por lo que se mostraba dispuesta a contratarse en empleos flexibles y no regulados. La economía de servicios se vio “relanzada” por la globalización, pero el retiro del Estado y la introducción de nuevas tecnologías que desplazaron a los trabajadores y privilegiaron la mano de obra masculina, terminaron por degradar la posición y las condiciones laborales de las mujeres, en particular las que provenían de estratos con menores recursos, sobrerrepresentadas en empleos por cuenta propia o de tiempo parcial (Chávez, 2010; Reygadas, 2011).

El siglo XXI comenzó con las crisis del sector de las maquiladoras y la expulsión de las mujeres que participaban en él, sobre todo en regiones fronterizas (Ariza, 2006). Creció la informalidad y, en menor medida, el desempleo, toda vez que la población con menores recursos no podía darse el lujo de dejar de buscar trabajo. De acuerdo con Ariza (2006), mientras que los años de la industrialización se caracterizaron por el crecimiento del empleo moderno, en los primeros años del tercer milenio crecieron los menos modernos, es decir, segmentos de servicios personales y comercio.

Las características de los empleos, sin embargo, son de muy alta vulnerabilidad: aumentó el trabajo sin pago, con jornadas laborales reducidas, en unidades unipersonales de muy escasa remuneración, sin prestaciones y sin acceso a seguridad social (Ariza, 2006; Reygadas, 2011). En este contexto se enmarca el sostenido aumento de actividades como preparación de alimentos, labores de reparación y transporte, ocupaciones que surgen en el marco de la escasez de recursos y las estrategias de sobrevivencia de los hogares (Rendón, 2003: 133), que se instrumentan junto con otra serie de

medidas relacionadas con la explotación de la fuerza de trabajo familiar, el uso de activos productivos y la modificación de patrones de consumo (González de la Rocha, 1986, 2006).¹⁴⁷

Durante todas estas etapas, la participación de las mujeres ha mostrado una tendencia que no parece fácil de calificar como procíclica o anticíclica. Si bien el trabajo extradoméstico de las mujeres es pensado como una respuesta a las crisis económicas familiares, la relación entre el desempeño macroeconómico y el trabajo remunerado femenino podría ser más compleja. Las mujeres no buscan empleo sólo en contextos de crisis ni abandonan el mercado de trabajo cuando éstas terminan (Chávez *et al.*, 2010). En todo caso, la intencionalidad y el desenlace del trabajo de las mujeres podría depender de sus propias características, en particular de su nivel socioeconómico, su escolaridad, su situación conyugal y su condición de maternidad (Cerrutti, 2000; Chávez *et al.*, 2010; García y Oliveira, 1994; Rendón, 2003).

En este sentido, la exacerbada fragmentación del mercado de trabajo y la segregación sexual, han producido la polarización de las condiciones laborales y las trayectorias de mujeres de distintos orígenes, ampliando las brechas entre las formas de experimentar la participación laboral. El incremento de la actividad económica de las mujeres según su acceso a recursos suele presentar una forma de “U”, que muestra niveles importantes de inserción entre quienes son profesionistas y ocupan empleos formales y de calidad y, en el extremo contrario, el trabajo de subsistencia de mujeres poco escolarizadas, en actividades extremadamente precarias (García, 2001; Chávez *et al.*, 2010).

Actualmente, en México poco más de cuatro de cada diez mujeres realizan alguna labor remunerada, pero el porcentaje cambia en función de su condición de pobreza. De acuerdo con el Coneval (2016), la tasa de participación en actividades económicas de las mujeres mayores de 15 años en situación de pobreza -definida según los criterios oficiales (Coneval, 2018)- ha tendido a aumentar ligeramente en los últimos años: entre 2010 y 2014 pasó de 35 a 39 por ciento, mientras que esta proporción ascendió a poco más del 50 por ciento entre mujeres que no se encontraban en pobreza, en parte, quizás, gracias a su propio trabajo.¹⁴⁸

La condición de maternidad marca una diferencia en el comportamiento laboral de las mujeres según su situación de pobreza. En los últimos años la participación laboral de las mujeres que son madres ha aumentado, pero sobre todo entre quienes se encuentran en una situación socioeconómica precaria.

¹⁴⁷ La noción de las estrategias de sobrevivencia familiar, empero, ha sido criticada por asumir acuerdos generales, sin conflicto o negociación, que se ajustan a una racionalidad familiar única, algo que difícilmente ocurre en la dinámica familiar, donde cada miembro ocupa una posición social que ha sido dotada de distintos recursos (Oliveira y Ariza, 2000).

¹⁴⁸ Entre la población total, el porcentaje de participación femenina pasó de 43 a 45 por ciento en el mismo periodo. La brecha de participación laboral entre mujeres y varones en esta condición es de 43 puntos porcentuales a favor de los segundos, mientras que entre quienes no están en pobreza la brecha laboral es de 30 puntos.

Entre las mujeres que no experimentan pobreza, por el contrario, son más las que trabajan sin tener hijos (Coneval, 2016). Esta distinción podría marcar la diferencia entre trabajar como parte de un proyecto de vida y de desarrollo personal, o hacerlo por necesidad.

La venta de comida callejera suele enmarcarse en el segundo escenario. En 1977 Arizpe la describía como una actividad que no satisface una necesidad sino que la crea, produce su propio mercado ubicándose en puntos de congregación de personas. Es posible que la evolución de la ciudad, su creciente complejidad, la concentración geográfica de los sectores laborales, la dificultad de los desplazamientos y la persistencia de las bajas remuneraciones cambiaran la opinión de la autora sobre la prescindibilidad del servicio que ofrece la venta callejera de alimentos. Lo cierto es que, como ella también señalaba, en estas condiciones de precarización laboral y segregación sexual del trabajo, esta alternativa laboral presenta varias características que parecen “compatibles” con la situación de las mujeres que la realizan, por ejemplo, la posibilidad de tomarla y dejarla conforme sea necesario, dada la relativa baja inversión que requiere; la posibilidad de cuidar a sus hijos; la oportunidad de trabajar con familiares y la alta probabilidad de que, en contextos de mayor pobreza, la remuneración por este trabajo sea mayor que los ingresos de sus cónyuges.

Sin embargo, la noción de “compatibilidad” puede esconder profundas desigualdades y contribuir a desarrollar cierta tolerancia a las mismas. Si alguna actividad es *compatible* con la condición femenina es porque reafirma sus roles familiares y los constreñimientos que estos le presentan para su vida pública. Si parece que este tipo de labores “concilia” el trabajo doméstico con el remunerado es porque se monta sobre una división sexual del trabajo que admite la sobrecarga de las mujeres y porque existe un vacío institucional que las aligere eficientemente, toda vez que quienes tienen menos recursos no son capaces de sustituir su propio trabajo con servicios adquiridos en el mercado.

Corina Chávez [B5], por ejemplo, desearía poder realizar algún tipo de actividad remunerada, pero la centralidad de su trabajo familiar y el momento específico del ciclo de vida en el que su familia se encuentra, lo impide. Le gustaría vender pan como el que hacen en Hidalgo -su estado natal-, un pan conocido en la ciudad como “pan de pueblo”, piezas doradas, amarillentas por las yemas de huevo y la mantequilla. En ocasiones ha hecho en su casa; el olor atrae a los vecinos que llegan a preguntarle si lo vende. Cree que podría ser buena idea, pero tiene que esperar a que Isaías salga de la primaria y que todos sus hijos estudien en el mismo horario, preferentemente en la mañana, para organizar mejor su propio tiempo:

“[E]so de tener hijos en la escuela en la mañana y en la tarde, no [ayuda]... Y como yo siempre he acostumbrado llevarlos y recogerlos, no sé, no me rinde el día. Y es que aquí en la ciudad se

va el día así, rápido, y en un pueblo no, allá rinde más el tiempo. Siento que ya me amaneció, ya me entardeció”.

Más de una de las mujeres con las que conversamos habría preferido tener un trabajo regular y con ingresos estables. Antes de poner su puesto de comida en la calle, Beatriz lo tenía pero experimentó una presión familiar importante para abandonarlo y dedicarse a cuidar a sus hijos. Gabriela desea cambiar a su hijo de primaria a una de tiempo completo -también en la comunidad, pero con cupo muy reducido- para poder encontrar un trabajo, al menos de tiempo parcial.

Es decir, no *prefieren* este tipo de actividades, piensan en otras salidas que les ofrezcan mayor estabilidad, aun pagando el costo de la doble jornada. Como veremos en la descripción analítica que hacemos a continuación de los trabajos de las mujeres, son precisamente algunas de las condiciones que aparentemente hacen compatible su actividad remunerada con el rol familiar, las que terminan por sabotear los emprendimientos de las mujeres, entre ellos la sobrecarga de trabajo, la presencia de los hijos o la dependencia de otros familiares, además de la baja remuneración de la producción “entre pobres” (Pérez Sáinz, 1999).

II. La comida callejera

El comercio de alimentos, preparados o sin procesar, es una faena antigua que acompaña la fundación de las civilizaciones y siempre ha sido un espacio abierto a la participación de las mujeres. Esta actividad se registra desde épocas prehispánicas y su relevancia se refleja en las narraciones de conquistadores maravillados por los tianguis, las viandas e ingredientes que ahí encontraban y los oficios de las personas que comerciaban en ellos. Así lo refleja el testimonio de Hernán Cortés sobre el tianguis que encontró a su llegada, en la gran plaza de Tlatelolco:

“[T]an grande como dos veces la (plaza) de Salamanca, toda cercada de portales alrededor, done hay cotidianamente arriba de sesenta mil almas comprando y vendiendo; donde hay todos los géneros de mercaderías que en todas las tierras se hallan, así de mantenimientos como de vituallas... Hay calle de caza donde venden todos los linajes de aves que hay en la tierra... Venden conejos, liebres, venados y perros pequeños que crían para comer castrados... Hay casas donde dan de comer y beber por precio... Hay todas las maneras de verduras que se fallan... Hay frutas de muchas maneras en que hay cerezas y ciruelas... Venden maíz en grano y en pan, los cual hace mucha ventaja, así en el grano como en el sabor... Venden mucho pescado fresco y salado, crudo y guisados... Finalmente, que en los dichos mercados se venden todas cuantas cosas se hallan en la tierra, que demás de las que he dicho, son tantas y de tantas calidades, que por la prolijidad y por no me ocurrir tantas a la memoria, y aun por no saber poner los nombres, no los expreso”.¹⁴⁹

¹⁴⁹ Fragmento de las Cartas de Relación escritas por Hernán Cortés (1960, Editoría Porrúa), retomada de Novo (2013/1967), *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México*, México: Porrúa, pp. 15-16.

Ya en el siglo XX, habiendo concluido la revolución y en pleno auge de los procesos migratorios del campo a la ciudad, la expansión del comercio de alimentos en las calles era percibida con cierta tolerancia. Su crecimiento y expansión geográfica se sostuvieron hasta que, en la década de los 90, la epidemia de cólera que se extendió por varios países latinoamericanos, la colocó en el centro de la problemática de salud pública (Long-Solís, 2007). Como nos recuerda el caso de Rebeca Vázquez [M4], examinado más adelante, en 2009, la epidemia de influenza AH1N1 que azotó al país y, con especial fuerza a la Ciudad de México, volvió a poner al negocio de la comida callejera en jaque, no como fuente del problema sino como escenario de contagio.

En la actualidad, la comida de las calles vive un auge patrocinado por contenidos mediáticos de cultura y entretenimiento –“*pop culture*”- que la celebran y la han convertido en un punto de atracción para extranjeros y exploradores urbanos, reconociendo su aporte a la cultura culinaria y la identidad nacional (Newman y Burnett, 2013). La relevancia mediática tiende a exotizarla y estilizarla, promoviendo su consumo entre clases medias y altas, mediante la expedición simbólica de un certificado de autenticidad. Basta ver la diversidad de programas y series de viajeros o chefs internacionales que dedican sus estancias en diversos países a descubrir la gastronomía local asentada sobre calles y avenidas, en paisajes urbanos generalmente caóticos y coloridos. La comida de las calles, su bullicio, la contundencia con la que se impone a los sentidos y su complejidad, hacen parte sustantiva de la narrativa hegemónica del tercer mundo, caracterizada por el barroquismo, la voluptuosidad y el desorden. El discurso oral y visual de estos episodios remite a la búsqueda de una experiencia, más allá de la mera satisfacción del apetito.

Bajo ciertas condiciones –alimentos específicos, algunas zonas de la ciudad- los puestos callejeros de comida, fijos o ambulantes, convocan a diferentes estratos socioeconómicos y democratizan la hora de la comida en el marco de una convivencia entre comensales que, aunque por breves momentos, se reconocen espacial y temporalmente como miembros de una cultura gastronómica común. Esto, en una sociedad tan desigual como la nuestra, con fronteras simbólicas desdoblándose por doquier, no es un asunto menor.

Sin embargo, en circunstancias menos complacientes, la narrativa de la comida callejera la concibe como un “mal necesario” que se debe regular, dado que es casi imposible erradicarla por ser una de las fuentes de acceso a alimentos más buscada por la población trabajadora de bajos recursos. Se trata de uno de los nichos de producción que Pérez Sainz (1999) califica como “*de pobres para pobres*”. Vista así, la venta callejera de alimentos podrá generar un conjunto de problemas, pero evita una auténtica debacle al solucionar una necesidad creada, en parte, por los bajos salarios y el crecimiento desordenado de las ciudades.

En la Ciudad de México es prácticamente imposible comer en la casa familiar y volver al trabajo, sobre todo para quienes viven en zonas periféricas, alejadas de los nodos laborales y comerciales de la urbe. Sus ingresos, además, no son suficientes para comer en establecimientos formales de mayor infraestructura, como los restaurantes. Hay quienes no pueden siquiera cubrir el costo de las fondas. Las percepciones laborales en los sectores populares de la ciudad llegan a ser tan bajas que se dificulta pagar 40 o 45 pesos por una comida corrida,¹⁵⁰ como sucedía a Heriberto Hernández [B3], esposo de Beatriz, quien comía en puestos callejeros porque no podía gastar esa cantidad diariamente.^{151,152} Cuando se incluye en el cálculo del costo de comer en casa el transporte, el combustible para cocinar, los utensilios y procedimientos para la preparación y la conservación, las alternativas callejeras adquieren relevancia.

Es decir, la comida de la calle se ha convertido en una opción sin la cual es difícil imaginar cómo haría la población trabajadora para alimentarse durante las jornadas laborales y sus trayectos. Su carácter de necesidad la distingue de otro tipo de comercio informal que transcurre en la calle y que es frecuentemente asociado con fuentes ilegales. A diferencia de este tipo de negocios que son perseguidos con fines de exterminio o extorsión, la preparación y venta de comida se piensa cada vez más –incluso en instancias oficiales o en organismos internacionales– como una alternativa legítima de alimentación para las clases populares, una forma de acceder a alimentos que se consideran nutritivos, culturalmente adecuados y gustosos. (FAO, 2007, Long-Solís, Abarca, 2007).

Esto, sin embargo, no la desviste de sus aspectos más problemáticos. En principio, la venta de comida callejera adolece de todos los males de la informalidad: baja productividad, remuneraciones menores e inestables, ausencia de mecanismos de protección social, mayor subocupación, jornadas irregulares de trabajo, una exposición notable a la extorsión de autoridades y estigmatización por su relación con la inseguridad, a la que comúnmente se asocia el comportamiento de las clases populares y sus espacios (Bakic, 2014; Crossa, 2016; Estrada y Hondagneu-Sotelo, 2011).

El comercio de alimentos en la vía pública, además, enfrenta sus propios problemas. Por una parte, el comercio global ha tenido impacto en las comidas típicas callejeras, alterando las cadenas de

¹⁵⁰ La explicación más común sobre esta manera de designarla sugiere que se le llama corrida porque se trata de una serie de platillos que se sirven o “corren” por tiempos, según el comensal vaya terminando. En general, el menú consta de una sopa “aguada”, caldosa y caliente y otra seca, como arroz o pasta, que incluso puede ser fría. Enseguida se sirve el platillo principal, posiblemente acompañado por una guarnición de frijoles o ensalada fresca. Finalmente, llega una pequeña porción de postre. La comida es acompañada por agua fresca de sabores y tortillas, incluidas en el precio. (Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana. México: Larousse. Disponible en: <https://latiendadellibrero.com/libros/dicc-gastronomia-mexicana/>. Consultado el 20 de junio de 2018).

¹⁵¹ Después tuvo que llevar comida preparada en su casa al trabajo, porque con el aumento de los gastos educativos, incluso ese gasto se volvió imposible.

¹⁵² Ningún otro miembro de los hogares de nuestro estudio expresó comer en establecimientos formales de manera cotidiana, lo que da cuenta de la escasez de sus recursos.

producción a través de la diversificación del mercado con productos de mala calidad que hacen que, hoy por hoy, la comida que se ofrece en algunos comercios pueda considerarse como comida chatarra (Tinker, 2003; Appendini y Rodríguez, 2012), haciéndola parte sustantiva del problema de obesidad y sobrepeso en sectores de bajos ingresos. Entre más apegada a la dieta tradicional mexicana, basada en maíz, leguminosas, legumbres y proteínas y grasas animales, la comida callejera suele ser más densamente calórica, pero nutritiva y de lenta liberación de energía (Long-Solís, 2007; Flores *et al.*, s/f). La introducción de alimentos ultra procesados la ha llevado a ofrecer alimentos con cargas energéticas elevadas de rápida combustión y sin nutrientes, auténticas bombas de “calorías vacías”.

Por otra parte, los establecimientos de comida callejera no suelen contar con las condiciones necesarias para asegurar que los productos estén limpios. Donde existe una concentración importante de ellos, los puestos aparecen abarrotados, sin acceso a agua potable ni desagüe, sin infraestructura adecuada para la disposición de basura y desperdicios, sin equipo para garantizar la continuidad de la cadena de frío, o bien, para mantener las preparaciones calientes a temperaturas apropiadas. La ubicación estratégica de los puestos frecuentemente los coloca en lugares donde la afluencia de personas es mayor, pero también la de vehículos. Esto los sobrepone al humo y al ruido. Si bien es un problema común a cualquier comercio callejero, fijo o ambulante, en el caso de la comida las condiciones de su preservación son, sin duda, un problema adicional (Arámbulo, 1994; FAO, 2007, Flores *et al.*, s/f; Long-Solís, 2007).

Tanto la dificultad de garantizar la inocuidad de los alimentos, como los efectos negativos que la incorporación masiva de productos industrializados ha tenido sobre su calidad, contribuyen a problematizar la comida callejera y a estigmatizarla junto con la gente que se dedica a ello y la que la consume. Habría que preguntarse si la innegable participación de la comida callejera en los problemas de salud pública también ha llegado a ser tomada como un pretexto para su descalificación, en el marco de una disputa por el espacio que se libra entre el imaginario neoliberal que privilegia el consumo de clases medias y altas, y las formas de organización y apropiación de los sectores populares que viven directamente de su trabajo en esos espacios (Cross, 2000; Crossa, 2016; Bakic, 2014, 2017). La formalización del comercio y de sus formas de producción y distribución, su confinamiento en espacios privados tipo plazas comerciales, son procesos que excluyen la lógica del trabajo informal y su relación con las calles, por considerarla una actividad pre-moderna o residual, que refleja las prácticas de un segmento de la población que no contribuye a la economía nacional y que debe ser integrado o desplazado, con el fin de transitar exitosamente a la modernidad y la eficiencia económica y social (Cross, 1998; 2000; Crossa, 2016).

Los argumentos que acusan a la venta callejera de alimentos de congestionar el tráfico, invadir el espacio público y sus servicios, “detrarse de la limpieza urbana”,¹⁵³ competir deslealmente con los comercios formales, sumarse al clientelismo de poderes con los que intercambian favores políticos (Arámbulo *et al.*, 1994), ser atendidos por personas con poca escolaridad y “sin interés” en la higiene ni la nutrición, e “indispuestas” a obtener permisos para trabajar (Long-Solís, 2007), dan cuenta, de algún modo, de la naturaleza moral de la tensión que existe en torno al comercio callejero y de los conflictos de clase en el orden público. Se trata de una actividad invasiva, indeseable y hasta amenazante, que “contribuye al deterioro urbano” (Arámbulo, 1994). La noción de una especie de invasión corrosiva, degradante, sugiere que el espacio público no pertenece a quienes hacen este uso de él y de sus servicios, como si no fuesen también ciudadanos o como si su ciudadanía les diera acceso a servicios o derechos distintos.

Si bien los problemas propios de la venta de comida en las calles, tal y como hoy se desarrolla en nuestro país, pueden tener efectos adversos muy reales, el trasfondo moral y político de su construcción como un problema público se asoma con claridad cuando nos percatamos de que la mayoría de las soluciones colocan la responsabilidad de las consecuencias tanto en quienes producen como en quienes consumen. Las recomendaciones más comunes para “mejorar” el comercio de alimentos en las calles pasan por capacitar a las y los cocineros en temas de sanidad, equipamiento y nutrición, contenerlos en espacios reservados donde tengan acceso a instalaciones, así como difundir mensajes en medios masivos de comunicación alertando sobre los riesgos de comer en la calle y la necesidad de privilegiar el consumo de alimentos nutritivos sobre los gustosos, como si existiera una oposición tajante entre ambas dimensiones y como si esa oposición tuviera un paralelismo en la dicotomía adentro (lo sano normativo)/afuera (lo dañino pero placentero).

Por supuesto, también se llama a formalizarlos, incluso a cooperativizarlos (FAO, 2011) donde no lo estén ya. Algunos expertos llaman a reconocer la iniciativa de emprender negocios y producir bienes o servicios, y sugieren integrarlos a esquemas de semi-formalización que reconozcan sus desventajas económicas y no les asfixien con requisitos (Cross, 2000; Newman y Burnett, 2013; FAO, 2007).¹⁵⁴ En todo caso, existe un deslizamiento constante y confuso entre el papel del Estado como persecutor o como aliado porque, de alguna forma, este tipo de arreglos le resultan funcionales, al menos indirectamente, ya sea porque así mantiene a sus bases clientelares o porque contiene a fuerza de

¹⁵³ El texto de Arámbulo *et al.* dice “detract from urban cleanliness” (p. 345).

¹⁵⁴ Cross, por ejemplo, llama a no caer en el “formalomorfismo”, que define como la tendencia a creer que la informalidad es una mala copia de la formalidad, lo que implica negar al trabajo informal el reconocimiento de las formas de organización que le han permitido persistir y aprovechar las ventajas que les brinda un entorno que, aunque les constriñe y penaliza, también genera las condiciones para su existencia.

trabajo que de otro modo estaría desocupada (Cross, 1998; Bakic, 2014; Crossa, 2016). En el caso de la comida callejera, el comercio informal suple, aunque parcial y defectuosamente, el papel del Estado como garante del derecho a la alimentación.

Los casos en los que encontramos a mujeres que se dedican o se dedicaron durante algún tiempo a la venta de comida presentan ciertos matices. En primer lugar, algunas de ellas –Rebeca Vázquez [M4], Julia Juárez [M3], Irma, Mónica y Gabriela Rodríguez [B1]- participan o participaron en lo que Tinker (1997) llama “comida callejera invisible”, un negocio informal de alimentos preparados que, sin embargo, no se realiza en la calle, lo que marca diferencias sustantivas en los modos de producción, distribución, consumo y costos.

Otra característica que distingue la actividad de estas mujeres, en particular la de quienes, como Maricela Meraz [B2] y Beatriz Hernández [B3], vendían directamente en la calle, es su ubicación. Contrario a la narrativa común sobre la disputa por el espacio entre los mismos vendedores ambulantes, ellas establecieron sus pequeños puestos en las esquinas de las calles donde residían. Estas calles están bien adentradas en las colonias –sobre todo la de Beatriz, que vive en la parte elevada de la sierra-, alejadas de las vías principales, los puntos estratégicos del transporte público o de centros de reunión como plazas o escuelas. Su clientela consistía, básicamente, en amistades del barrio, sus vecinos cercanos y habitantes que residían a distancias apenas mayores. Es decir, los espacios que ellas ocupan, si bien no están libres de competencia, son de menor interés, muy acotados. No provocan mayores disputas, no tocan privilegios ni convocan actitudes persecutorias o punitivas en su contra.

Aunque estar en zonas de poca afluencia podría parecer una desventaja, para ellas representaba una especie de prerrogativa, pues estaban cerca de sus casas y entre personas conocidas que de algún modo las protegían con tan sólo conocerlas. También estaban fuera de la mirada de autoridades que inspeccionaran la venta e intentaran impedirles que trabajaran o las extorsionaran para permitirselos. Sencillamente un día decidieron salir a vender a la calle y lo hicieron, sin siquiera considerar que lo que hacían podían ser ilegal o requerir de algún permiso especial, un instrumento que, según entienden, sólo se requiere para vender en los tianguis, pero no saben quién lo expide ni quién puede solicitarlo. Ninguna investigó al respecto cuando decidieron vender comida. En estos casos, pues, la informalidad se trata de un juego con reglas confusas o, por lo menos, con un margen amplio para la interpretación (Bakic, 2014; 2017).

III. Los negocios

En el conjunto de familias incluidas en el estudio, tenemos a siete mujeres, madres e hijas, que se han dedicado o actualmente se dedican, constate o intermitentemente, a preparar comida para la venta. Ninguno de estos casos corresponde al grupo de familias que en la actualidad están mejor posicionadas. Curiosamente, a pesar de que Susana Márquez [A1] y Martha Saldívar [A3] provienen de circunstancias económicamente adversas, cocinar nunca fue una actividad que ellas realizaran directamente para obtener dinero –aunque la madre de Martha sí se dedicó a esto por muchos años en su natal Huatulco.

Por el contrario, prácticamente todos los hogares del grupo intermedio y del bajo han realizado este tipo de actividad. María Bravo [M2] trabaja como cocinera en el comedor comunitario que administra su hermano, donde si bien percibe remuneración (120 pesos al día), no cuenta con ninguna otra formalidad laboral por tratarse de un programa de gobierno que considera este tipo de labor más como voluntariado que como un trabajo asalariado. Trabaja ahí de siete de la mañana a cuatro o cinco de la tarde, desde que comienzan los preparativos para los desayunos hasta que terminan de lavar todo el equipo, después de que el último comensal se ha ido. Cuenta con dos asistentes, una sobrina y una ayudante contratada.¹⁵⁵ María es la cocinera principal, pero se encarga sólo de la preparación. Su hermano está a cargo de las compras de alimentos perecederos; lo no perecederos son abastecidos mensualmente por el programa social.

Antes de casarse, Julia Juárez [M3] trabajó como cocinera en un hospital público de la Ciudad de México. Actualmente, vende comida en el deportivo de la zona los fines de semana, cuando se desarrollan partidos de fútbol que convocan tanto a familias como jugadores, clientes frecuentes de los guisos que les prepara Julia, a veces incluso por encargo. El fin de semana previo al día en que la conocí preparaba mixiotes¹⁵⁶ de pollo. Al siguiente les preparó manitas de cerdo en vinagre. En su menú también incluye chiles fríos (chiles cuaresmeños rellenos de queso, capeados y, efectivamente, fríos), cochinita pibil (carne de cerdo en adobo de axiote) y alambre (carne de res con cebolla, pimiento verde, tocino y queso derretido). Julia compra y prepara todo durante las primeras horas de la mañana, con la ayuda de Martín, su marido, y Vianey -aunque su participación es más bien irregular.

¹⁵⁵ Durante el trabajo de campo este puesto se desocupó dos veces y tuvieron que abrir rudimentarios procesos de contratación para encontrar a alguien con disposición suficiente para entrar a trabajar a las siete de la mañana por un sueldo de cien pesos al día. Este salario, ni ningún otro, es pagado por el programa social, sino que se paga con las ganancias del local.

¹⁵⁶ Un guiso de carne marinada en chiles y especias que se cocina al vapor, tradicionalmente, envuelta en una especie de película muy delgada que se desprende de las hojas del maguey. En la actualidad es común que el proceso de cocción se realice dentro de bolsas de papel encerado especialmente dispuestas para ello.

Su experiencia más intensiva en la materia, sin embargo, se desarrolló durante los más de ocho años que preparó comida para vender afuera de la escuela secundaria de sus hijas (fundamentalmente tortas) y en el comedor que improvisó en la sala de su casa, donde vendía comida corrida para unas 18 o 20 personas, además de los pedidos que repartían por encargo en la colonia. Cuando Vianey volvió a casa de sus padres después de separarse del padre de sus cuatro hijos, intentó vender tacos por las noches en un puesto que hasta la fecha conservan en la cochera de la casa, pero las ventas no fueron todo lo redituables que esperaban y dejó de hacerlo.

Rebeca Vázquez [M4], por su parte, también incursionó en la administración de una fonda en el garaje de su casa. Preparaba carne de res en chile pasilla, pollo en mole o en adobo, carne de puerco en mole verde, en adobo o pipián. Su platillo estrella era el “amarillito”, un mole típico de Oaxaca que Rebeca aprendió a hacer desde cero cuando vio la receta en la televisión. “Ese amarillo, ¡nombre, hasta famosa hice aquí a la cocina!”, cuenta con orgullo. Todos los guisados eran acompañados con arroz y colocaban frijoles “charros”¹⁵⁷ en el centro de la mesa, los que los clientes siempre se terminaban antes de comer y pedían un poco más. Como veremos más adelante, Rebeca considera que parte del declive del negocio recayó en la generosidad de los detalles que tenían con los clientes, pues las porciones eran cuantiosas y no cobraban por los acompañamientos adicionales.

Abrían de lunes a viernes, desde las 12:30 del día hasta que se terminara la comida, lo que podía pasar a las cuatro o incluso hasta las siete de la tarde, “dependiendo de qué tan buena estuviera la venta”. Rebeca cocinaba y Alfonso, su marido, era el encargado de realizar las compras de los insumos. Además, disponía el espacio en el que la gente comería –limpiaba el patio, montaba mesas, colocaba sillas- y las atendía cuando llegaban. Era su oportunidad para poner en práctica su experiencia de tantos años como mesero. Érika, su hija, ayudaba a ambos. Así, las casas de Julia y Rebeca funcionaban como aquéllas donde Cortés observó que vendían comida y bebida “a precio”.

Entre los hogares que actualmente tienen menos recursos, esta experiencia se configura de maneras distintas. Las mujeres de estas familias no establecieron pequeños negocios donde preparan comidas muy elaboradas, sino pequeños puestos donde ofrecían antojos, botanas, algunas incluso precocinadas, que requerían menos inversión y poco trabajo de transformación para ser consumidas. En dos casos, las experiencias son asalariadas. Así ocurrió con Irma Rodríguez [B1] quien, cuando sus hijos eran pequeños, trabajó con una mujer que vendía tortas que colocaba entre vendedores de la zona que las distribuían en sus bicicletas:

¹⁵⁷ Guisados con manteca de cerdo y complementados con tocino, chorizo o carne de puerco.

“[T]enían una mesa larguísima, de aquí hasta allá, como para 500 tortas que hacía. Hacía que de jamón, de salchicha, de queso de puerco, de pastel de pollo. Sus frijoles embarrados, su jamón, su queso, su aguacate, su chile en vinagre, lo que quiera se hacía. Empacaba como unas cuatro canastas y las llevaba a vender. De a diez pesos cada una. A ver, ¿cuánto sacaba?...”.

De esos cinco mil pesos, a Irma le pagaba 500 pesos a la semana, “que porque ella tenía que invertir y yo nada más llegaba a preparar”. Después de hacer las tortas, Irma tenía que limpiar, barrer, trapear e, incluso, cuidar la propia comida de su empleadora. Irma era no sólo una trabajadora en su negocio, sino también su empleada doméstica. El salario que recibía era claramente bajo. Actualmente, vende frituras, palomitas de maíz, golosinas o “congeladas”¹⁵⁸ en su casa. Tiene un letrero en la puerta que anuncia sus productos y, quien los quiera, sólo tiene que tocar. Sus hijas, Mónica y Gabriela, también han intentado incursionar en la venta de comida, ofreciéndola entre sus conocidos en la colonia. La primera preparaba comida china (arroz frito, rollos primavera, cerdo en salsas agridulces) y la segunda horneaba galletas “de mantequilla” por pedido. Se trata de actividades intermitentes, que tomaban y dejaban conforme tenían disposición o alguien parecía interesado en comprarles.

Maricela Meraz [B2] intentó vender botanas por las noches. Preparaban alitas de pollo marinadas, papas a la francesa y otros productos que atraen sobre todo a los más jóvenes. Colocó el puesto junto con su suegra y una de sus cuñadas, con quienes repartía las ganancias por partes iguales, a pesar de que consideraba que ella hacía la mayor parte del trabajo; sin embargo, su cuñada había invertido en la compra de la freidora que utilizaban para preparar las alitas, por lo que accedió a distribuir los recursos de esa manera. El intento duró apenas unos meses, pues las ganancias no fueron las esperadas y a Maricela le pareció que descuidaba a sus hijos.

Algo similar le ocurrió a Beatriz Hernández, quien siempre está pensando en hacer algo para obtener dinero y complementar el presupuesto familiar. Por casi un año vendió cada fin de semana productos muy similares a los que ofrecía Maricela, también por las noches. Inició el negocio con su hermana; entre las dos ofrecían esquites, patitas de pollo cocidas, alitas de pollo marinadas, hot dogs, papas y plátanos fritos y algunos postres. Colocaban el puesto alrededor de las seis de la tarde y terminaban de vender en la madrugada, a la una o dos de la mañana. Poco tiempo después, su hermana se embarazó y tuvo una gestación complicada, por lo que tuvo que dejar el trabajo. Su esposo Heriberto comenzó a ayudarla cuando volvía de su empleo, alrededor de las siete de la tarde. Después de varias dificultades, el negocio terminó por irse a pique cuando llegó competencia a su calle, las ganancias

¹⁵⁸ Preparaciones de agua o leche de sabores, congeladas dentro de bolsas de plástico.

disminuyeron y el esfuerzo dejó de valer la pena, además de que Beatriz sentía un gran remordimiento, tanto por no cuidar a sus hijos como por involucrarlos en este trabajo.

Finalmente, Ana trabajó alrededor de año y medio en un restaurante de una prestigiada cadena de tiendas departamentales con sucursales por todo el país. Empezó lavando trastes y terminó como “segunda mayora”¹⁵⁹ en la cocina, un puesto por debajo de la cocinera principal, a su vez, debajo del chef. El trabajo le gustaba mucho porque disfruta mucho cocinar y reconoce que tiene talento. A pesar de que considera que ganaba muy bien, tuvo que dejar el trabajo porque era muy absorbente y no le permitía pasar tiempo con su hija, quien se quedaba a cargo de la madre de Ana.

En lo que resta del capítulo analizaremos las motivaciones que las mujeres expresan para optar por este trabajo, los arreglos familiares que tenían que organizar para conciliar sus actividades con su labor remunerada y las retribuciones que obtenían, tanto en términos económicos como simbólicos, aspectos que, en conjunto, contribuyen a constituir al trabajo alimentario remunerado como una experiencia.

IV. Las motivaciones

En la decisión de incorporarse al mercado de trabajo intervienen varios factores de diferente orden que se ubican tanto en el ámbito público como en el privado. La vida productiva y reproductiva de los hogares se juega en la intersección entre ambos y afecta a los sujetos de diferente manera, dependiendo de su posición en el hogar, sus procesos de socialización y sus rasgos de personalidad (Cerrutti, 2000). Entre los factores públicos que intervienen en esta decisión se encuentran las características del mercado laboral, las condiciones en las que acoge a las mujeres y la capacidad institucional para proveer servicios que sustituyan el trabajo familiar mientras hombres y mujeres laboran a cambio de una remuneración. Entre las dimensiones privadas destacan la condición de maternidad de las mujeres, el estado de sus redes de intercambio social y las características de la ocupación de su cónyuge (Cerrutti, 2000; García y Oliveira, 1994), aspectos que resultan particularmente relevantes bajo el esquema tradicional de la división sexual del trabajo.

De la interacción de estos dos espacios depende la facilidad o dificultad con la que las mujeres se incorporan al trabajo extradoméstico y el efecto que éste puede tener tanto en el bienestar de sus familias como en su trayectoria personal, así como en las relaciones que mantienen con sus parejas.

¹⁵⁹ La mujer encargada de la cocina en el sistema de cargos de la cocina popular de las haciendas. Su equivalencia sería a la de un Chef pero la desigualdad de género en el trabajo gastronómico y sus cargos relega su papel a un segundo lugar de autoridad.

Como veremos, el éxito o el fracaso de los intentos de estas mujeres por incrementar el presupuesto familiar está definido por las múltiples combinaciones entre estos elementos.

La mayor parte de las mujeres que emprendieron o trabajaron en actividades culinarias ya contaban con trayectorias laborales de diferente naturaleza y antigüedad. La experiencia laboral previa es un factor importante en la decisión de las mujeres que deciden comenzar a trabajar una vez que están casadas y tienen hijos (Cerrutti, 2000) y es más frecuente entre las mujeres que han vivido en contextos caracterizados por la escasez de recursos (García y Oliveira, 2006). La venta de comida es una de las muchas actividades que han emprendido por su cuenta, incluso desde antes de unirse, pues la mayoría trabajaba de manera remunerada para contribuir económicamente con el hogar de origen. Ya sea desde el sector formal (Julia Juárez [M3] trabajó en la cocina de un hospital; Rebeca Vázquez [M4] en un restaurante italiano; Beatriz Hernández [B3] en una pequeña empresa de sistemas informáticos) o desde el informal (María Bravo [M2] desde el trabajo doméstico remunerado o vendiendo frutas a transeúntes, Maricela Meraz [B2] en un taller de costura), la trayectoria de vida de estas mujeres está marcada por el trabajo.¹⁶⁰ Se trata, sin embargo, de experiencia en actividades precarias, con las características que ya identificamos: remuneraciones menores, baja calificación, mayor inestabilidad, reducidas posibilidades de movilidad y, generalmente, sin acceso a mecanismos de protección social (Ariza, 2006). Estas características limitan de algún modo el potencial que el trabajo remunerado puede tener como vehículo de desarrollo de las mujeres y como instrumento de negociación de su posición en el entramado de relaciones familiares (García y Oliveira, 2006; Oliveira y Ariza, 2000; Cerrutti, 2000; Benería, 2006).

En algunos casos, habría que recordar que la trayectoria laboral de algunas de estas mujeres se vio interrumpida cuando se unieron y algunos de los cónyuges “las sacaron” de trabajar o sus responsabilidades domésticas lo volvieron imposible. En la mayoría de los casos, años después, ya con hijos y teniendo mayor edad, fue necesario que se reincorporaran al trabajo extradoméstico, dado que sus condiciones económicas eran precarias. La diferencia fue que, en sus nuevas circunstancias, tenían que negociar o incluso solicitar el permiso de sus maridos, o incluso, realizar actividades a escondidas de ellos.¹⁶¹

¹⁶⁰ También de otras mujeres no incluidas en este apartado, como Karina López o Martha Saldívar, pues ellas no se dedicaron al trabajo alimentario para la venta. De hecho, de toda la muestra de madres de familia entrevistadas, sólo Elsa e Irma -en grupos socioeconómicos opuestos- no habían trabajado de manera remunerada antes de unirse. De ellas, sólo Elsa permaneció en esa situación.

¹⁶¹ Mientras Fernando trabajaba y pensaba que María Bravo [M1] estaba en casa con sus cinco hijos, ella hacía el aseo en casas a donde se los llevaba por pocas horas porque no tenían quién los cuidara. Rebeca Vázquez [M4], por su parte, iba a casas de sus vecinas a hacerles el quehacer a cambio de dinero, a pesar de que Alfonso, su esposo, había desaprobado la idea, temeroso de que su mujer “anduviera en chismes”.

En estas circunstancias, la decisión de vender comida es una que se toma en momentos de dificultad económica, cuando los ingresos de un solo trabajador –típicamente el padre de familia- no son suficientes para satisfacer las necesidades cotidianas de toda la familia. No suelen ser emprendimientos con intenciones de enriquecimiento sino de subsistencia. Si acaso, cuando tienen éxito y hay condiciones para invertir un poco más en ellos, llegan a convertirse en empresas que convocan mayores esfuerzos familiares, pero la vasta mayoría apenas obtiene lo suficiente para reinvertir en el negocio y ganar algo que sea útil a los fines de la reproducción familiar (Tinker, 1997, 1999, 2003; Abarca, 2007).

Encontramos que las motivaciones de las mujeres para trabajar remuneradamente en actividades relacionadas con la elaboración de alimentos, por cuenta propia o como asalariadas (como Ana Ruiz [B5]), corresponden con tres escenarios principales: en primer lugar, con crisis o coyunturas difíciles en el hogar; en segundo lugar, con la trayectoria laboral de sus parejas y, en tercer sitio, con la indisposición de sus cónyuges a ser proveedores. En el primer caso tenemos a Irma Rodríguez [B1] y Julia Juárez [M3]. Recién llegadas a las colonias donde aún residen, necesitaban dinero no sólo para vivir sino también para comenzar la construcción de sus viviendas. Lo que ganaban sus esposos en sus respectivas actividades -ambos trabajadores independientes en el sector de la construcción- sólo alcanzaba para la subsistencia familiar, así que ellas comenzaron a trabajar. Ambas preparaban tortas; Julia comenzó a hacerlo por su cuenta, aprovechando su amistad con los profesores de secundaria de sus hijas, quienes le permitían vender afuera de las instalaciones de la escuela. Irma, por su parte, lo hacía de manera asalariada y decidió, junto con Pablo que el dinero que él ganaba se destinaría a los gastos familiares y el de ella a la construcción.

En el segundo caso, que se vincula con las características del trabajo de sus parejas, tenemos a Beatriz Hernández [B3], Maricela Meraz [B2] y Rebeca [M4]. En los dos primeros casos, el salario de los padres de familia era demasiado bajo como para sostener a sus familias, en las que ya habían procreado los hijos que tienen ahora, pero eran más pequeños y sus necesidades parecían apremiantes. Adicionalmente, Carlos Meraz había enfermado y se produjo una merma en los ingresos. En el tercer caso, Alfonso, esposo de Rebeca Vázquez [M4] se quedó sin trabajo como mesero y, dada su edad -poco más de cincuenta años- no encontraba trabajo fácilmente. Entonces decidieron abrir en su casa la cocina económica que atendieron durante nueve años.

En más de una ocasión, la insuficiencia de los recursos aportados por los padres de familia no se debía sólo a un asunto de precariedad laboral, sino que se mezclaba con cierta indisposición a responder como proveedor. En este escenario que empalma la incapacidad objetiva para proveer con la falta de compromiso o voluntad, encontramos de nuevo a Julia, a María y a Rebeca. De algún modo, lo mismo

le sucedió a Ana; ella fue abandonada por su pareja, quien no sólo la dejó con su hija sino con una deuda de diez mil pesos que ella tuvo que cubrir. Fue así como comenzó a buscar trabajo y, dado que le gustaba cocinar, encontró un puesto como cocinera en una célebre cadena de restaurantes. Después de la separación y de enterarse de la deuda, Ana cayó en una profunda depresión que la llevó a bajar mucho de peso y, aún hoy, no está segura de haberla superado del todo. En esas circunstancias, trabajar por su hija y recuperar su vida parecen haber sido un incentivo importante que hoy en día le permite presentarse como un ejemplo de resiliencia: “Fue en ese momento que yo me levanté de esa depresión que yo tenía. Dije ‘¿sabes qué? A la chingada. Yo aquí sufriendo y él gozando”

Por su parte, los testimonios de Julia Juárez y María Bravo son claros respecto a la irresponsabilidad o la negligencia de sus esposos. Frente a su marido, sin resistencia alguna de su parte, Julia contaba:

“Hubo altas y bajas. Acá (refiriéndose a Martín) me respondía, a veces no me respondía. Y yo decía ‘no, mis hijas no se van a quedar sin comer. Pero siempre es la... Siempre yo he llevado la batuta en todo. Siempre yo le decía a él ‘ya, o asientas cabeza o ya... Para mantenerte, mejor me mantengo yo y mis hijas’ [Risas]. Te lo digo aquí delante de él para que veas que no es [mentira]... Ya sabes, a veces son irresponsables y ya después se hacen responsables cuando les pesan los años”.

En el caso de María, la vida con tantos hijos pequeños fue muy difícil y Fernando no podía cubrir todos los gastos con su trabajo, a pesar de que laboraba más de un turno. Él cuenta que casi no veía a su familia, que cuando llegaba de trabajar a las diez u once de la noche, contaba a sus hijos uno por uno “... a ver si estaban todos. Y sí estaban”. Es indudable que la precariedad del trabajo de los varones también los enfrenta a dificultades específicas para ejercer el rol de proveedores que les es asignado o para construir otros modelos de paternidad. Sin embargo, aunque Fernando quiere proyectarse como un padre responsable,¹⁶² la versión que da María a solas es menos halagüeña. Recuerda que cuando ella le pedía dinero, Fernando respondía con agresividad, “¿crees que cago dinero o qué? No tengo”. María aclara que no se trataba de solicitudes sobre bienes prescindibles sino de cosas tan básicas como la comida. Considera, entonces, que su determinación para trabajar a lo largo de toda su vida se debe a la gran necesidad que tenía de mantener a sus hijos, *de darles de comer*, lo que en su caso era más que una metáfora.

Antes de la cocina económica, Rebeca Vázquez [M4] había trabajado lavando ropa ajena y limpiando casas -para lo que tuvo que pedir permiso a su pareja. La motivación fue la misma: el dinero no alcanzaba. Sin embargo, esto no sólo se debía a que Alfonso percibía salarios bajos, sino a que

¹⁶² En algún momento de nuestras conversaciones, Fernando aclaraba que se considera un hombre “con poco entendimiento” pero esencialmente bueno, “no soy celoso, no golpeo a mi mujer, me casé otra vez con ella en las bodas de oro [las de los 50 años de casado]”.

deliberadamente reservaba dinero para la construcción del segundo piso de su casa.¹⁶³ A pesar de que sus intenciones podían ser positivas, la actitud de Alfonso cuando Rebeca le contaba que el dinero no alcanzaba era muy autoritaria: “Pues no sé cómo le hagas, pero te tiene que alcanzar”.

En estos casos vemos cómo la inserción de las mujeres en el mercado laboral no es sólo una estrategia frente a externalidades sino también a actitudes personales derivadas de relaciones desiguales de poder en las familias (González de la Rocha, 1988; Chant, 2003, 2004) que llevan la subsistencia a extremos insostenibles. Los testimonios de estas madres son claros en señalar que no reclamaban la insatisfacción de caprichos, sino de necesidades básicas, lo que ejemplifican aludiendo a la más esencial de las necesidades, la comida y, en especial, la comida de los hijos.¹⁶⁴

La respuesta no confrontacional de las mujeres parece ser arreglárselas por ellas mismas para cubrir las necesidades familiares que quedan pendientes o incompletas, así tenga que ser a escondidas o pidiendo permiso, una situación de subordinación que, de acuerdo con García y Oliveira (2006), es más común cuando las mujeres consideran que su trabajo es una forma de *ayuda* al esfuerzo masculino, cuando ellas mismas incorporan la desvalorización de sus aportaciones. Esta percepción se ve reforzada por el hecho de que sus actividades extradomésticas son similares o idénticas a las domésticas -hacer de comer, por ejemplo-, tareas de suyo carentes de valor y reconocimiento (Oliveira y García, 1994). La minusvalía del trabajo reproductivo es, pues, otro elemento que vincula o tiende puentes simbólicos entre el trabajo alimentario público y el privado.

V. *Arreglos y desarreglos familiares en el trabajo alimentario para la venta*

En nuestra reducida muestra es posible percibir la diversidad de formas que existen para participar en la venta de alimentos. Desde quien produce comida para que la vendan otras personas -como Irma, para la dueña del negocio de tortas, o Ana, para una cadena comercial-, hasta quien convierte su casa en una cocina pública -la comida callejera invisible de Tinker en la que participaban Rebeca y Julia-, pasando por la venta de productos elaborados tanto en la cocina doméstica como en la pública - como Maricela o Beatriz. Cada una de estas formas de organización del trabajo representa ventajas y desventajas que las mujeres aprovecharon o padecieron. En este apartado describimos las

¹⁶³ En este caso, la construcción de la vivienda no era un proyecto común porque Alfonso ya tenía la casa desde antes de unirse con Rebeca. Ella llegó a la casa, además, con dos hijos de una pareja anterior, que no eran del todo aceptados por Alfonso. Esto obligaba moral y emocionalmente a Rebeca -y a sus hijos- a aceptar el orden de las prioridades de Alfonso, de quien parecía normal que privilegiara sus cosas.

¹⁶⁴ En la sección siguiente analizaremos cómo Martha Saldívar [A3] experimentó una situación semejante que se presentaba, además, en un contexto de violencia no sólo económica sino también física y psicológica. La falta de recursos a la que su esposo orillaba a su familia -también por priorizar la construcción de su vivienda- los llevó hasta episodios de hambre. La respuesta de Martha también fue trabajar pero no se dedicó a la comida sino a la venta de ropa en el tianguis.

características principales de su actividad y los arreglos familiares a los que tuvieron que recurrir para poder obtener dinero a través del trabajo alimentario que, hasta ese momento, hacían sólo para los miembros de su hogar.¹⁶⁵

Julia Juárez y Rebeca Vázquez preparaban comida corrida, para lo que adaptaron espacios en sus viviendas con el fin de que funcionaran como comedores. En el caso de Julia esto pasó en el área que estaban terminando de construir para su sala y comedor. Rebeca, por su parte, adaptó su cochera para este fin. En ambos casos, las mesas para los comensales fueron colocadas en áreas contiguas a las respectivas cocinas, lo que facilitaba el trabajo y permitía que los procesos culinarios tuvieran lugar en privado. Esto implicaba abrir la intimidad doméstica a extraños, lo que producía una sensación de familiaridad que se acentuaba con el consumo de comida casera, cuyo gusto era compartido por cocineras y comensales, en el marco de una misma cultura gastronómica popular. Ninguno de los negocios está en funcionamiento actualmente; en las cocinas de ambas viviendas se asoman las ollas y cazuelas de gran tamaño en las que cocinaban sus guisos y guarniciones, los cuchillos y cucharones de uso intensivo, los vasos y las vajillas de plástico apilados, “de cuando tenía la fonda”.

Sus clientelas consistían, sobre todo, en profesores o funcionarios de salud de clínicas barriales, comerciantes que no residían en las colonias y, en mucho menor medida, vecinos. En este último caso, quienes acudían eran, sobre todo, vecinas que laboraban fuera de casa y compraban comidas completas o guarniciones para dar de comer a su familia regresando del trabajo. Otras dejaban encargado a Julia y Rebeca que atendieran a sus hijos cuando salieran de las escuelas; ellos ya tenían la instrucción de dirigirse con ellas a comer, ya sea que les hubieran dado el dinero para pagar directamente, que sus madres pasaran después a pagar o que las cocineras les abrieran una cuenta que se acumulaba por cierto periodo de tiempo.

Este tipo de negocios, situados en espacios residenciales con vínculos cercanos de conocimiento mutuo, confianza y solidaridad, también forman parte de las redes de intercambio y apoyo que construyen preponderantemente las mujeres para cumplir con la carga de trabajo productivo y reproductivo. Si bien existe un intercambio económico, las consideraciones y deferencias que se conceden entre mujeres amortiguan el trabajo de ambos lados: una recibe dinero, la otra se siente tranquila porque sus hijos comerán en condiciones seguras y familiares. Estos espacios se encuentran en una posición espacial, social y simbólicamente colocada para la reproducción de los cuidados incluso en términos extra o interfamiliares, en parte, por la naturaleza de su función. Alimentar, en

¹⁶⁵ También concebimos a esta actividad como trabajo alimentario, en la medida en que incorpora cada una de las fases que lo constituye, desde la planeación de lo que se preparará para la venta, la adquisición de los productos, la preparación o transformación de los alimentos, así como la disposición del consumo de la comida y la limpieza de equipo y utensilios.

tanto expresión de sustento básico y de cuidado, forma parte de una especie de maternaje compartido entre mujeres.

A diferencia de los comedores, la venta de antojitos en la calle tiene una lógica distinta. Son productos para el deseo, no indispensables. Ofrecerles en la calle por las noches, cuando la gente vuelve de trabajar y es más factible que requiera alguna especie de compensación por una larga jornada, los hace precisamente antojables, visibles, creando, como apuntaba Arizpe (1977), su propio mercado. Los fines de semana también son un buen momento para la venta; las familias están juntas y la comida, en particular la que se antoja, funciona como un elemento cohesionador. Sin embargo, su consumo es efímero, de paso. No suele ser comida que se consuma *in situ*, sino que se lleva a otro lado o se va comiendo en el camino hacia otra parte. Esto no sólo tiene implicaciones en la infraestructura de los puestos -prácticamente sin mobiliario, con estructuras temporales, acceso precario a servicios de electricidad, gas y agua- sino también sobre las condiciones de trabajo de las mujeres. Los procesos culinarios transitan entre el espacio privado y público: los alimentos y utensilios de la casa son llevados a la calle, las mujeres preparan una parte de la comida en la casa y la otra en la vía pública, ante la mirada de la clientela; los antojos y botanas que se ofrecen en la calle también se desplazan a la casa, donde alimentan a la propia familia de las cocineras, que pasan horas en esquinas mal alumbradas, donde sólo las protege la familiaridad con los residentes de la zona.

Los pequeños puestos de Maricela y Beatriz funcionaron por algunos meses, ninguno duró más de un año. Se encontraban dentro de las colonias, alejados de vías principales. Sus clientes principales eran vecinos, sobre todo jóvenes que salían a pasear con sus amigos en las noches o que eran enviados por sus familiares para llevar cena a casa. Las dos compraron equipo que ahora no tiene uso. En sus cocinas se encuentran las freidoras y los asadores donde preparaban las alitas de pollo marinadas o los elotes. En su momento, fueron inversiones importantes que creyeron que perdurarían por más tiempo.

En ambos casos, sin embargo, la sobrecarga de trabajo derivada de la acumulación de responsabilidades domésticas y laborales, aunada a circunstancias externas como la aparición de competencia y el descenso de las ventas, terminaron por hacer desistir a ambas mujeres de continuar con esta actividad que, por algún tiempo pareció merecer el esfuerzo. Beatriz describe así un día típico de venta:

“Mira, yo bajaba a dejar a los niños [a la escuela], me pasaba al tianguis y me venía con una parte [de la compra], porque pues igual con todo no podía. Luego venía y empezaba a preparar lo que son las papas, los esquites, los elotes. Y preparar la comida [para su familia], después bajar por los niños [a las escuelas]... Luego hacía medio cosas aquí, entre comida y la venta, y bajaba por las niñas y me iba al Puma [tienda de abarrotes al mayoreo] a comprar lo de la crema,

la mermelada para los plátanos (...), por el pan, por la salchicha, por la mayonesa y todo lo demás. Y regresaba y a seguirle. Y así como están de chiquitos, a cada uno le decía “Eva, tú lava los jitomates; Sheila, tú lava las lechugas...”. (...) Igual regresaba Iván de la secundaria y le decía “Iván, tú pela papas, ponte a lavar los jitomates. Sheila y Diego, ustedes laven las lechugas para las alitas...” [...] Y ya, a las seis y media, pues ya empezar a salir, armar el puesto y todo. Terminaban de vender como a la una o dos de la mañana”.

Cada viernes, y durante todo el fin de semana, el trabajo alimentario en casa de los Hernández iba y venía de lo público a lo privado; las tareas familiares se adaptaban y mezclaban con las actividades para la venta. La familia solía comer lo que se preparaba y todos, salvo Heriberto, quien se encontraba trabajando -al menos el viernes- participaban en el trabajo. Beatriz organizaba todo con un pie y en la casa y otro en la calle.

Con el tiempo, comenzó a sentir culpa por involucrar a sus hijos en el trabajo, así fuese en tareas sencillas; pero, sobre todo, por no pasar con ellos las horas que dedicaba a la venta. Los niños se quedaban solos en casa, encerrados, mientras sus padres estaban en el puesto durante las ocho horas que duraba su jornada vespertina y nocturna. La soledad de sus hijos, el descuido al que Beatriz sentía que los orillaba, le remuerden aun hoy por el miedo a que hubiesen sufrido algún accidente o porque se aburrían encerrados durante los fines de semana. En su narración termina por pesar más el descuido, la falta a su rol como madre, que el esfuerzo que hacía por aportar recursos para la familia.

Maricela, por su parte, se hacía acompañar en el puesto por su hija menor, de entonces cuatro años. Su hijo mayor prefería quedarse en casa. Aunque Carlos, su marido, estaba alrededor, su presencia tenía más la intención de vigilar la calle que de hacerse cargo de la niña. Aunque fue un conjunto de razones el que obligó a Maricela a dejar de vender -las ventas bajaron, su cuñada dejó de ayudarle y su timidez nunca le permitió sentirse cómoda- ella destaca el riesgo que su hija corría al estar en la calle como la razón principal para abandonar el negocio.

A Ana también la invadió la culpa y el temor a ser una madre parcialmente ausente en la vida de su hija. Aunque su trabajo como cocinera de un gran restaurante le gustaba y considera que obtenía buenos ingresos (3,500 pesos quincenales) y seguridad social, pasaba muy poco tiempo con la niña, quien era cuidada por su abuela mientras su madre trabajaba. Ana intentó cambiar de sucursal para pasar menos tiempo en los traslados, pero la posibilidad le fue negada y decidió dejar el trabajo. La situación de Irma fue un poco peor cuando sus hijos eran pequeños y tenía que dejarlos solos para salir a trabajar preparando tortas. Su vivienda, ubicada en la parte alta y despoblada del cerro era aún precaria. En teoría se quedaban a cargo de su hermano mayor, pero en realidad no los cuidaba. Irma se iba a trabajar con mucha preocupación “porque era bien tremendo”. Subían por las piedras,

rodaban entre ellas, los picaban los animales. Irma recuerda aún con mucha culpa la ocasión en la que un automóvil atropelló a Gabriela y a Mónica, quienes milagrosamente salieron ilesas.

Es decir, hay mujeres que terminan por concebirse como malas madres incluso cuando intentan mejorar las condiciones de vida de su familia, una tensión especialmente recurrente entre personas con menos recursos que no pueden compensar o sustituir su participación doméstica con servicios pagados en el mercado (deVault, 1991; Arriagada, 2005; Oliveira, Eternod y López, 1999) y que viven en condiciones materiales precarias e inseguras que elevan el riesgo de que sus hijos sufran algún percance, aumentando el costo de oportunidad de salir a trabajar. Estas mujeres, además, están sujetas a juicios exigentes sobre su rol familiar, como si la falta de recursos debiera ser compensada con mayor dedicación y esmero en el cuidado, un discurso que incluso parece reproducirse desde los programas sociales que tutelan la eficiencia de los roles de la maternidad y, en mucho menor medida, la paternidad.

Paradójicamente, en estos casos son ellas mismas las que proveen ese servicio para otros: estas mujeres son el mercado que sustituye el trabajo de otras madres que también tienen que salir a trabajar; son el espacio de consumo de alimentos gustosos, reconfortantes, que compensan otras carencias. Son, asimismo, fuentes de trabajo para otros familiares, si bien no necesariamente se les paga con dinero. Como señala Abarca (2007), conforme los pequeños negocios de comida se consolidan como una fuente importante de ingreso en los hogares, convocan la presencia de un mayor número de familiares que contribuyen a hacerlos crecer y estabilizarse.

En el caso de Julia, Martín se unió a ella en el trabajo de las compras, la limpieza del espacio que fungía como comedor e, incluso -aunque en menor medida-, en la preparación de los alimentos, una fase a la que también se sumaban sus hijas cuando volvían de la escuela. En el caso de Rebeca, la decisión de establecer una cocina económica en su casa fue tomada junto con su marido, entonces desempleado y con muchos problemas para encontrar un trabajo como mesero. Entre los dos emprendieron el negocio; ella cocinaba y su marido atendía a los comensales y hacía compras de alimentos con el dinero que le daba Rebeca, quien administraba los recursos del negocio. Con el tiempo, su hija se incorporó al trabajo en la vivienda, ayudando con la limpieza y atendiendo a los clientes.

Es decir, las relaciones familiares, con sus jerarquías y división de roles, constituyen un recurso muy útil para este tipo de emprendimientos domésticos; el intercambio que fluye entre ellos constituye otro puente entre la cocina doméstica y la pública, entre el trabajo alimentario familiar y comercial. En estos negocios trabajan, sobre todo, mujeres que laboran sin pago monetario, lo que facilita pensar

en su actividad más como apoyo que como trabajo, un elemento central del trabajo femenino que contribuye a su menor valoración. Los varones también tienden a participar más cuando se trata de trabajo para la venta, aunque no desempeñen directamente labores de cocina sino de organización, atención o adquisiciones, tareas más vinculadas con el espacio público de la cocina, y menos con labor privada, casi íntima, de la preparación de los alimentos. Su colaboración es destacada como un gesto generoso, dado que se entiende que tendrían la opción de no hacerlo, a diferencia de las mujeres, obligadas a cocinar para los propios, y ahora, *motu proprio*, para los ajenos.

Quizás la posibilidad que el trabajo informal da a las mujeres para transitar entre lo doméstico y lo privado, trabajando pero cuidando, produciendo y reproduciendo, sea de los pocos ejemplos eficientes que existen de “conciliación” entre trabajo y familia, con este modelo económico y con esta división sexual del trabajo (Benería y Floro, 2006). Eficiente aunque, por supuesto, en absoluto deseable, pues se sostiene en la sobrecarga de trabajo para las mujeres, en el traslape de sus roles como cuidadoras privadas y servidoras públicas (no en el sentido institucional, sino en el extradoméstico).

En los casos revisados, la iniciativa de trabajar ha tenido efectos diferentes en el posicionamiento de las mujeres en el hogar. Julia no tiene ningún reparo en reconocer abiertamente su autoridad en la familia¹⁶⁶ y Martín tampoco parece interesado en impugnar esta percepción. Por el contrario, tanto María como Rebeca permanecieron en circunstancias un tanto disminuidas frente a sus maridos.¹⁶⁷ Fernando reconoce que María “le ayudó mucho” en su larga vida juntos. Pero la precisión que hizo María a la presentación de Fernando como un padre responsable e interesado diluye absolutamente la percepción de un trabajo de equipo.

Por su parte, Beatriz, Maricela e Irma parecen considerar que sus maridos daban lo que tenían (o al menos no están interesadas en que parezca lo contrario). Sencillamente no podían hacer más y asumen que era su deber involucrarse con los gastos familiares. Ahora que ya no tiene su puesto de antojos y botanas, Beatriz no deja de pensar constantemente en qué puede hacer para obtener dinero, ante la insuficiencia crónica del ingreso de su marido: “De verdad es por eso que... O sea, no puedo estar sin hacer nada. Porque siempre tengo que ver la manera de hacer más dinero, ¿no?”. Es parte de su trabajo, de su misión.

¹⁶⁶ Sería posible pensar que el testimonio de Julia es un desplante frente a la investigadora. Sin embargo, la convivencia con la familia durante varios días, la conversación con su hija y nietos, así como con conocidos suyos en la colonia, dejaron muy claro que Julia “lleva la batuta”.

¹⁶⁷ A pesar de que Alfonso falleció hace un año, la narración de Rebeca sobre la dinámica familiar da cuenta de una constante subordinación a pesar de que ella trabajó por décadas mientras él vivía. En buena medida, esta subordinación era una suerte de estrategia para evitar conflictos familiares; siempre sintió que su situación era vulnerable porque tenía dos hijos que no eran de Alfonso, con quienes él no tenía una relación cercana y entre quienes ella tenía que actuar como una mediadora dócil para disminuir la tensión.

Estas narrativas, mortificadas pero un poco más solidarias, empáticas, de esfuerzo común por la subsistencia familiar o por la construcción de la vivienda, son presentadas con cierto orgullo. Al hacer explícito el arreglo conyugal al que Irma y Pablo llegaron cuando distribuyeron sus recursos para la construcción de la casa y la subsistencia familiar, Irma reclama su lugar en la historia familiar, el reconocimiento de su esfuerzo. A pesar de haber sancionado públicamente la irresponsabilidad de su marido, Julia exalta los resultados del esfuerzo conjunto en aras del bienestar familiar y reconoce el trabajo específico que cada quien desarrolló:

“[G]racias a dios, en esta casa no hubo electricista... Aquí el plomero, el albañil, el pegazulejo, fue él. Yo no sé de dónde sacó todo, pero él lo hizo. Mis hijas con cubetitas de arena, grava, todo le arrimaban ahí, agua... Ellas también... No puedo decir que no, a la hora que fuera, en la noche, a meter los tabiques de afuera [para que no se los robaran]... O sea, esta casa está hecha con muchos esfuerzos por mi propia familia”.

Sin embargo, por más comprometidas con el bienestar familiar que parezcan estas narrativas, la disposición solidaria de las mujeres no encontró ninguna correspondencia masculina en el ámbito del trabajo doméstico y de cuidados. Estas mujeres tienen la responsabilidad completa de las labores domésticas, tanto como quienes han vivido en relaciones más desequilibradas y conflictivas. Dada esta sobrecarga, los trabajos a los que pueden tener acceso las mujeres con menos recursos tienen características que reproducen al interior del hogar la vulnerabilidad de la informalidad externa. Al ganar menos, tener menos acceso a prestaciones, obtener percepciones más inestables, no tener alternativas de movilidad social, la posición de las mujeres al interior del hogar no mejora, ni mejoran las oportunidades que pueden dar a su familia, al menos no más allá de la subsistencia. La doble carga es la expresión de la desigualdad y de la vulnerabilidad de la informalidad, que podría aminorarse con un cambio en los roles dentro del hogar.

La sobrecarga de trabajo es precisamente lo que vuelve a la comida callejera una opción atractiva para las mujeres, en la medida en que les permite fluir entre el espacio doméstico, donde se asientan las expectativas que se tienen de ellas en tanto mujeres y madres, y el público, al que recurren en busca de recursos. La transición entre lo público y lo privado, que es no sólo simbólica sino también espacial, se ve facilitada por la continuidad estratégica de la identidad de las mujeres como cocineras y procuradoras de cuidados, ya no sólo para su familia, sino para extraños a los que alimentan para poder alimentar a los suyos.

VI. *Retribuciones del trabajo: más allá del dinero*

Aunque con frecuencia en el imaginario popular -sobre todo en el de las clases medias- el trabajo informal es pensado como una salida fácil, los estudios sobre este sector y, en particular, sobre el comercio callejero, apuntan hacia su precariedad y su naturaleza como estrategia de subsistencia, más que como una actividad que detone la movilidad social (Pérez Sainz, 1995, 1999). En los estratos populares, esta forma de producción no aporta ingresos suficientes para transformar las condiciones de vida, sino apenas para reproducirlas. Las retribuciones económicas permiten, en el mejor de los casos, reinvertir en la venta, pero la estructura financiera de estos pequeños negocios es tan frágil que una eventualidad menor, como otro competidor en la calle o un periodo corto de bajos rendimientos, puede acabar con una iniciativa que, de suyo, aportaba apenas lo suficiente para la vida cotidiana.

Para quienes se embarcaron en estas aventuras, la existencia de ganancias está definida por la posibilidad de apenas superar la inversión. A Julia le parece bien ganar al menos el 50 por ciento más de lo que invirtió (por ejemplo, si son 500 pesos, esperaría obtener en total 750). Las ganancias dependen de las características del pedido (tipo de platillo, cantidad), pero calcula que, por lo que vende cada ocho días, gana alrededor de mil pesos. Lo que gana lo invierte para su siguiente venta y el resto lo utiliza en las necesidades cotidianas del hogar. “Como dicen en mi tierra, voy *rebolichando* el dinero”. En su caso, Maricela tenía que dividir los 600 pesos que obtenía entre dos personas (ella y su suegra).¹⁶⁸ Por su parte, según relata Beatriz, en su negocio obtenían entre 400 y 500 pesos de ganancia que al principio repartían proporcionalmente entre ella y su hermana.

A pesar de lo cansado y estresante que resultaba este trabajo, potenciado por su combinación con el trabajo doméstico familiar, Beatriz encuentra que las ganancias que obtenían hacían que valiera la pena el esfuerzo. Éstas no eran cuantiosas, pero le permitían tener una fuente de ingresos adicional al salario de su marido, a la cual recurrir para cubrir gastos escolares, de alimentación o de la vivienda, ya fuesen cotidianos o extraordinarios.

En general, los gastos familiares son el destino recurrente del dinero que ganan las mujeres, socializadas en el interés colectivo más que en el individual, incluso desde antes de unirse. Prácticamente todas las mujeres que comenzaron a trabajar antes de casarse y tener hijos destinaban la mayor parte de sus ingresos a sus familias de origen. Una vez unidas en esquemas donde la división

¹⁶⁸ Vendían la orden de alitas de pollo –“pura ala, no como en otros que te salen cachos de huacal”- y la cobraban entre 25 y 30 pesos; la orden de papas la daban a 10 pesos, más baratas que en otros puestos.

sexual del trabajo sigue un patrón tradicional, esta disposición económica hacia la familia se ve acentuada por la dificultad del cónyuge para proveer a la familia de lo necesario.

En su carácter de administradoras de la escasez, el margen mínimo de holgura que llegan a representar los rendimientos económicos de estos pequeños negocios, puede representar una ventaja considerable en hogares donde los presupuestos suelen ser insuficientes, inciertos y rígidos. Aunque se trate de recursos que ingresan al hogar con regularidad, se suele concebir a los ingresos de las mujeres como reserva para cuando el dinero de la fuente principal de recursos -en general, la de los varones- se agote o falte, lo cual puede suceder de manera extraordinaria o sistemática. En este sentido, el trabajo de las mujeres *completa*; en el discurso se enfatiza su valor complementario o compensatorio, lo que confirma que, más allá de la sobrecarga de trabajo, la posición de las mujeres en el hogar no cambia necesariamente por el hecho de que trabajen y aporten dinero.

Además de la carga adicional de trabajo y la dificultad para realizar las labores de cuidados con la eficiencia que se desearía, la fragilidad económica, espacial y material de este tipo de negocios los vuelve particularmente vulnerables a eventualidades domésticas o a complejas coyunturas económicas. A los cuatro o cinco meses de haber comenzado a vender con bastante éxito, un vecino de Beatriz se instaló en la calle, vendiendo lo mismo:

“- ¿Y les iba bien?

- Fíjate que sí, bien, gracias a dios. Sí nos iba bien. Nada más que empezó a bajar la venta porque, la gente, ya sabes cómo es. Se puso al lado de nosotros, y hasta la fecha está ahí, un chavo y empezó a vender exactamente lo mismo. Entonces sí nos dio el bajón. Sí vendíamos, pero ya no era igual. Entonces fue cuando nos dimos cuenta de que en realidad nomás le estábamos dando vuelta al dinero (...) En realidad ya casi no veíamos ganancias”.

Beatriz parece detectar cierta alevosía en su vecino. Parte de la dificultad de las reglas del juego de la informalidad callejera es su laxitud y el hecho de que esté abierto para todos. Lo que parece una ventaja para las mujeres, en este caso termina por volverse en su contra. Llama la atención que Beatriz fuese desplazada por un varón, quien muy posiblemente tenía menos dificultades domésticas para desarrollar esta actividad.¹⁶⁹ Por otra parte, con “darle vueltas al dinero”, Beatriz se refiere a que a duras penas conseguían ganar lo que invertían en el negocio y, en ocasiones, ni eso. Más de una vez tuvieron que pedir dinero prestado a la mamá de Heriberto para poder comprar insumos. Cuando las ventas alcanzaron su momento más bajo, decidieron abandonar esta actividad:

¹⁶⁹ Durante la crisis de los ochenta, el aumento del desempleo masculino llevó a los varones a insertarse en el mercado de trabajo informal en actividades que desplazaron a las mujeres y las orillaron a una situación de mayor precariedad (Ariza, 2006; Chávez, *et al.*, 2010).

“...me decía él (Heriberto), ‘¿sabes qué? Nos estamos quedando *tablas*.¹⁷⁰ Ya ni siquiera [ganamos] para invertir. Nos estamos cansando. *Nada más le estamos dando de comer a la gente*. Nos metemos bien tarde [regresan tarde a su casa]’. Él enflacó; está flaco y aparte enflacó más. Ya, ya era algo bien estresante. Entonces le dije “¿sabes qué? Ya no voy a vender”.

Como bien señala Heriberto, por muy noble que parezca la labor de alimentar a otros, de satisfacer gustos y perpetuar una cultura gastronómica, el punto de un negocio de comida no es dar de comer, sino obtener ganancias a partir de ello. En cuanto esa posibilidad se cancela, en tanto actividad comercial, pierde todo sentido.

A la cocina económica de Rebeca le sucedió que, después de varios años de actividad ininterrumpida e ingresos que resultaban suficientes para cubrir los gastos de toda la familia que estaba involucrada en el negocio, las ventas comenzaron a bajar de la mano de crisis económicas macroestructurales. Al principio vendían alrededor de sesenta comidas al día; eran los tiempos de bonanza. En 2009, con la epidemia de influenza AH1N1 que hubo en el país y que azotó especialmente a la Ciudad de México, la venta bajó muchísimo, “casi a la mitad”. Con mucho esfuerzo habían logrado restablecer el nivel de ventas, cuando experimentaron un segundo “bajón” alrededor de 2010, que Rebeca atribuye a una crisis económica generalizada, “la gente no tenía dinero y no sé qué tanto. De ahí ya no nos pudimos recuperar, a veces se vendía, a veces no”.

En la última fase del negocio vendían alrededor de diez servicios al día. La comida que compraban para preparar los platillos comenzó a quedarse rezagada y terminaban comiéndola durante el fin de semana –lo que contribuyó al sobrepeso de la familia. Poco después su marido falleció y, además de la dificultad anímica de continuar, la carga de trabajo se hizo más pesada. Cuando ya casi no tenían clientes, Rebeca intentó dar un giro al negocio y preparar comida completa sólo por encargo. Sin embargo, se dio cuenta de que la gente, en lugar de llevar lo que Rebeca preparara, quería servicio prácticamente a la carta por el mismo precio, lo que a ella no le convenía. Esto marcó el final definitivo del negocio.

A pesar de las externalidades negativas que afectaron el negocio, en el balance general Rebeca individualiza la culpa del aparente fracaso. En su revisión, concluye que carecían de habilidades como administradores, “ahí había pérdidas; no nos salía la inversión”. Cree que parte del problema era la abundancia con la que su marido, mesero de toda la vida, servía las porciones. Había quien le comentaba que de un solo servicio comían dos personas; se lo decían como un halago a su generosidad, pero ésta no era deliberada. Además, no cobraban la comida extra que la gente pedía. “Entonces ahí estaban las pérdidas. Yo le decía a mi esposo ‘vamos a quitarle un poquito de lo que

¹⁷⁰ Es decir, ganaban lo que invertían, no había margen de ganancia.

les damos””. Él le decía que no, que ya habían acostumbrado a la gente así y que si decidían reducir las porciones, perderían clientela. Así sucedió; conforme las pérdidas de dinero aumentaban, comenzaron a subir el precio y reducir porciones; Rebeca supone que la gente lo notó y dejó de ir. “Todo eso afecta, fue bajando, bajando”.

Ya sea por pérdidas económicas o por la culpa de no cumplir eficientemente con su trabajo de madres, las mujeres terminan por abandonar las iniciativas que un día decidieron emprender, con el sentimiento de haber fracasado y con la premura de tener que conseguir más recursos por su propia mano. Cuando nos conocimos, Beatriz planeaba buscar algo más que hacer cuando el más pequeño de sus hijos se incorpore a la escuela, lo que para ella supone una disminución de la carga de trabajo doméstico. “Pero, pues quién sabe que vaya a pasar, ¿no?”, dice Beatriz con un tono que bordea la desesperación. Se describe constantemente como una mujer activa, que no le gusta estar haciendo lo que ella considera “nada”, que es como se siente ahora. En este contexto, lo opuesto a la “nada” es hacer algo por ganar dinero.

Beatriz ha incorporado ejemplarmente que el trabajo que realiza en casa, si bien reconoce que es pesado y agotador, no cuenta como trabajo, no puede ser valorado como tal. Es “nada”. La incorporación del desvalor del trabajo doméstico y la tolerancia a la precariedad de las condiciones de trabajo que permiten a las mujeres conciliar sus responsabilidades como mujeres y madres, entre las que se incluyen los cuidados en casa y la búsqueda de recursos para satisfacer necesidades básicas, son parte del trabajo de introyección de un mandato social que organiza la vida pública y privada y estructura el tipo y alcance de las relaciones que hombres y mujeres establecen con el mundo del trabajo. No parece tratarse solamente de que la lógica que obliga a las mujeres -y no a los varones- a hacer compatible su trabajo dentro y fuera de la casa precarice sus oportunidades laborales. La propia estructura del mercado de trabajo podría estar generando una oferta específica de trabajo precario para aprovechar la labor de un segmento de población que tolera, por necesidad, condiciones de segregación.

Sin embargo, para algunas mujeres el valor de su trabajo y, en particular, del trabajo alimentario para la venta, podría encontrarse en otra parte, más allá de la remuneración económica. El esfuerzo, la iniciativa y el dominio del oficio llegan a constituir motivos de orgullo. Si bien esto refuerza la identidad de las mujeres en sus roles tradicionales y acentúa su papel como cocineras, también puede constituir una forma de autovalor que se expresa, al menos, en la narrativa reflexiva de su trayectoria de vida. El uso estratégico de la identidad, en este caso, no sólo les permite abrirse un espacio en el mundo del trabajo, sino también interpretar su labor en términos de valía y autoestima.

A Julia, por ejemplo, le provoca orgullo la osadía con la que un día decidió vender comida por su cuenta. “Yo me aventé sola, sin medidas ni nada; a mí nada más me decían ‘es para tanta gente’ y órale”; hacía sus cálculos y presupuestos basándose en reglas de tres muy simples, “si aquí nos acabamos una bolsa de sopa entre siete, para eso [algún evento] he de necesitar diez bolsas, y así...”. Dice, además, que “se dio a querer”, se hizo popular, logrando que los pedidos de comida rebasaran el entorno de su zona. Hay, además, un orgullo por el trabajo duro, por la constancia e, incluso, por la fatiga: “Aquí se anocheecía y amanecía uno cocinando, eh, cuando eran los eventos”.

Algo similar le pasaba a Ana cuando trabajaba en la cocina de una cadena de restaurantes, “sí eran chingas, la verdad. Había que darle de comer a los empleados, vete a bufet, sácame los pozoles, guarniciones, refríeme dos bolsas de frijoles. Entonces, imagínate, tamañas cacerolas, las vaporeras grandotas... “. Sin embargo, su trabajo le gustaba, obtenía reconocimiento. Se sentía competente, llegando incluso a desafiar la autoridad de sus superiores. Cuando relata su labor para mí y para su marido -quien parece enterarse junto conmigo de lo que su pareja hacía- relativiza, o más aun, minimiza el papel de sus jefes, los chefs, de quienes dice que “nomás se dedican a mandar y a hacerse pendejos”. Narra su relación con sus superiores como una historia de desacato, de cierta picardía. Ella se atrevía a modificar los platillos que ya venían preparados -como el pozole- porque los encontraba desabridos; les agregaba sal, especias, más carne. En su relato, los chefs intentaban detenerla pero ella se negaba a obedecer: “a mí no me va a decir cómo hacerlo, yo lo voy a hacer como yo sé porque así queda bueno”. Los chefs terminaban por ceder frente a los saberes que avalaban a Ana en cuanto probaban el producto final. Otras personas, según cuenta ella misma, no conseguían mantener una relación desafiante porque no conseguían emular su sazón.

La incorporación simbólica de la división sexual del trabajo y de sus desigualdades también tiene la peculiaridad de confirmar la valoración de habilidades específicas de lo que se considera ser mujer, entre ellas, cocinar, tener buena sazón (Abarca, 2007). Las mujeres que cocinan para otros derivan reconocimiento y estima del sabor de sus platillos. En este sentido, vale la pena pensar en los discursos de satisfacción con este tipo de actividades no sólo como un orden interiorizado, sino también como una forma de agencia producida desde la reflexividad que puede tener resultados positivos en la percepción de las mujeres sobre sí mismas y en su posicionamiento público -en la comunidad- y privado -en la familia.

Se trata, en todo caso, de pensar a la identidad y sus roles asociados como un recurso estratégico complejo, multidireccional y con significados no sólo múltiples sino encontrados, que se construyen en un diálogo con los otros y que, dependiendo de las situaciones, puede enfatizar los aspectos opresivos -si ocurre en el marco de relaciones conyugales violentas o descomprometidas- o

constructivos -cuando se trata de un proyecto común para alcanzar un propósito colectivo, como hacer la propia casa.

Síntesis

Las alternativas que las mujeres de estratos populares tienen a su alcance para generar ingresos en la actualidad ya no son las que se produjeron en las fases de mayor intensidad de los procesos de industrialización y urbanización, en los que la participación femenina en actividades de servicios y manufactura fue un recurso recurrente de las estrategias de sobrevivencia de los hogares (Benería y Roldán, 1992; García, Muñoz y Oliveira, 1983; González de la Rocha, 1994). Las mujeres urbanas se enfrentan ahora a un mercado laboral concentrado en actividades terciarias, precarizado, con avasallante presencia de la informalidad, poco productivo y con remuneraciones muy bajas.

En este entorno y –cabe insistir- frente a la dificultad de delegar el trabajo familiar en alguien más –familiar o institucional- o pagar por él, las mujeres optan por realizar actividades económicas que les permitan moverse con cierta fluidez entre lo doméstico y lo extradoméstico. Este espacio de relativa flexibilidad está dado por la posibilidad de realizar actividades independientes que se caracterizan por ser extensiones del trabajo que realizan en casa, que les permiten hacer uso de su capital humano –*v.gr.*, su propia fuerza de trabajo- y simbólicos –sus conocimientos y habilidades para el trabajo doméstico en el que fueron socializadas.

Quienes se dedican a la venta de alimentos, encuentran la posibilidad de ejercer activamente su identidad como alimentadoras, fuera y dentro de la casa, articulando así lo privado con lo público, incluso espacialmente, en la convergencia entre la casa particular y la calle de la comunidad. Este tipo de participación laboral se ve alentada por diferentes arreglos domésticos en los que cobran importancia la posición laboral de los varones -su estabilidad, el monto de las remuneraciones-, su disposición a contribuir con el hogar o la ocurrencia de eventos extraordinarios que exigen la participación de las mujeres. Aun en este último caso, la capacidad de las mujeres para trabajar se ve afectada por su posición de poder en el hogar pues, como vimos, en relaciones conyugales desiguales, la escasa valía que se da al trabajo de las mujeres no sólo subordina las estrategias que ellas puedan instrumentar para obtener ingresos sino que, en ocasiones, están sujetas a la voluntad de sus cónyuges, de los que tienen que esconderse o pedir permiso para contribuir a mejorar la calidad de vida de la familia.

Dada la dificultad que experimentan las mujeres en condiciones de precariedad socioeconómica para participar en el mercado de trabajo de manera ventajosa -regular, con mejores remuneraciones, acceso a mecanismos de protección social, en actividades que permitan su desarrollo- que les permita incorporarse a procesos de movilidad social, su posición social se juega en las estrategias de vida familiares, en las que su participación es vista como un recurso de emergencia que *complementa, ayuda, apoya*.

La evolución general de la participación laboral de las mujeres parece haber establecido dos modos de inserción polarizados entre las mujeres que viven en condiciones socioeconómicas precarias y aquéllas que han tenido acceso a más oportunidades, entre ellas, las educativas. Sin embargo, el hecho de que mujeres con mayores estudios entre nuestros casos -Beatriz Hernández y Gabriela Rodríguez completaron el bachillerato; Mónica incluso concluyó una maestría- que han tenido dificultades para trabajar, en buena medida por tener que realizar labores de cuidado, participen en el mercado de trabajo a través de la venta de comida en diferentes modalidades, sugiere que, donde no existen condiciones de movilidad social a través de la educación y el trabajo remunerado, las opciones laborales de las mujeres se igualan apelando a su primera identidad, la de mujeres y cocineras, más allá de otras identidades que hayan podido desarrollar en otros ámbitos.

La participación en la venta informal de comida puede ser vista, pues, como el resultado de un conjunto, no sólo de desventajas, sino de segregaciones. Son, como indican Oliveira y Ariza (2000), replegadas a un espacio social para mantener una distancia que institucionaliza una diferencia, que ratifica un orden social. Esto, consideramos, da un paso necesario hacia atrás al hacer evidente que las desventajas que acumulan las mujeres no son producto de intersecciones accidentales o casuales, sino resultado de una operación sistemática de desplazamiento hacia posiciones degradadas tanto en los espacios privados como en los públicos.

Sin embargo, como señala García (2001), aunque la participación laboral femenina pareciera cuestionar la división de la organización privada y pública de la vida, bajo ciertas condiciones -como las de nuestros casos- la refuerza, enfrentando a las mujeres a una acentuación del trabajo en condiciones crecientemente precarias, tanto dentro como afuera. Esto es particularmente visible en los trabajos de las mujeres de estratos populares. En sus casos parece claro que, como señalan Oliveira y Ariza (1999), la contraposición entre trabajo productivo y reproductivo es sólo ideológica, pues en realidad ambas labores están funcionalmente integradas.

La infravaloración del trabajo femenino ocurre tanto dentro como fuera del hogar. Se traduce en remuneraciones bajas e inestables que conllevan gran desgaste físico y psicológico. Además, la

participación en la economía informal de la alimentación implica esfuerzos que solucionan los problemas de dinero sólo temporalmente, a costa de una gran tensión derivada no sólo del trabajo adicional y la constante negociación entre lo familiar y lo laboral, sino también de la culpa producida por no desempeñar eficientemente su rol como madre.

A pesar de ello, las narrativas que las mujeres lograron construir de su experiencia en el trabajo alimentario -sobre todo de quienes tuvieron emprendimientos más exitosos-, también destacan la existencia de retornos simbólicos importantes que, si bien reafirman la identidad de las cocineras en tanto mujeres, les aportan reconocimiento, valor, confianza en sus habilidades y saberes, jerarquía y sentido de pertenencia a una comunidad con la que comparten un gusto gastronómico, elementos que probablemente no derivarían de otros trabajos y que posiblemente no obtienen de su trabajo como madres.

RECAPITULACIÓN DE LA CUARTA PARTE

El marco de la experiencia social permite pensar lo estratégico como una racionalidad inherente a la acción de los individuos que, en todo momento, buscan mejorar o, al menos, proteger su posición y el acceso que ésta les permite a recursos de diferente naturaleza.

En este sentido, puede que las limitaciones que impone la pobreza no sólo no repriman la capacidad estratégica de las personas que la experimentan, sino que la interpela, la exige con más fuerza, con la premura de quien no tiene mucho más tiempo ni recursos que perder. No nos referimos al ingenio inagotable y la adaptación perpetua que se elogia desde cierta romantización de la pobreza, sino a la necesidad exacerbada de ajustar medios y fines a través de negociaciones tensas y precarias con el entorno, en particular con el mercado, el espacio de participación social por excelencia en una sociedad de consumo que coloca en el individuo la obligación de decidir y la responsabilidad de fallar.

En los casos analizados, la lógica estratégica se refleja en la necesidad de proyectar cierto sentido de eficiencia, entendida como la capacidad de ajustar medios y fines de un modo que pueda considerarse no sólo legítimo -socialmente válido- sino óptimo -que maximice las ganancias con los menores recursos posibles. La eficiencia está presente en todas las narrativas y se centra fundamentalmente en el trabajo de las mujeres. Es un razonamiento que aplica tanto para el dinero, como para los propios alimentos e incluso el tiempo, un recurso particularmente importante cuando la realidad se negocia contra condiciones materiales precarias, servicios deficientes y largas jornadas de trabajo. La eficiencia es necesaria, también, para evitar el conflicto, para organizar las relaciones de poder y tratar de mantener al margen los problemas que podrían provocar situaciones de violencia y desperdicio.

Este valor se vuelve particularmente importante, además, cuando el mercado impone serias limitaciones al cumplimiento de estándares normativos de alimentación que, a pesar de estar suficientemente difundidos y socialmente validados, no siempre son alcanzables, tanto por la carencia de recursos domésticos, como por las condiciones del mercado. Si los hogares con más ingresos tienen dietas de mejor calidad -sobre todo en términos de variedad y de menor consumo de alimentos de poco aporte nutricional- es porque sus recursos se traducen en mayores márgenes de planeación que les permiten aprovechar mejor el circuito alimentario local e, incluso, incursionar en mercados externos a la zona de estudio.

La eficiencia, además, se potencia cuando existen condiciones para planear, al menos en el mediano plazo. Cuando se vive “al día” la eficiencia no desaparece, pero se convierte en un mandato acotado,

rígido, orientado más hacia lo conocido que hacia la experimentación. El costo de fallar refuerza la sabiduría común que reza que “más vale malo por conocido que bueno por conocer”.

Cuando el mandato de la eficiencia se expresa en contextos de privaciones económicas y materiales importantes, las mujeres se ven impelidas ya no sólo a administrar los recursos sino a proveerlos, a sacar el trabajo alimentario del contexto familiar y llevarlo al espacio público, en particular uno que les permite movilizar estratégicamente su identidad como cocineras para poner su trabajo en venta.

Éste es un buen ejemplo de cómo pueden combinarse las lógicas de la acción para vincular a los individuos con el sistema social: las mujeres se integran a través de una identidad -o, al menos una faceta de la misma- que pueden usar como un recurso para insertarse en un mercado que les tiene asignado un nicho caracterizado -al menos en este nivel socioeconómico- por la informalidad, remuneraciones bajas e inestabilidad. A pesar de ello, cuando estas iniciativas prosperan reciben recompensas simbólicas -reconocimiento, pertenencia, orgullo, mejoría en la posición en el hogar- que abonan a la idea de ser buenas madres, responsables y capaces de intensificar su labor, de reforzar y expandir su identidad por el bien de su familia.

En un modelo de sociedad que apuesta por la gestión individual de los problemas estructurales, la dedicación y eficiencia de las mujeres en el trabajo doméstico, de cuidados y emocional son elevadas narrativamente a un nivel de virtud, una característica no sólo deseable sino exigible. Las mujeres pueden incorporar este mandato pero, como veremos en la sección siguiente, esto no necesariamente ocurre de una manera irreflexiva y libre de conflicto.

QUINTA PARTE: LA LÓGICA SUBJETIVA

EL TRABAJO SUBJETIVO EN LA ARTICULACIÓN DE LA EXPERIENCIA ALIMENTARIA

Introducción

A pesar de nuestros mejores esfuerzos por hacer una distinción analítica más o menos nítida de las lógicas de la acción que componen la experiencia social, el ejercicio de fragmentación que hasta aquí hemos planteado no está libre de mixturas. Si bien hemos intentado clasificar el análisis de las prácticas y acciones en la lógica que parece predominar en la narración o en la observación directa, no es difícil encontrar rastros de una lógica en el análisis de otra.

Por ejemplo, al describir la manera en la que las mujeres emprendieron negocios de venta de comida que hacían uso estratégico de su rol como alimentadoras, también aludimos a la socialización que las formó como mujeres cuidadoras, responsables de la organización de la reproducción familiar, desde donde extendieron sus conocimientos y habilidades para insertarse en el mundo laboral. De igual manera, cuando analizamos cómo contribuye el origen socioeconómico a estructurar la vinculación de los sujetos con los alimentos, no sólo nos referíamos a los procesos de la socialización; también distinguíamos lo estratégico en privilegiar hábitos realizables y sostenibles en el tiempo sobre otros difíciles de concretar.

La parte final de este documento está dedicada a la última de las lógicas de acción, la subjetiva. Para su exploración procederemos de modo inverso: en lugar de separar el análisis de las acciones según la lógica predominante, revisaremos cómo se amalgaman las tres racionalidades mediante una operación que el marco conceptual y metodológico de la experiencia social plantea como constitutiva: la subjetivación, es decir, la labor que realizan los sujetos para producir y dotar de significado a la acción realizada y vivida.

La lógica subjetiva se constituye en diálogo directo con la lógica de integración y la estratégica. A través del distanciamiento crítico de la propia acción y de las acciones de los otros, la lógica subjetiva retoma las tensiones y conflictos que derivan, por un lado, del apego a las normas y los roles y, por otro, de la movilización de recursos, de la capacidad para negociar y para seguir las reglas del juego en aras de obtener el resultado esperado (Dubet, 2011).

Este apartado está conformado por dos capítulos. En el primero revisamos tres relatos de quienes, en distintos momentos de su vida familiar, vieron comprometida su subsistencia cuando el acceso a los alimentos se limitó o fue alterado de tal manera que, frente a la privación o la enfermedad, se vieron en la necesidad de reaccionar desde sus identidades y posiciones familiares, ya fuese reafirmando o cuestionando sus roles y funciones, movilizándolo toda clase de recursos.

El segundo capítulo reúne los elementos recogidos a lo largo del estudio que mostraron ser relevantes para la constitución de la experiencia alimentaria, tal y como la hemos definido en esta investigación. Identificamos los ejes centrales que estructuran y dan sentido a las prácticas alimentarias -y sus narraciones- y que, como podrá apreciarse, son el resultado de distintos arreglos de las lógicas de la acción, que cambian conforme la situación lo amerita y derivan en valoraciones diferentes entre los actores.

Efectivamente, no todos los sujetos construyen las mismas experiencias a pesar de contar con socializaciones parecidas, recursos similares y condiciones objetivas semejantes. La elaboración de la experiencia social depende justamente del arreglo o la articulación que cada actor sea capaz de organizar desde su propia lectura de la identidad que representa, de los valores que encarna y las relaciones que le rodean.

El hecho de que sea un trabajo personal –perceptivo, reflexivo, incluso emocional- no quiere decir que deje de ser social y Dubet es muy enfático en ello. La propia matriz sociocultural aporta las herramientas a partir de las cuales los conflictos y las tensiones se interpretan y gestionan, ya sea incorporándolos a cierta idea de normalidad que garantice la continuidad, o rechazándolos hasta el punto de producir una ruptura. Se trata de un trabajo intenso y con saldos materiales y emocionales mixtos, que lo mismo potencian o limitan los cursos de acción futuros.

CAPÍTULO 9. COMER, PENSAR COMER Y CONTAR COMER

LA ARTICULACIÓN SUBJETIVA DE LAS LÓGICAS DE LA ACCIÓN A TRAVÉS DE SUS NARRATIVAS

Food is a voice.
Meredith Abarca, "Voices of the Kitchen"

La labor de subjetivación conduce a dar sentido a la relación de los individuos con el mundo y a comprender la posición que ocupan en él, organizando y dando forma a las tensiones y contradicciones de la identidad, siempre precaria y en proceso (Brah, 2011; Aquino, 2013; de la Garza, 2001). Este trabajo, generalmente acallado y discreto, pero innegablemente intensivo, recurre a la capacidad reflexiva y al distanciamiento crítico para realizar una suerte de monitoreo permanente de la adecuación y la pertinencia de las acciones (Schütz, [1932] 1967; Giddens, [1986] 2007).

A pesar de su rutinización, la organización y realización de las prácticas alimentarias están llenas de micro-evaluaciones generadas en el diálogo entre el conocimiento previo, el sentido común, la conciencia práctica y la interpretación subjetiva que las y los actores hacen de la situación. Las personas -y sobre todo las mujeres de nuestros casos- se enfrentan constantemente a la necesidad de tomar decisiones que permitan movilizar estratégicamente las normas y los valores que se consideran deseables, en las condiciones de posibilidad que les permiten sus recursos en un contexto determinado.

En este capítulo buscamos dar cuenta del trabajo reflexivo que realizan los sujetos para dar cuentas de sus prácticas y experiencias con la alimentación. Los episodios o procesos que retomamos han sido particularmente disruptivos en la vida de las familias; irrumpieron en la cotidianidad de sus prácticas alimentarias causando una conmoción que permanece muy viva en su narración. Se trata de recuerdos de privación, enfermedades o tensiones alrededor de la posibilidad de alimentarse que les obligaron a redefinir la organización de sus prácticas alimentarias, replantear sus roles en el trabajo alimentario o como consumidores y, en síntesis, a resignificar su relación con la alimentación en el corto, mediano o largo plazo. Las narraciones dan cuenta de eventos que, intempestiva o gradualmente, marcaron un desfase en el transcurso de la vida cotidiana produciendo el dislocamiento de la experiencia vivida, en estos casos, en el campo de la alimentación.

Recurrimos a la narración de momentos disruptivos porque, aunque la operación reflexiva y crítica que interviene en la producción de significado no es privativa de situaciones límite o de ruptura, el trabajo subjetivo suele emerger con mayor claridad para la mirada analítica en escenarios de exaltación, crisis o desfase, cuando la acción exige respuestas que no pueden encontrarse fácilmente

en los protocolos de la rutina cotidiana y las personas hacen esfuerzos adicionales por articular el significado de sus acciones (Giddens, 1986/2007; Dubet, 2011; de Certeau, 1996).

En estas situaciones ocurren tensiones y perturbaciones que suelen ser rápidamente resueltas para poder avanzar, acumulando las consecuencias de la acción pasada en la actividad futura (Giddens, 1986/2007; Dubet, 2011). La capacidad de respuesta de las personas revela sus márgenes de acción y autonomía, desde donde construyen experiencias significativas que perduran en el balance de la vida y son sometidas repetidamente a procesos de relaboración y resignificación. En estos escenarios la construcción subjetiva del significado es más violenta, duradera, elaborada y, por lo tanto, visible.

Bajo esta perspectiva analizaremos las situaciones de privación alimentaria que llevaron a Martha a confrontar un entorno de violencia intrafamiliar y comenzar a trabajar de manera remunerada fuera del hogar. También describiremos el proceso de deterioro de la salud de los integrantes de la familia Vázquez, como resultado de la manera en la que la comida y el consumo de alcohol atravesaron por completo la organización familiar. Finalmente, señalaremos los procesos que han llevado a la familia Rodríguez al peligroso estado que guarda la salud de prácticamente todos sus miembros y cómo esto ha afectado su relación con la comida, de maneras que se diferencian en función de la posición que cada quien ocupa en el hogar.

Todas estas experiencias están cortadas transversalmente por la escasez de recursos. Pero, además, cada una presenta sus propios agravantes, representados por la enfermedad o la violencia. Esta acumulación de adversidades resulta extremadamente demandante para la acción de los sujetos; les obliga a operar en circunstancias económicas, corporales y emocionales complejas, y a ser, al mismo tiempo, extraordinariamente estratégicos, con tal de salir de los problemas y las carencias sin empeorar su situación, algo que sólo a veces se consigue.

Por supuesto, también tuvimos acceso a historias que reflejaban procesos de subjetivación que no necesariamente partían de la violencia, la privación o el dolor. Está, por ejemplo, el orgullo con el que Julia Juárez [M3] habla de sus habilidades como cocinera y de su capacidad para sacar adelante a su familia, o la autoridad con la que Elsa Márquez [A1] despliega su conocimiento sobre nutrición, mostrándose segura, capaz de tomar buenas decisiones que, además, le es posible concretar gracias a que cuentan con recursos económicos. Incluso en las historias que incluimos en este capítulo, las narraciones sobre los hechos dolorosos y conflictivos tienen momentos de orgullo con la identidad asumida y el rol desempeñado, de satisfacción con los afectos desplegados y la solidaridad recibida o prodigada.

Sin embargo, decidimos concentrarnos en episodios un tanto hostiles y muy reveladores en los que las propias interlocutoras decidieron detenerse, ya fuera porque les resultaban particularmente significativos o porque necesitaban re-elaborarlos en una nueva conversación.¹⁷¹ Los relatos seleccionados son resultado de exploraciones sobre momentos que las personas consideraron importante narrar para explicar cómo ha sido su relación con la alimentación, confirmando así su peso y significatividad. Sus historias permiten identificar las posiciones de poder que definen la distribución de las tareas, los conflictos en torno a la asignación de los recursos y las implicaciones emocionales que se desprenden de la instrumentación de algunas estrategias para subsistir. Las crisis, las enfermedades y las violencias –incluida la que representa la privación– constituyen rupturas del orden que afectan la capacidad de las familias para alimentarse, expresando las restricciones y exigencias que estas disrupciones imponen al gusto, a la costumbre y al presupuesto, pero también los márgenes de libertad y creatividad que las familias buscan mantener, y las tensiones y negociaciones en torno a la organización de las prácticas, desde diferentes posiciones de poder.

Si bien el tono de las situaciones que presentaremos puede ser considerado negativo, es claro que la construcción de la experiencia y su elaboración narrativa reflejan la complejidad intelectual y emocional del trabajo subjetivo que las personas realizan para conciliar balances que no les dejen mal representadas, que muestren su creatividad y autenticidad ofreciéndoles márgenes de libertad y salidas, cursos de acción para el futuro inmediato o de mayor alcance (Dubet, 2010, 2011; Taylor, 1989).

I. La mesa puesta: tres escenarios

Los tres casos seleccionados corresponden a condiciones socioeconómicas distintas: el hogar de Martha se encuentra en la situación menos holgada de los grupos domésticos con menor precariedad, pero su situación actual es menos limitada que la de otras categorías. La familia de Rebeca cuenta con recursos que nos llevaron a clasificarla en el nivel medio de nuestro agrupamiento –aunque también en la situación más constreñida del grupo– y el hogar de los Rodríguez es el primero de los que conforman el grupo con menos recursos, es decir, es el menos precario entre los precarios. Los

¹⁷¹ Como señala Lupton (1994), el trabajo de la memoria (*memory-work*) es una herramienta útil para la investigación sobre la acción en la medida en que no sólo apela a los actores en tanto sujetos de las prácticas, sino que los compromete con los procesos de la investigación. Entendemos este trabajo como una operación de la agencia, constitutiva de sujetos sociales que, si bien recurren a elementos predeterminados y dispuestos por el sistema, organizan sus propios arreglos en función de una interpretación particular de su lugar en el mundo.

relatos, sin embargo, suelen remitir a épocas en las que la situación material de las familias era distinta, coincidiendo todas en niveles importantes de escasez e incertidumbre.

A continuación, presentamos una reconstrucción analítica de las situaciones narradas, elaborada a cuatro manos, las de sus protagonistas –Martha Saldívar [A3], Rebeca Vázquez [M4] y Mónica, Irma y Gabriela, por parte de la familia Rodríguez [B1]- y las de la investigadora. En cada caso aportamos una breve síntesis de la articulación de las lógicas para concluir con ideas generales sobre la constitución social de experiencias alimentarias.

1. *Martha: la identidad violentada*

“Yo me recuerdo muy cansada”

Martha

La situación económica actual de Martha le permite vivir con modesta holgura gracias a la composición de su hogar, donde sólo viven ella y su pareja, Gael. Si bien sus recursos no son abundantes, alcanzan para pagar la renta, satisfacer necesidades básicas y darse uno que otro gusto, como ahorrar para viajar un par de veces al año a Huatulco, Oaxaca, tierra de Martha. Aun con algunos problemas -preocupaciones por los problemas de los hijos de Martha y uno que otro malestar corporal-, la vida de la pareja es relativamente apacible.

No siempre fue así. La mitad de la vida de Martha está marcada por la violencia. Su matrimonio con un policía auxiliar, un hombre celoso, bebedor, explosivo e impredecible, le ha dejado heridas profundas que ahora trata de curar mediante mucho trabajo personal y su nueva relación conyugal. Durante los 26 años que duró casada, Martha fue víctima de golpes, insultos y privaciones que afectaron no sólo su salud física y mental, sino también el acceso de su familia a recursos básicos para la subsistencia cotidiana. Su matrimonio mostró pronto fracturas en la imagen idealizada de un proyecto conjunto, pretendidamente amoroso, en el que Martha, en tanto esposa y madre, era responsable de la estabilidad del mundo privado de la familia, un proyecto en el que ella se jugaba la sobrevivencia y su identidad como mujer situada en un contexto del que la misma violencia y la precariedad formaban parte. Hoy es capaz de narrar su experiencia, pero incluso esto ha sido un logro: “antes no lo contaba porque me daba pena”.

En torno a la comida revolotean anécdotas que, aunque ya se encuentran en el pasado, siguen despertando sentimientos de vergüenza y dolor. A pesar de que su vida familiar no se desarrollaba en el tono de armonía que ella había imaginado, Martha siempre trató de que la violencia no interfiriera con el rol que entendía que le correspondía como madre y cuidadora. “Yo siempre tenía mi casa limpia, impecable. Mi casa estaba siempre muy bonita”. En la comida, dice, era igual, intentaba que sus hijos...

“...siempre tuvieran frijoles o su arrozito y su guisado. Si no había arroz, que hubiera frijoles y su guisado. También darles la frutita. Como sea, pero siempre les tenía yo su fruta. Siempre traté de... de lo que pude, hasta donde pude. Siempre quise darles lo mejor”.

En su narración Martha refleja la preocupación por proveer a sus hijos de una estructura alimentaria que refleja ideas de completitud y suficiencia que, a su vez, proyectan una noción particular de cuidado y maternidad que transcurrían con mucho esfuerzo y limitaciones.

Algunas de estas dificultades eran económicas y materiales, pero otras eran cognitivas y socio-emocionales. Martha considera que no aprendió a cocinar tan bien como sus hermanas porque dejó la casa materna siendo aún una niña. Tuvo que esforzarse por aprender una vez que se casó y asumió que el trabajo alimentario era su responsabilidad. Sin embargo, su proceso de aprendizaje fue más bien solitario. No sentía la confianza de recurrir a nadie por los problemas de violencia que vivía en su casa; sentía vergüenza y prefería evitar el contacto. Sus vecinas la buscaban, le llevaban comida –gelatinas, guisos-, la invitaban a salir a platicar. Ella trataba de reciprocitar compartiendo de la comida que preparaba –sobre todo cuando hacía platillos de Oaxaca, como tamales-, pero evitaba entrar a sus casas o que ellas entraran a la suya. Se resistía; le daba pena y se sentía más cómoda en el resguardo de su vivienda, a pesar de que era precisamente en este lugar en el que estaba más desprotegida.

“Yo sentía que me iban a descubrir, que me iban a ver. Entonces mejor no, ponía mi rayita”, pero sí consumían lo que les regalaban.¹⁷² Pedir ayuda o aceptarla, incluso ahora, “híjole, eso es difícil para mí”. Su madre las educó en el orgullo: “cuidadito con andar pidiendo, con andar provocando lástimas. Ustedes tienen que trabajar por lo suyo”, les decía, resistiendo el estigma que reduce la identidad de las personas en pobreza a esa condición. Ya en la vida adulta, la escasez le dio a Martha el empujón que le faltaba para recurrir a sus vecinas: “comadre, présteme un jitomate que se me acabó y no quiero ir a comprar”, decía Martha, mintiendo para no confesar que se había quedado sin dinero.

Todas estas estrategias para ocultar su situación económica y emocional representaban un trabajo emocional permanente que la extenuaba. Al esconderse en su casa y en sus problemas, Martha evitaba el riesgo de presentar su identidad “fracasada”, la de una madre que no puede hacerse respetar y no tiene los recursos para alimentar a sus hijos, una de las formas más básicas y orgánicas de cuidado. Su historia deja claro, por un lado, que la identidad es un proyecto colectivo; aunque se viva de manera íntima está socialmente orientada y los otros, manifiestos en relaciones concretas o en normas y valores abstractos, son una parte constitutiva de la experiencia subjetiva de la realidad. Por otro, que el aislamiento no es sólo el resultado de la retirada de los otros, sino una estrategia para mantener a salvo el relato de una identidad estable y coherente, al menos hacia afuera.

¹⁷² En este sentido, es interesante lo que la comida permite en el marco de ciertas interacciones: se pueden aceptar alimentos, pero no la visita; introducimos la comida de otros en nuestros cuerpos como si fuese una extensión de ellos mismos, pero, en ausencia de ciertas condiciones de confianza, no les permitimos entrometerse en nuestra privacidad.

El periodo de su vida matrimonial en el que construyeron la casa fue particularmente difícil, muy precario y violento. “Pasamos muchas cosas muy difíciles” que llegaron a comprometer su capacidad para alimentarse. “Ésas [las anécdotas de la privación de comida] me dan pena, eh, pero sí fueron cosas difíciles”. Con esta precisión, Martha deja claro, por un lado, que la insatisfacción de la necesidad de alimentarse es un extremo radical de la privación, una idea común que se concreta en varias expresiones como “no tener ni para comer” o “morirse de hambre”. Por otro lado, que llegar a ese punto es un fracaso personal que avergüenza, que humilla, que interpela directamente a la dignidad de las personas, precisamente en tanto personas.

Esta gama de sentimientos es característica de situaciones que tienen lugar en contextos no sólo de pobreza sino de desigualdad, en las que un conjunto de personas carece de los recursos necesarios para desarrollar prácticas socialmente valoradas que, en su realización y presentación hacia los otros, transfieran su valor y reconocimiento a las personas que las llevan a cabo (Sayer, 2005). En este caso, la vergüenza de Martha se activaba de manera doble: una en el pasado, al recordar las privaciones vividas, y otra en el presente, al contárselas a una persona no sólo desconocida, sino potencialmente ajena a las experiencias de vida de los estratos precarios.

En una ocasión ella y sus hijos pequeños pasaron auténtica hambre y tuvieron que tomar medidas desesperadas. A su esposo no le habían pagado y salió de la casa “a conseguir dinero”. No volvió en todo el día. “Yo no había ahorrado nada porque con qué iba a ahorrar si apenas nos alcanzaba, iba al día”.¹⁷³ Tan era así, que Martha no tenía “despensa”, todo lo que comían lo compraban el mismo día que lo consumirían, en las cantidades justas.¹⁷⁴

Si bien no existía margen para la planeación de mediano plazo –a veces ni siquiera para el día siguiente–, no podemos decir que esto indique la ausencia de una racionalidad estratégica, sino que ésta se desarrollaba en registros diferentes, con definiciones singularmente estrictas del tiempo y del espacio en los que se anclaban las prácticas que constituían la experiencia alimentaria. No se trata necesariamente de un arreglo disfuncional sino que funciona precisamente de ese modo, uno que incluso ocupa un espacio semántico en el habla coloquial: “vivir al día”, construir el significado de la práctica diariamente, sin poder garantizar que el proceso sea satisfactorio o, incluso, que se cumpla.

¹⁷³ De hecho, durante el tiempo que estuvieron casados, Martha nunca supo cuánto ganaba su marido. Ella recibía 500 pesos semanales para pagar comida y servicios que eran insuficientes y no aumentaron en años. Hasta que inició el trámite para divorciarse conoció el salario de su marido y se percató de que, aunque no era mucho, pudo haber destinado algo más para la manutención de su familia.

¹⁷⁴ Martha explica que no se trataba necesariamente de que su marido no tuviera dinero, sino que lo reservaba para la construcción de la vivienda, una prioridad que, al parecer, anteponía a la subsistencia cotidiana de su familia. Lo mismo ocurría en el caso de Rebeca Vázquez [M4] y su marido ahora fallecido, Alfonso.

Pasaban las horas y sus tres hijos comenzaban a inquietarse. Había ocurrido una fractura en los tiempos de la cotidianidad, institucionalizados en buena medida en torno a los horarios de comida:

“En ese tiempo el gobierno nos daba una tarjetita para las tortillas. Eran como las cuatro y le dije a mi hijo, ‘Mientras vete por las tortillas’ y ahí andábamos comiendo taquitos nomás así. ‘Ahorita va a venir tu papá’, les decía yo a mis hijos, pero pues era la pura ilusión.

Martha no quería pedir ayuda. Ahora cree que manejó mal su orgullo porque la situación era extrema, “pero en ese momento pensé ¿y con qué le voy a pagar si no tengo ni sé si voy a tener?”. La incertidumbre sobre la capacidad futura para pagar o reciprocitar representó un freno para la participación de Martha en redes de intercambio social, acentuando el aislamiento que ya vivía por motivos de violencia, un fenómeno bien documentado por la literatura que analiza los límites del apoyo y la reciprocidad en contextos de pobreza (González de la Rocha con Villagómez, 2006; Kaztman, 2001; Saraví, 2005).

Martha se recrimina no haber sabido reaccionar y pedir apoyo, pero no tener qué comer ni qué dar de comer no es una situación que se pueda explicar fácilmente a los otros; nos exhibe como individuos ineficientes, ineptos, particularmente cuando se trata de una madre encargada de cuidar.¹⁷⁵ Ante ese escenario, la lógica estratégica y de integración se reforzaron mutuamente: la cautela de no comprometerse hacia el futuro y la necesidad de proteger la identidad de la mirada condescendiente o desaprobatoria de los otros.

La situación llegó a tal grado de desesperación que tuvieron que comerse unos pichones que semanas antes le habían regalado a Martha como mascotas. “Estaban gorditos, bonitos mis pichones”. Ella no tenía el coraje para matarlos, así que lo hizo su segundo hijo, de entonces ocho años de edad, quien no sólo tuvo que controlar su propio disgusto sino el nerviosismo de su madre. “Y ya, puse el agua, lo pelé, lo partimos. Unas mollejititas chiquititas...”, dice Martha con una risa afligida. En un intento por recobrar cierto sentido de normalidad, cocinó los pichones “como si fueran un pollo en caldo”, pero sin verduras, sólo agua, sal y pimienta. Hizo un poco de arroz y los sirvió a sus hijos. Sólo uno comió; los demás no pudieron con el asco y la pena. Cuando llegó su marido no había conseguido dinero, pero él ya había comido.

A pesar de que la experiencia alimentaria familiar se construyó y reprodujo por años bajo un oxímoron de inestabilidad-constante, este episodio marcó un punto de ruptura, de dislocamiento extremo de la cotidianidad, que llevó a la madre de familia a movilizar sus recursos para sobrevivir. Todo el trabajo

¹⁷⁵ También puede ser el caso de un padre obligado a proveer pero, como vemos en este caso, son las mujeres quien se enfrenta con las consecuencias directas de la privación alimentaria en el espacio privado de lo familiar y, en lo público, en el ámbito de las redes de intercambio social.

que Martha había realizado para apegarse a su rol, a la idea de las cosas que seguía valorando (su casa arreglada, “bonita”; la comida de sus hijos que, aunque frugal y poco variada, mostraba una estructura que buscaba una representación adecuada de la comida familiar) y producir una sensación de normalidad de la que la alimentación era un componente importante, se fracturó cuando se vieron en la necesidad de comer un animal que no era concebido como comestible porque pertenecía al orden de las mascotas, un marco de sentido totalmente distinto cuya transgresión dejó una marca de vergüenza y repulsión.

Otro episodio de privación extrema fue el detonante para que Martha comenzara a trabajar. Su marido se había ido a trabajar sin dejarle dinero para la comida del día. En casa no había nada; de nuevo, iban al día. “Entonces yo creo que Dios, o más bien la supervivencia, ¿no?, que tienes que buscarle porque *te mueres de hambre*”. No sabe de dónde le vino la idea, pero comenzó a sacar cosas que ya no utilizaba:

“Agarro mi carretilla, saco unas revistas, saco mi ropa que ya no me quedaba, saqué mis vestidos, saqué chácharas, mis joyitas de fantasía, ¡hasta los carritos de mis niños ahí los aventé! ¡Todo! Llené la carretilla y le dije a mi hijo mayor ‘cuida a tu hermanito ahorita vengo’. Llegué al tianguis y le pregunté a un señor ‘¿puedo poner mi hule aquí? Y me puse [a vender] ahí ... No sabía en cuánto vender las cosas, yo nada más quería dinero para comprar comida. Mi hijo me decía ‘¡mamá, ese carrito no! ¡Es mío! ¡Mi muñeco no!’. ‘No hijo, déjalo, nos van a dar dinero’. Y así empecé yo a vender en el tianguis: *porque me estaba muriendo de hambre*”.

Esta conclusión parece la cumbre del proceso de reflexividad y subjetivación de Martha. Ante el cuestionamiento del orden, frente a la evidencia fehaciente de la insatisfacción profunda de una necesidad básica, Martha encontró en el reforzamiento de su identidad maternal un sentido para actuar distinto, después de un trabajo excepcionalmente difícil y doloroso de distanciamiento y crítica, común entre mujeres que se ven forzadas a cuidar y mantener solas a sus familias (Abarca, 2006). Martha se sobrepuso al riesgo de fallar como madre intensificando su trabajo materno aún más y extendiéndolo al espacio público, ya no sólo para alimentarse y alimentar a sus hijos, sino para recuperar su propio sentido.

En este caso, la estructura “colabora”; la economía presenta un grado de flexibilidad importante que admite y da valor a los recursos de Martha que, si bien son escasos, tienen un valor en el mercado. La posibilidad de vender su ropa, sus cosas y las de sus hijos en el tianguis, en un contexto en el que es común ver puestos de cosas usadas en las banquetas o cocheras de las casas los días de mercado público, le ofreció a Martha una salida legítima, una apariencia de normalidad en medio de la crisis.

Ese día, en cuanto tuvo algo de dinero, “me acuerdo que compré pollo rostizado”. El objetivo mentado de la acción se cumplió y, con ello, algo cambió en la experiencia de vida de Martha. Con el tiempo

se especializó en la venta de ropa usada; la compraba en el centro de la ciudad y la revendía. Aprendió sobre precios gracias a sus proveedores, quienes la instruían sobre costos y cómo obtener mayores ganancias.

La actividad laboral de Martha la obligó a cambiar la forma en la que organizaba su tiempo, en particular para hacer de comer. Estaba en el tianguis de nueve de la mañana a cinco de la tarde. En cuanto sus hijos salían de la escuela –alrededor de la una-, los dejaba a cargo del puesto para ir a hacer la comida en la casa. Cuando terminaba regresaba al tianguis, concluían la jornada y volvían juntos a donde la comida recién hecha los esperaba.

“Yo me recuerdo muy cansada”, dice Martha. Pero, a pesar de lo agotadora que podía resultar esta estrategia, prefería cocinar su propia comida antes que comprarla preparada. Sus ingresos permitieron mejorar la calidad de la dieta de sus hijos; con el dinero que ganaba compraba más fruta, verdura, yogurt. Hacía malabares pero, dice, le provocaba satisfacción ver que sus hijos “comían bien”, un estado que define en términos de gusto y suficiencia: estaban llenos y contentos.

“Cuando teníamos un poquito para comer bien, era algo alegre. Cuando yo empecé a ir al tianguis a trabajar ya traía mi pollo, les hacía su pollo enchilado y ahora sí, ¡a comer!, *en abundancia*, ¡a comer, órale hijos! Siempre tenía mis frijoles o lo que hiciera y a comer”.

Cuando había comida la convivencia en la mesa con sus hijos solía ser un momento divertido, afectuoso, tanto entre los hermanos como con la madre. En muchos sentidos, la narrativa de Martha sobre su familia es así: de un lado ella, con sus hijos, cómplices, protectores unos de otros. Del otro su ex marido, solo, aislado, enfermo de violencia. Resulta claro que la posibilidad de ejercer una maternidad eficiente, casi devota, reafirmaba la autoestima herida de Martha al confirmar la adecuación de sus prácticas con las normas, obteniendo recompensas afectivas y emocionales significativas.

Finalmente, Martha y su exmarido se divorciaron. Después de años de un forcejeo muy intenso, ella dejó la casa, muy deprimida:

“- ¿Es difícil ser mujer, a veces?

- Es muy difícil. [...] Yo entré con miedo a trabajar, para mí era un mundo desconocido. Yo hacía mis cosas y en mi casa yo era la que mandaba¹⁷⁶ y todo (...) Pero ya cuando salí a trabajar sí me sentí muy mal, tristoná”.

Aunque su trabajo remunerado cumplió con el objetivo trazado e incluso ofreció a Martha un proyecto para el futuro que le permitió replantear su posición de poder como madre trabajadora y

¹⁷⁶ En términos claro, de los ámbitos en los que es posible que una mujer mande.

proveedora con recursos propios, la transición abrupta y precaria de lo privado a lo público, justo donde Martha coloca la reflexión sobre la experiencia de ser mujer, le generó sentimientos de pesadumbre, andaba “tristona”.

Al principio, Martha consideraba que su situación era su culpa por no haber tomado la decisión de separarse de su marido a tiempo, por seguir teniendo hijos con él, por no dejar la casa. Se recuerda poniéndose plazos para salir de ahí, “cuando el más chico tenga diez [años], cuando el más grande acabe de estudiar”, pero siempre terminaba postergándolos. El grupo de apoyo psicológico en el que comenzó a participar¹⁷⁷ la ayudó a matizar esta percepción. Ahora trata de reconciliarse con esa parte de su vida y con las decisiones que tomó estando en una situación violenta y dolorosa.

Hoy, con nuevas condiciones vitales, la narración de Martha destaca la construcción de un proyecto personal. Le gustaría volver a trabajar “porque quiero tener mi dinerito... para mis cosas, *no del gasto*. Aunque él [su pareja] me da dinero y dice ‘tú sabes si lo gastas, si lo guardas, ése es para ti’”. Si bien es una dinámica radicalmente opuesta a la que vivía con su expareja, Martha siente la necesidad de no tener que pedir dinero. “Yo no puedo estar sin dinero, atendida así... no me gusta estar así, a la deriva”, dice reflejando la tensión de haberse recuperado como sujeto político con identidad propia, que lo mismo necesita autonomía que sentirse protegida.

Hoy puede darse el “lujo” de estar tranquila y comer más sano: “Quiero comer bien. Si ya pasé tanto tiempo comprando tabique en vez de comida, ahora quiero estar bien”, dice, poniéndose en el primer plano de un proyecto de restitución personal y de resignificación de la experiencia alimentaria que trasciende la sobrevivencia. Las dificultades que enfrentó cuando sus hijos eran pequeños impidieron, a su juicio, que los alimentara sanamente, lo que le parece posible sólo en condiciones de cierta holgura económica:

“ahí [antes] era por sobrevivir, más que otra cosa. Era darles que el frijol, que la sopa. Cuando yo hubiera querido darle que la ensalada, con la pechuguita, así... Pero no se podía porque estaban estudiando y había más gastos. En cambio, ahora Gael y yo nos salimos a comer, o vienen mis hijos y me invitan”.

Éste es un momento en el que la tensión entre lo estratégico y la norma integradora de lo alimentario puede resolverse de mejor manera, con un saldo subjetivo positivo, a diferencia del dolor que provocó en el pasado no tener recursos suficientes para acoplarlos y sentir la agencia para transformar su situación aplastada por la violencia y la privación.

¹⁷⁷ En el DIF de Santiago Acahualtepec.

2. Rebeca: el acuerpamiento de la culpa

“[E]s muy difícil no hacerlo, quién sabe en qué estará. Yo creo que no tenemos fuerza de voluntad. Porque yo digo que si uno quisiera sí se podría, ¿no? Simplemente decir no, porque me hace daño; no, porque eso me va a subir de peso”.

Rebeca

El papel de la comida en la familia de Rebeca es problemático de un modo muy explícito que surge cuando reflexiona sobre las enfermedades, el cuerpo y el dinero. En la familia hay problemas de sobrepeso y proclividad a trastornos asociados como la diabetes y la hipertensión. En este hogar, además, pesa la historia de alcoholismo del patriarca recientemente fallecido, un elemento que mermó los recursos de la familia y constituía una fuente constante de incertidumbre.

Cuando se unieron, Alfonso “sacó de trabajar” a Rebeca, lo que no sólo significa que le propuso ser el proveedor exclusivo del hogar sino que, para efectos prácticos, le prohibía trabajar bajo el argumento de que debía atenderlo a él y a los hijos que Rebeca tuvo en una relación previa con un hombre que los abandonó. Los obstáculos que Alfonso ponía a la actividad remunerada de Rebeca y la indiferencia que expresaba ante las necesidades afectivas, educativas y recreativas de sus hijos, la obligaron a buscar los medios para mantenerlos, entre los que destaca realizar servicios domésticos remunerados y el propio trabajo de los niños.¹⁷⁸

Esta representación de un modelo familiar patriarcal, desigual y por momentos violento, impuso una división del trabajo –que, con permisos y tensiones, terminó siendo replanteada por la madre tras bambalinas- y también del afecto, provocando en la familia dolor y resentimiento, de los que hasta la fecha la madre se culpa:

“Yo me siento culpable ahora, por haberlos mandado a trabajar y porque permití eso. Luego a veces le reclamaba yo a mí esposo porque yo le decía que si se echó el compromiso, si él me conoció con dos hijos, pues... [Y]o decía ‘el día que maltrates a mis hijos o te metas con ellos, ese día ahí nos vemos. Yo no voy a permitir que los maltrates’. Y quién sabe qué pasaba con lo que yo pensaba y lo que yo hacía. Me hice muy cobarde, me hice muy sumisa... Ahora pienso que a lo mejor, en vez de meter el dinero que yo ganaba en el gasto [común], lo hubiera guardado para esas cosas [mejores útiles, ropa], pero pues yo prefería gastarlo en sus cosas para limpiarse y en que no les faltara la comida”.

¹⁷⁸ Alberto –entonces de ocho años- trabajaba con una señora que tenía una tienda de abarrotes, y Abel –de cinco años- vendía dulces sobre la Calzada Ermita. Ambos combinaban el trabajo con la escuela.

De nuevo encontramos que la imagen del proyecto conjunto de pareja se resquebraja pronto provocando tal desconcierto en la madre que siente que se disocia: piensa una cosa pero hace otra. Se siente contrariada, incongruente y obligada a reformular su posición para proteger a sus hijos de lo que, nuevamente, aparece como una frontera intolerable de la precariedad: “que no les faltara la comida”.

Esto la orilló a intensificar el trabajo materno y de cuidados que se esperaba de ella, ya no sólo en los límites de lo familiar doméstico, sino también en el marco del trabajo remunerado. Los procesos de control e indiferencia selectivos de Alfonso se acentúan con su alcoholismo y, si bien no se reconoció que fuese una persona con tendencias a la violencia física, Rebeca manifestó en repetidas ocasiones que tenía un carácter “difícil” o “especial”. La necesidad de evitar confrontaciones la llevó a asumir más trabajo y responsabilidades que se “montaban” con cierta naturalidad sobre su identidad como madre y cuidadora.

Cuando Alfonso ya no pudo trabajar,¹⁷⁹ la familia instaló un negocio de venta de comida en su casa.¹⁸⁰ La identidad de Rebeca como madre y alimentadora adquirió entonces un nuevo sentido económico estratégico al expandir al público el cuidado prodigado hasta entonces a los familiares, a través de la comida casera. En este caso también vemos que la estructura que caracteriza al mercado de trabajo informal y el nicho que tiene reservado para la actividad femenina vinculada al comercio y los servicios, favorece este tipo de iniciativas que se ven reforzadas por la presencia de ciertos recursos, como una vivienda consolidada y un acervo de conocimientos y habilidades culinarias.

Sin embargo, la abundancia de alimentos y las múltiples preparaciones disponibles hacían que la familia comiera en exceso, sobre todo carnes de res, cerdo y pollo. Los guisados contenían elementos capeados, fritos o adobados, usuales en la comida popular mexicana, además de arroz, frijoles y tortillas. Todos los días consumían este tipo de menús, a veces incluso en más de una ocasión. Después de ocho años de operación, las ventas comenzaron a bajar y comían por días la comida que sobraba. La disponibilidad en abundancia de productos con cargas calóricas densas elevó el peso de toda la familia:

“Después empecé a subir más [de peso] con la cocina, por lo mismo, que no come uno a sus horas. Cada uno escogía qué era lo que quería comer. Yo hacía dos guisados, y además tenía pechuga, milanesa o filete de pescado. Y entonces él [Alfonso] decía ‘no, pues yo quiero un filete de pescado empanizado’; y ella [su hija] ‘pues yo quiero milanesa’ y también el niño... Entonces fuimos subiendo de peso, porque teníamos la comida [a la mano] y ya era del diario comer carne, del diario, a veces las dos comidas [desayuno y comida]”.

¹⁷⁹ Era mesero y comenzó a tener problemas para que lo contrataran por su edad relativamente avanzada.

¹⁸⁰ Ver el capítulo 8 que analiza el trabajo alimentario de los hogares para la venta.

Además de la irregularidad de los horarios y el exceso de comida, en particular de carne y grasas, otro elemento a considerar era la falta de verduras:

“... la verdad de plano no, no estamos acostumbrados a comer verduras o ensaladas. Nos vamos a lo más rápido y lo más fácil, porque como los guisados ya están nomás era cosa de servirse”.

¿Y sus guisados no llevan verduras?

Sí les ponía pero, en sí, yo creo que todos estamos mal acostumbrados, porque la verdura la dejaban [los clientes], la hacían a un ladito. Entonces, pues de por sí *la verdura está cara*, y yo veía que no la comían, pues ya de plano mejor no le ponía (...) o una que otra calabacita o ejotes o papa, pero poquita”.

Es decir, a la larga, esta experiencia “cruzada” de la alimentación que mezclaba lo público y lo privado, la comida con fines económicos con la de la vida familiar, terminó por entrar en conflicto con la salud de los participantes. La interacción entre las lógicas normativa y estratégica de la acción se tensó hasta tal punto que la continuidad de los hábitos terminó por subordinarse a las exigencias del mercado.¹⁸¹ Esta presión terminó por evidenciar que la respuesta a un problema generó otro, en parte, por lo que hoy explica como cierta incapacidad para ejercer auto-control ante la abundancia, como un fallo de la voluntad y la prudencia. Así, el cierre del negocio no sólo clausuró una fuente de ingresos, sino que “heredó” cuerpos problemáticos.

Sin embargo, los hábitos alimentarios que ahora tienen en jaque la salud de la familia Vázquez trascienden las coyunturas económicas y sus estrategias, y también se vinculan históricamente con un componente relacional y emocional. Cuando Alfonso trabajaba como mesero, llegaba a la casa en la madrugada, a las dos o tres de la mañana, pidiendo que le sirvieran de comer y que lo acompañaran: “cómeme un taquito conmigo”, le decía a Rebeca, quien volvía a cenar. “Ahí fue cuando yo empecé a engordar”, dice Rebeca, que antes había colocado el inicio de este proceso en la gestión de su negocio de comida; parece que se trata, al menos, de un proceso continuo con varias fases.¹⁸²

La solicitud de Alfonso de ser servido y acompañado para comer en las madrugadas sintetiza la naturaleza social del trabajo alimentario y su inseparable componente de género. Al ser alimentado importa no sólo tener compañía sino cómplices, en especial cuando la práctica ocurre en

¹⁸¹ Es posible pensar que la familia de Rebeca podría haber preferido comer otras cosas, pero no tenían recursos económicos para preparar menús distintos que cumplieran con el doble propósito de ser atractivos para la venta -en un contexto con un imaginario social específico sobre la comida casera popular- y acatar las medidas nutricionales que la familia necesitaba incorporar a su vida cotidiana.

¹⁸² De igual manera, cada vez que él intentaba dejar de beber, buscaba algún sustituto que calmara su ansiedad; en general era pan dulce, varias piezas al día, que compartía con su familia en un gesto de generosidad más bien inusual, porque al parecer no solía llevar de comer cosas para todos. Con el tiempo, la dimensión emocional del consumo alimentario se intensificó; Rebeca desarrolló una afición particular por lo dulce que se acentuó cuando Alfonso murió: “Y no es hambre, es diferente el hambre a la necesidad que uno siente cuando es ansiedad. (...) se me hacía agua la boca por comer algo dulce y de ahí empecé yo a comer pan, dulces, agua con azúcar”.

circunstancias atípicas, fuera de la norma, a deshoras, probablemente bebido. De manera previsible, de quien se espera no sólo el servicio sino la complicidad es de la mujer, quien tiene el rol, la obligación de servir, cuidar y consolar, casi de manera incondicional.

Rebeca cumplió cabalmente con estas expectativas por años. La trayectoria de la enfermedad de Alfonso fue larga y con varias recaídas. Llegó a ser internado más de una vez en el hospital por males hepáticos que devinieron en cirrosis. Cada vez que era atendido los médicos le recomendaban dejar de beber y someterse a un régimen alimentario, asignando a Rebeca la misión de que su marido mejorara, como si ella tuviese la potestad de su bienestar, lo que, a la larga, contribuyó a la culpa que aún siente por no haber logrado que su esposo venciera el alcoholismo.

Alfonso no conseguía seguir ninguna de las dos indicaciones. En el episodio de su muerte, experimentó una descompensación crítica que lo llevó a un estado de ansiedad muy fuerte; quería salir del hospital, empezó a tener un comportamiento errático, delirante, histérico. “Se fue privando, se fue privando, hasta que se le acabó el oxígeno y lo tuvieron que entubar”. En ese momento, ella fue informada que su marido tenía afectados, además del hígado, los riñones, el cerebro y los pulmones. Terminaron por desahuciarlo y falleció poco después.

Las experiencias de privación, enfermedad y crisis a las que Rebeca ha estado expuesta, y que han tenido repercusiones tanto en su cuerpo como en los cuerpos de quienes ha querido y procurado, la han dotado de una conciencia particularmente clara sobre las normas alimentarias y, aunque parece haberlas incorporado discursivamente, su aplicación práctica ha sido mucho más complicada.

“Nosotros estamos muy *mal acostumbrados* y no desayunamos temprano. (...) Hasta las doce me tomé un café y unas galletas, *para aguantar* para irme a vender mis dulces. Hasta que ya regreso ... me pongo a comer. Y yo creo que ahí es cuando ya me pongo a comer todo lo que no desayuné y... Hago nada más a veces dos comidas o una comida, pero en esa comida hago todo lo que no hice en la mañana o la hago *para ya no comer en la tarde*, pero... Para que veas: en vez de hacerme una ensalada de lechuga con pepino, pues, me desayuno igual, un pan y un café, pero ésa es [también] mi merienda”.

La falta de estructura en los horarios de la alimentación, su subordinación ante las tareas que permiten obtener ingresos y la prolongación del espacio entre alimentos para reducir las ocasiones de comida - aunque incrementa el volumen del consumo-, son algunas de las prácticas que han terminado por deteriorar la salud de Rebeca y su familia, mediante una combinación conflictiva de lógicas normativas y estratégicas que mezclan la costumbre con la necesidad de cuidar los recursos.

A partir del diagnóstico del aumento en sus niveles de glucosa, Rebeca fue canalizada con una nutrióloga del sistema público de salud, quien elaboró para ella un menú semanal al que, según confiesa, no ha podido apegarse por varias razones:

“La verdad no lo he hecho; he tratado pero la verdad se me ha hecho más fácil bajarle a lo que yo ya venía comiendo”.

¿Le parece difícil hacer lo que dice el menú?

Sí, la verdad sí. Pues es que en el desayuno viene un vaso de yogurt o leche descremada y un pan tostado o... ya ni me acuerdo qué más viene... O una rebanada de pan integral con un té o café, pero que sin azúcar. Y luego *que* a la hora de... *que de la colación, que de la comida, que todo eso*. Entonces a mí todo eso se me hace muy pesado”.

La descripción casi mecánica que Rebeca hace de la recomendación nutricional transparente lo lejano, rígido y ajeno que le parece ese modo de alimentarse. En su casa prácticamente no comen lácteos; tampoco acostumbran comprar pan de caja, sino bolillos y pan dulce. Les cuesta mucho tener horarios fijos; las raciones le parecen insuficientes porque está acostumbrada a concentrar su ingesta diaria en pocas comidas abundantes, una estrategia que, en su lógica, le ayuda a economizar:

“pero es muy difícil no hacerlo [comer “mal”], *quién sabe en qué estará*. Yo creo que no tenemos fuerza de voluntad. Porque yo digo que si uno quisiera sí se podría, ¿no? Simplemente decir ‘no, porque me hace daño’ ‘no, porque eso me va a subir de peso”.

Esta reflexión individualiza por completo la responsabilidad de los hábitos alimentarios y el estado de salud de las personas. Deja fuera los obstáculos del entorno, el costo de los alimentos, las dificultades de las relaciones con los otros. La obligación de hacerse cargo de sí mismo, de saber conducirse adecuadamente entre la libertad y el control, de remontar los obstáculos que impone el entorno mediante el esfuerzo y la voluntad, son los rasgos del buen ciudadano o ciudadana de un mundo neoliberal, en el que se asume que las opciones están dadas y el trabajo de las personas es tomar la mejor decisión (Cabanas e Illouz, 2019), lo que lleva a asumir como errores o fracasos personales las inconsistencias o desfases entre lo deseado y lo posible (Cairns y Jhonston, 2016; Freeman, 2011).

En el caso de la alimentación, esta obligación moral de los individuos de ser libres, felices y responsables se refleja en la vigilancia del cuerpo, en tanto repositorio y vehículo para la toma de decisiones; en él, en su forma, en su firmeza, en su agilidad y flexibilidad, se expresan la eficiencia para gestionar el apetito y, en general, la relación con la comida. Un vínculo “sano” con la alimentación es aquel que no permite que la comida sea una obsesión, ni en términos de rigor ni de indulgencia, sino que logra equilibrar placer y contención, siempre en control de las emociones (Bordo, 2003; Coveney, 2006; Lupton, 1996;).

A pesar de que Rebeca es uno de los testimonios que mostró mayor conocimiento del circuito alimentario, del costo de las cosas, de la diferencia de calidades y del mapeo geográfico de los comercios, y que fue muy claro que el entorno está presente en los cálculos y la planeación del trabajo

alimentario que desarrolla para su familia, cuando reflexiona sobre la calidad de su alimentación, vuelve a centrar la explicación en su comportamiento, en su voluntad. La naturaleza volitiva de la acción, sin embargo, aparece también como un misterio, “quién sabe en qué estará”, dice sobre su aparente incapacidad para comer mejor, como si la voluntad fuese un ente con albedrío propio que decide cuándo actuar o no. La voluntad se presenta, así, como algo íntimo y, al mismo tiempo, indomable.

A un año de la muerte de su marido, Rebeca trata de cambiar sus hábitos alimentarios, aunque con muchas limitantes objetivas y subjetivas. Intenta rescatar su cuerpo y su salud, como si con ello pudiera rescatarse de su duelo e, incluso, de la historia de un matrimonio en el que se sintió anulada. Rescatarse, pues, de una vida de la que no tuvo control. Sin embargo, a diferencia de Martha, Rebeca no tiene recursos económicos suficientes para concretar sus aspiraciones alimentarias. A pesar de que sus hijos varones, ya mayores e independientes, parecen haber mejorado su posición socioeconómica, la madre, su hija menor y un nieto pequeño enfrentan constreñimientos económicos que afectan la manera en la que organizan sus prácticas alimentarias y les impiden comer de un modo que, en sus propios términos, parezca adecuado.

Actualmente percibe ingresos fijos por la pensión de su marido y la renta del segundo piso de su vivienda (4,500 pesos mensuales en total para tres personas), pero considera que no son suficientes para cubrir las necesidades de la familia: “Me sale como para comer, pero como para decir que yo voy a ahorrar algo por si se llega enfermar mi niño [su nieto] o yo o mi hija, ya no tendría para curarnos”. Para efectos prácticos, la situación que Rebeca describe es de pobreza, caracterizada no tanto por la privación absoluta de recursos -un rasgo que parecería exigírsele a la pobreza para tomarla en serio-, sino por la carencia de opciones, por la imposibilidad de acceder a cosas o situaciones que parecen igualmente esenciales y que se establecen en umbrales mínimos de satisfacción. Rebeca, por ejemplo, querría ahorrar...

“... a lo mejor no para irnos algún día de vacaciones; para irnos a Iztapalapa [a la plaza pública donde está la delegación], a algún parque o deportivo, para llevar al niño. Decir, no, pues tengo 200 pesos, vámonos y nos compramos algo, aunque sea un antojito. Ahora no lo puedo hacer, porque si gasto en eso, ya no me queda para la comida”.

Más aún, aunque en el discurso que se expone ante los otros se afirme que “sale como para comer”, el resto de la narración sobre las prácticas y sus motivaciones sugiere que no es posible contentarse con esta respuesta para determinar la capacidad de la familia para subsistir. En el hogar de Rebeca la alimentación se encuentra comprometida y la familia instrumenta pequeñas estrategias para resistir la escasez de productos tan básicos como la leche:

“Para no gastar, mejor tomamos café. Porque un litro de leche no nos alcanza. Nos servimos un poquito cada quien y a lo mejor nos quedamos con ganas. Lo rápido es el café y pan, pero luego en la tarde hay que ver qué más, porque más café ya es muy irritante. Luego en la noche se nos antoja leche, porque yo quiero un cereal, y le digo a mi hija ‘pues vete por un litro’ y ya. Pero luego en la mañana si se nos vuelve a antojar, ya son 18, 20 pesos... Y pues ya no alcanzaría”.

Si se trata de querer, Rebeca quisiera cambiar la forma en la que comen, aumentar la diversidad de la dieta y el consumo de verduras y frutas, “por decir, que ahorita para la cena ya no fuera comida [el guisado de la tarde], que fuera un vaso de leche con un sándwich o yogurt o... un coctel de fruta”. Quisiera, en suma, no repetir comidas, acceder a mayor variedad de alimentos. Sin embargo, las circunstancias se imponen; tiene claro que para poder comer como quisiera le hace falta dinero. Considera que si dispusiera de 250 pesos diarios podría comprar comida suficiente y adecuada para todo un día. Esta idea de lo adecuado remite al menú que la nutrióloga le recomendó y a dietas casi arquetípicas de la publicidad dirigida a las clases medias, que son interpretadas como hábitos saludables y deseables. “Un desayuno ideal, pues la leche, ¿no? Y el jugo de naranja. O... por ejemplo, ¿tú qué desayunas en las mañanas?”.

Con esta pregunta, Rebeca parece colocarse en el “lado correcto” de la norma pero también toma distancia; clasifica mi otredad desde los recursos que cree que tengo y en función de los cuales se compara. Si bien éste es un riesgo de cualquier investigación de estas características metodológicas, confirma que la comida y sus modelos incorporan elementos simbólicos que sirven para hacer distinciones sociales, construir fronteras que clasifican y jerarquizan hábitos y personas en función de una escala de valores, entre lo bueno y lo malo, lo correcto y lo desviado (Beagan *et al.*, 2015; Bourdieu, 1984; Pachuki *et al.*, 2007; Lamont, 2012; Lamont y Mólnar, 2002; Tomlinson y Warde, 1993; Ristovski, 2008). Se trata de modelos alimentarios asociados a estratos superiores, no tan lejanos para que sean del todo desconocidos, pero sí económicamente inaccesibles. Cuando la nutrióloga le sugiere este tipo de opciones, algo en Rebeca se desfasa, incluso se desespera al explicarlo. No se siente capaz de seguir indicaciones; sin embargo, supone –al menos hacia afuera– que esto se debe a su propia desidia y no a algo más profundo que su propia intencionalidad.

Como Martha, Rebeca está sumergida en varios procesos de culpabilización: por la vida que dio a sus hijos, por la adicción de su marido al alcohol, por su estado de salud y el de su hija, por no haber sido valiente. En este relato expiatorio, el alimento o, más específicamente, la amenaza de su ausencia, representa una manifestación extrema de descuido que, con tal de conjurarla, abrió la puerta a otras formas de desprotección -trabajo infantil, subordinación, desafección, enfermedad-. Una persona en la posición de Rebeca, con pocos recursos y restricciones, no sólo económicas sino de libertad y albedrío, se ve forzada a decidir entre opciones que, irremediabilmente, se presentan como pérdidas.

No se trata de vacíos circunstanciales o de una cuestión de destino. Estas situaciones se experimentan como fracasos personales en el desempeño de las tareas depositadas en las mujeres que, en tanto esposa y madre, son responsables directas del bienestar y la moral familiar (Bordo, 2003; Lupton, 1996; Ehrenreich e English, [1978] 2005).

Esta lectura en clave de culpa y miedo ante la posibilidad constante de la pérdida de control atraviesa la narrativa que Rebeca es capaz de reconstruir ante mis preguntas. Culpa y descontrol parecerían, en principio, conceptos excluyentes (¿cómo tener la culpa de algo que no se está en posibilidad de controlar?) pero funcionalmente vinculados a través del componente afectivo incrustado en el rol de cuidadoras y alimentadoras. La carga de trabajo afectivo asociada al trabajo alimentario y la concentración de ambos en la figura de la madre, exigen a Rebeca servir, acompañar y cuidar pero, en un contexto que destaca la elección individual como forma de existencia, también le piden ser libre, asertiva y, quizás, feliz.

3. *La familia Rodríguez: cuando comer es un peligro*

“Es que a mí ya no... El tema de la alimentación para mí ya se ha vuelto tan, tan, tan equis...”

Mónica

Mónica presume indiferencia, pero su gesto y toda la narración de sus problemas alimentarios indican que, lejos de la indolencia, el tema le resulta preocupante y doloroso. La dinámica familiar en su hogar, el de los Rodríguez, gira en muy buena medida en torno al deteriorado estado de salud de la mayoría de sus integrantes. Gran parte de los recursos económicos y del trabajo reproductivo se destinan a los cuidados de personas enfermas que se procuran entre sí.¹⁸³

Pedro, el patriarca, tiene epilepsia¹⁸⁴ y, desde hace unos diez años, fue diagnosticado con diabetes avanzada, “le dijeron que de milagro estaba vivo”. Según relata Mónica, los hábitos alimentarios de su padre eran “muy malos”:

“El señor [dice en tono de escándalo y amonestación] desayunaba dos o tres panes [dulces], su vaso de leche. A medio día se comía medio paquete de galletas con un refresco. Llegaba a la casa y su comida eran ocho o diez tacos, con doble tortilla, con abundante comida, y en la noche otros tres panes. Sí hacía ejercicio y eso en su trabajo,¹⁸⁵ pero pues no alcanzaba a compensar. Nunca previó eso”.

La lógica estratégica de los hábitos alimentarios de Pedro coincide con una práctica extendida en los segmentos de población de menores ingresos que consumen alimentos industrializados de alto contenido calórico y escaso aporte nutricional de los que obtienen energía a bajos costos. Más allá del gusto que pudiera derivar de su consumo, Pedro obtenía de ellos una manera práctica de alimentarse fuera de su casa que, además, le permitía mantener su nivel de actividad, que no era menor.

Es muy interesante la claridad con la que Mónica y el resto de la familia pueden dimensionar ahora la nocividad de hábitos que por años les parecieron normales no sólo para ellos sino para la comunidad con la que compartían prácticas, valores y gustos sobre la alimentación. No es sino hasta que surge

¹⁸³ Mónica y Graciela, las hijas menores del matrimonio, se han convertido en las cuidadoras de sus padres: los llevan a sus consultas con diferentes especialistas, compran sus medicamentos, los supervisan en la casa, vigilan que se mediquen y, en especial, están atentas a las recomendaciones alimentarias para cada padecimiento. Son, al menos en este espacio, las mamás de sus papás, quienes, a su vez, actúan como hijos que permiten ser cuidados e incluso amonestados cuando su comportamiento no es el adecuado.

¹⁸⁴ Esta enfermedad crónica y progresiva se manifestó en Pedro en su adultez, después de una caída a una altura considerable, mientras trabajaba en una obra.

¹⁸⁵ Primero como albañil y después como parte de las cuadrillas de mantenimiento de la Delegación -hoy Alcaldía- de Iztapalapa.

un diagnóstico experto, superior y externo, que se vuelve necesario reorganizar no sólo las prácticas presentes y futuras, sino también la narrativa sobre el pasado, redistribuyendo de manera retroactiva la carga moral de ciertas normas que distinguían lo bueno y lo malo para comer. El tono admonitorio de Mónica sobre los hábitos de su padre sugiere un distanciamiento de aquellas prácticas que, en realidad, ha compartido por décadas.

Después del diagnóstico de diabetes y durante varios años, Pedro y su familia intentaron modificar la alimentación de todos –comer menos tortillas y pan dulce, disminuir las grasas, beber aguas de frutas o natural en lugar de refresco de cola- pero, según reconocen, no eran constantes. El resultado fue que la diabetes avanzó y le provocó ceguera desde hace cinco años. Este nuevo revés a la salud de Pedro afectó también su estado emocional. A decir de su familia, está deprimido, duerme demasiado. Requiere muchos cuidados, tener compañía de manera casi permanente. La disposición de su casa – con escaleras y desniveles- y del entorno –un cerro con escaleras peligrosas- limita muchísimo su movilidad y complica sobremanera llevarlo a consultas médicas. Las mujeres que lo rodean intentan hacer todo por él, pero tienen sus propias limitaciones de fuerza y salud.

En términos alimentarios, parece que éste ha sido su periodo de cuidados más riguroso. Su ceguera contribuye a que coma menos pues se mueve con dificultad; perdió la noción de dónde están las cosas, no sabe lo que hay y depende de que los demás le inviten o le sirvan. Con la pérdida de la vista, Pedro también perdió agencia y, al parecer, un poco de apetito. Su socialización en la comida citadina de la clase trabajadora formó hábitos que fueron construyendo una manera práctica, aceptable y satisfactoria de comer que permaneció incuestionada hasta que la enfermedad apareció. En este sentido, la lógica integradora y la estratégica parecían caminar de la mano. Apenas podemos imaginar la magnitud de la sacudida que representó la enfermedad en estas circunstancias, una ruptura de la idea de adecuación y conformidad con la experiencia alimentaria de una manera drástica que, además, derivó en la pérdida de control, la cancelación de la identidad del patriarca e, incluso, de la autonomía corporal.

Por su parte, Irma, de 64 años, padece hipertensión -controlada a base de medicamentos- y padecimientos cardiacos -tiene colocado un marcapasos-. Presenta obesidad mórbida y debe bajar de peso para evitar complicaciones y sortear la diabetes que afortunada pero también extrañamente no padece. A pesar de que cuenta con orientación médica sobre lo que podría considerarse una dieta adecuada y que ella misma, en tanto alimentadora, forma parte activa del riguroso plan de alimentación de su marido, no ha logrado bajar de peso. No entiende bien porqué, pues considera que come poco. Mónica, por el contrario, asegura que su madre come en exceso por dos razones: las dietas

propias “de provincia”, donde “la base es la tortilla”¹⁸⁶ y el hecho de ser la cocinera principal del hogar.

Efectivamente, la obesidad de Irma se disparó hace 20 años, cuando sus hijos mayores comenzaron a trabajar y ella se dedicó por completo al hogar, lo que implicó cocinar más. Mi convivencia con la familia permitió observar que Irma pasa la mayor parte del tiempo en la cocina, que es también sala y recibidor. Por ahí pasa e interactúa todo mundo, residentes y visitas, e Irma siempre está ahí, cocinando, escuchando la radio, lavando ropa o trastes, platicando con las vecinas que la visitan o con sus propios familiares. Dada su presencia casi permanente en este espacio, Irma acompaña las comidas de los miembros de su familia conforme van saliendo o llegando, en horarios diferentes. Este acompañamiento frecuentemente incluye comer con ellos, aunque no sea una comida en forma, sólo “un taco”, un poco con cada quien. Esta práctica, el “piqueteo” natural y hasta obligado en términos de convivencia, abona a su percepción de que come poco, aunque un poco con todos termine siendo mucho.

Mónica advierte sobre esta práctica, pero le parece que, en la medida en que su madre “está a cargo de cocinar para mi papá”,¹⁸⁷ no puede distanciarse de la cocina y, por tanto, de sus hábitos. Dado que no parece haber nadie que sustituya la función de la madre en la cocina, Irma estaría “condenada” a seguir expuesta a las tentaciones, lo que discursivamente convierte un asunto de roles asignados en apariencia intransferibles, en un asunto de voluntad personal.

Aunque Mónica y Gabriela son muy directivas e insistentes sobre la alimentación de sus padres, Irma siempre encuentra la manera de violentar las reglas: hace trampa, miente; ha llegado incluso a esconder comida. Es posible que su desconcierto ante la resistencia de su cuerpo a bajar de peso no sea inocente, sino una suerte de performance frente a mí. Sin embargo, es difícil no notar que en el caso de Irma no todo es rebeldía deliberada; existen razones objetivas, relacionadas con la posición que ocupa en el mapa de cuidados familiares, que explican la dificultad que experimenta para cambiar de hábitos alimentarios y de salud mientras cumple con el trabajo reproductivo que se espera de ella.

En su caso, además, la cocina es el sitio donde construye el sentido de su experiencia no sólo alimentaria sino de vida cotidiana. En torno a su cocina y las actividades familiares, de cuidado y socialización que realiza ahí, Irma define sus propias nociones de tiempo y espacio como una forma de agencia que se refuerza en el orgullo que siente por su manera de cocinar, algo que hace muy

¹⁸⁶ “Dales tortillas con frijoles y eso comen todo el día”, dice Mónica, desmarcándose también de esa práctica con la que indudablemente creció.

¹⁸⁷ En realidad, Irma cocina para todos, incluyendo a Mónica, que en su narración parece excluirse de la obligación que, en su propia racionalidad, genera inconvenientes de salud para su madre.

evidente cuando habla de su sazón, cuando intenta enseñarme a cocinar y desdeña mis procedimientos. La dificultad que Irma experimenta para asociar su estado de salud con sus hábitos alimentarios podría radicar en su apego a su rol como madre, esposa y cocinera. Su situación actual parece exigirle reconocer que la manera en la que ha construido su vida y el papel que tiene el cuidado de su familia en ella, le ha hecho daño y debe cambiarlo, un desencuentro que puede representar una crisis mayúscula de identidad en un momento avanzado de su vida.

Finalmente, tenemos los problemas de salud de la propia Mónica, cuya trayectoria de enfermedad es larga y tiene un importante componente alimentario. En su caso, la precariedad adquiere una presencia muy particular y forma parte central del relato de los sacrificios que la única persona en el hogar que cuenta con formación profesional ha tenido que pasar. Su trayectoria de movilidad social ha estado acompañado por procesos paralelos de deterioro acumulado de la salud que la han obligado a retroceder, diluyendo o al menos retrasando el impacto que acceder a oportunidades distintas puede tener en su vida.

Mónica siempre ha convivido con la obesidad, producto, en su propia opinión, del tipo de dieta tradicional a la que sus padres, provenientes de una comunidad otomí en Hidalgo, los acostumbraron: mucha masa de maíz en diferentes presentaciones, leguminosas, grasas animales, algunas legumbres y pocas proteínas animales. Considera que su apetito fue normal hasta la licenciatura; no había suficiente dinero para pagar sus comidas y pasaba muchas horas sin comer.¹⁸⁸ Con el tiempo comenzó a tener problemas para comer en la mañana; la comida le causaba cierta repulsión.

Percibió que tenía un problema y comenzó a buscar diagnósticos médicos cuando enfrentó con más insistencia el extrañamiento de la gente que no conseguía entender cómo tenía sobrepeso si comía poco. Suponían que en soledad se daba atracones. Es decir, no fue sino hasta que una imagen distorsionada de sí misma le fue devuelta insistentemente por los otros, hasta que hubo un quiebre en su presentación hacia el mundo, que Mónica empezó a considerar la posibilidad de tener un problema que ameritara atención médica. La explicación nutricional que obtuvo fue que su organismo había desarrollado un mecanismo de protección que, ante la posibilidad de no recibir alimentos en periodos prolongados, resguardaba lo poco que comía en forma de grasa. Esta explicación es consistente con la hipótesis del “gen ahorrador”, ahora en boga para dar cuenta del creciente sobrepeso en estratos de bajos recursos. Su organismo se había convertido en un dispositivo almacenador.

¹⁸⁸ Su madre le proponía llevar comida preparada en casa, pero Mónica se oponía. Su rechazo no era por desidia sino por practicidad: no contaba con las facilidades para conservar y calentar la comida que su mamá elaboraba, guisados generalmente calientes que requerían ciertas condiciones para ser consumidos.

La situación empeoró cuando Mónica comenzó a trabajar en una dependencia de gobierno, a dos horas de camino de su vivienda. Si bien ya contaba con la infraestructura necesaria para llevar comida preparada en casa, para entonces sus malos hábitos estaban bien asentados y prácticamente tenía que obligarse a comer después de varias horas de actividad en ayunas. Una vez en la maestría, la organización de su vida cambió radicalmente, incluyendo sus prácticas alimentarias; se mudó y ahora tenía que cocinar para ella misma que, nunca, dice, sentía auténtico apetito. Adicionalmente, la presión a la que Mónica se sometió en este nuevo espacio por sentirse fuera de lugar¹⁸⁹ produjo nuevas alteraciones emocionales que se manifestaron en lo alimentario.

Tuvo un par de crisis depresivas fuertes acompañadas de cambios extremos de temperatura corporal. Su apetito decayó aún más pero, extrañamente, comenzó a subir de peso. Acudió con una nutrióloga que enmarcó el problema de Mónica en un terreno estrictamente dietético, desestimando síntomas como cansancio excesivo, resequedad de la piel, falta de sueño e intermitencia entre diarrea y estreñimiento. Dado que la alimentación no parecía ser el principal problema y era lo único que se atendía, los resultados no eran los esperados.

A la larga, Mónica cree que el método de restricciones incrementales de la nutrióloga le provocó los problemas que tiene ahora, pues constriñó aún más su tolerancia y omitió atender el problema original: la tiroiditis, cuyo diagnóstico recibió de manos de endocrinólogos años después.¹⁹⁰ Su especialista actual deduce que la crisis depresiva y los cambios abruptos de temperatura colapsaron su sistema inmunológico y dañaron la tiroides, provocándole tiroiditis de Hashimoto, una variante crónica y autoinmune que vuelve al tratamiento particularmente complejo.

La experiencia social de su enfermedad, la percepción de los otros sobre lo que le pasaba, era de total “descreimiento”. Sospechaban de sus síntomas, suponían que era comedora compulsiva y que no podía controlar su cuerpo ni su manera de comer. Para Mónica esto ha sido sumamente frustrante y acentúa la soledad con la que vive su enfermedad. “Hasta la fecha es así. Los doctores, desafortunadamente, ven a una persona con sobrepeso y su diagnóstico es: eres comedor compulsivo.

¹⁸⁹ Mónica dice que nunca fue una alumna “de excelencia”, o lo que se entiende típicamente por ello. “Siempre me he esmerado, he batallado un poco porque yo soy de cuestiones muy prácticas, no de teoría y eso”. Así explica Mónica la falta de herramientas con las que siente que llegó a un espacio poco frecuentado por personas de su origen social. La sensación de no corresponder y tener que trabajar más arduamente que otros derivaron en un colapso emocional que terminó por ser somatizado. Estas experiencias, similares a choques culturales notablemente demandantes para quienes vienen de orígenes sociales con menos recursos materiales y simbólicos, ameritan ser analizadas por sí mismas, aunque es un aspecto que rebasa los objetivos de esta investigación.

¹⁹⁰ Como ejemplo pone a la lechuga, cuyo consumo la nutrióloga alentó notablemente pero que está contraindicada para personas con problemas de tiroides, pues es un inhibidor de la asimilación de yodo que los pacientes con tiroiditis necesitan. Así, en la dieta de dos años, Mónica bajó 600 gramos de peso, que recuperó en menos de dos semanas.

No hay más”. Esto convierte a los padecimientos de los pacientes y, por lo tanto, su salud, en un tema de voluntad, de responsabilidad individual:

“Si a mí me preguntas, ‘oye, Mónica, nunca por ti misma, por imagen, ¿ha sido tu prioridad bajar de peso?’, yo te diría que no. En primera, no como mucho; en segunda, nunca he querido ser modelo. Estaría genial. Me evitaría muchos problemas, pero nunca ha sido mi prioridad. Para mí no es una cuestión de estética y nunca lo ha sido”.

La situación de Mónica pone de relieve la necesidad de comprender mejor la relación entre la alimentación, los procesos de salud-enfermedad y la vigilancia sobre los cuerpos de las personas que viven en pobreza que, si bien siempre han sido sujetos de escrutinio social (Lupton, 2016; Sutton, 1970; Guthman, 2011) -por sus hábitos de higiene, sus patrones reproductivos, su exposición a la violencia, entre otros-, hoy por hoy son cuestionados ante la disonancia que proyecta un cuerpo “excedido” en escenarios de privación. Si bien existe un vínculo innegable entre los hábitos alimentarios y el estado del cuerpo, y recientemente se ha trabajado en documentar los mecanismos de la doble carga de la malnutrición (Moreno et al., 2014; Urquía, 2014; Murcia y Cortés, 2016), este vínculo no es necesariamente directo y lineal, sino que pueden existir otras variables, incluso epidemiológicas, que intervengan en el estado de salud de las personas y que requieran soluciones que trascienden la voluntad de los individuos por transformar sus hábitos y su apariencia corporal.

La explicación de Mónica sobre sus padecimientos es prácticamente experta; describe con lenguaje técnico y científico el proceso de la enfermedad, sus efectos, los órganos y glándulas involucradas. Además, ha investigado mucho por su cuenta. La posibilidad de comprender lo que le pasaba le devolvió la capacidad de entender su cuerpo aunque no de controlarlo.¹⁹¹ La gestión de la enfermedad ha sido un asunto extenuante. Comer es un trabajo experimental; todo el tiempo tiene que observar qué le hace daño, indagar combinaciones, verificar, modificar, ajustar. A pesar de ser una paciente disciplinada su cuerpo no colabora, precisamente porque su enfermedad consiste en un proceso continuo de autodestrucción. Actualmente sufre crisis esporádicas, al parecer espontáneas. Le sobrevienen dolores muy fuertes, incapacitantes, que dificultan la respiración y provocan náuseas. Generalmente logra aliviarlos con inyecciones, pero tiene que pasar un par de horas para que se sienta mejor.

Así, la relación de Mónica con la comida está atravesada por la incertidumbre, el dolor y el miedo a sufrir una crisis. Se trata de un temor activo que rige su vida y tiene manifestaciones muy concretas

¹⁹¹ Sin embargo, la información ha venido acompañada con noticias que ha sido difícil procesar, como las consecuencias que la tiroiditis puede tener sobre el funcionamiento de órganos vitales, las implicaciones de su carácter autoinmune para un posible embarazo, así como una negociación constante entre el medicamento, los efectos secundarios y las reacciones de su cuerpo.

en su vida cotidiana.¹⁹² A veces se siente aislada y esto le produce estrés que, a su vez, altera su metabolismo. Por mucho tiempo ella asumió la batuta de su casa, el bienestar de sus padres y, muy notoriamente, de Gabriela y su sobrino Eliseo. Con su enfermedad y el repliegue laboral al que se vio obligada, tuvo que echar mano de ahorros y pedir apoyo a sus hermanos, tanto para que contribuyeran más a la casa, como para que cooperaran con sus gastos de salud (exámenes, medicamentos).

Mónica cambió de identidad, pasó de ser proveedora principal económica y de cuidados, de construirse una trayectoria profesional que le permitiera distinguirse de su entorno, a ser una receptora de atención, anclada en un espacio constreñido, sin necesariamente dejar del todo sus funciones de cuidadora. Esta doble posición la tensa, por un lado, porque la confina a lo doméstico y, por otro, porque teme a la posibilidad de ser necesitada y no estar en condiciones de ayudar.

La participación de su familia en sus padecimientos no se limita a lo económico sino también a la reorganización de las prácticas alimentaria de todas y todos. La atención a las porciones, la procuración de la diversidad, la introducción de nuevos alimentos y nuevas formas de prepararlos son actividades que la familia ha tenido que ir incorporando, no sin tensiones, a su manera de comer. La simple pregunta de su madre, “¿qué vas a querer comer hoy?”, desencadena una serie de cálculos y maniobras no sólo individuales sino colectivas que desgastan su disposición a comer. A pregunta expresa sobre lo fácil o difícil que ha sido inculcar entre su familia otra manera de alimentarse, Mónica dice:

“[S]on bien raros [dice, en lo que podría ser un gesto de deferencia hacia mí y la otredad que represento: se adelanta al extrañamiento que anticipa que sentiré]. Vienen de una alimentación tan tradicional que ellos no conciben que no guises, que no frías, que no empanices. Entonces, llevarlos a lo hervido, al vapor y eso... a comidas frías... O sea, mi mamá, cuando fue la transición, decía “es que me da diarrea; lo asado me da diarrea”, Y tú le decías ‘mamá no, ya no puedes comer empanizado ni frito: es asado’. ‘No, es que me suelta el estómago...’”.

La transición a nuevos valores alimentarios, a nuevos sentidos de la experiencia, ha sido muy difícil. Empero, Mónica está cada vez más consciente de que la adaptación tiene límites y últimamente ha hecho esfuerzos por ser ella la que se ajuste a la comida de su casa, dejando más espacio a los gustos de Gabriela y de Eliseo, quienes también tienen que adecuarse a los parámetros alimentarios de los abuelos.

Efectivamente, una de las grandes “damnificadas” de la modificación de los patrones alimentarios en el hogar es Gabriela. Si bien desde una perspectiva puramente normativa se podría pensar que transitar hacia modos de alimentación más sanos es un beneficio también para ella (considerando su

¹⁹² Por ejemplo, busca opciones laborales que le permitan trabajar desde su casa, por si llega a tener una crisis.

sobrepeso), lo cierto es que está de cierta manera obligada a comer de un modo que no le resulta atractivo o “normal”, debido a sus restricciones para financiar completamente su propia comida y la de su hijo.

Es decir: su margen de decisión es extremadamente estrecho y, en ese contexto, una decisión, así sea benéfica para ella, puede ser experimentada como una imposición. Gabriela tiene muchos menos recursos para posicionarse como sujeto de complacencia en el hogar: aunque entrega tiempo y trabajo, no aporta dinero para la comida y no tiene restricciones alimentarias derivadas de una enfermedad, lo que hace que se entienda que ella come “lo que sea”. El afecto por sus padres y hermana matiza la situación, pero estos arreglos no dejan de ser problemáticos; no poder comer del modo en que le gustaría hacerlo actualiza su sensación de carencia y puede resultar frustrante.

El deteriorado estado de salud de sus padres no le permite contar con ellos –en especial con su madre– para cuidar a su hijo mientras ella sale a buscar trabajo, lo que limita enormemente su margen de acción. A pesar de ello, Gabriela ha intentado hacerse de sus propios recursos por varias vías –vender productos por catálogo, hornear galletas, ofrecer su propia fuerza de trabajo y habilidad para cocinar. Suele salir de casa de sus padres, comer en casas de amigas con cierta regularidad; a veces, cuando se lo llegan a pedir, incluso les cocina a cambio de un poco de dinero y comida para ella y su hijo.

Si bien tiene la necesidad de residencia resuelta en casa de sus padres –aunque no sin tensiones–, lo que gana apenas es suficiente para costear la mayor parte de los gastos de su hijo. La alimentación se ha vuelto un espacio dual: disfruta cocinar pero no consigue hacerlo para sí misma y su hijo, en sus propios términos. Las necesidades, los malestares, los gustos o las preferencias de los otros se atraviesan constantemente en su experiencia alimentaria y la de Eliseo, cuyas especificidades dietéticas son las únicas que intenta proteger –reservarle comida sin picante; comprar fruta y lácteos exclusivamente para su consumo; acceder a adquirir alimentos considerados infantiles como yogurts, bebidas azucaradas, postres, entre otros.

La situación de Gabriela, en tanto madre soltera –una figura de suyo estigmatizada y culpabilizada– muestra un escenario extremo del apego a la identidad maternal que subordina toda estrategia de subsistencia a sus roles. Para efectos prácticos, su experiencia de vida gira alrededor de su papel de cuidadora, actividad que, en distintos niveles y para diferentes personas, absorbe todo su tiempo y energía. En su caso, la narrativa de su papel no es precisamente una de orgullo y satisfacción, sino de cierta frustración y mucha incertidumbre.

II. Procesos de subjetivación: la digestión de la experiencia alimentaria

Los testimonios de nuestras interlocutoras sobre los eventos o procesos críticos que han experimentado en relación con la comida, el cuidado, el cuerpo y la salud, muestran la complejidad del entramado de prácticas, relaciones y racionalidades que intervienen en la constitución de las experiencias vividas, es decir, aquéllas que tienen lugar en escenarios materiales de la vida cotidiana y son sometidas a procesos de subjetivación, mediante los cuales se les interpreta y confiere significado (Cairns y Jhonston, 2016; Smith, 1987; Lupton, 1994).

Como señalábamos al inicio de este capítulo, nuestra intención no es sólo conocer las circunstancias en las que se desarrollan estas experiencias. Si bien interesa saber qué las motivó, qué recursos se movilizaron y cómo se resolvieron, el propósito general es comprender la interpretación que los sujetos hacen de estos episodios y cómo lo vinculan con las prácticas alimentarias que les resultan significativas en la actualidad, es decir, las que contribuyen a dar sentido a su experiencia de vida y, en el caso particular de estas mujeres, a su trabajo como madres y a su condición como *comientes* y poseedoras de cuerpos.

Como se advirtió desde el inicio, si bien los casos seleccionados para ejemplificar la constitución de las experiencias sociales aluden a situaciones críticas que involucraban elementos de conflicto, privación y enfermedad, comprendemos que la ruptura de la normalidad que detona los procesos reflexivos de subjetivación no sólo ocurre en estas circunstancias, sino que también puede obedecer a situaciones que marcan positivamente las vidas de las personas. Ocurre, sin embargo, que nuestras interlocutoras seleccionaron estas anécdotas, y no otras, para compartir sus propias hipótesis sobre por qué hoy sus prácticas alimentarias son como son, o como dicen que son. A pesar de que en términos generales la situación material y económica de estas familias es mejor que en el pasado, cuando había más dependientes económicos y las condiciones físicas de las viviendas eran más precarias, las narradoras acudieron a escenas de su historia remota, caracterizadas por dinámicas de privación y violencia, para reflexionar sobre su posición actual frente a la comida y su rol en el trabajo de alimentar. Es decir, aunque el panorama de la sobrevivencia cotidiana mejore, la huella de la pobreza y sus implicaciones intelectuales, emocionales e incluso patológicas tienen consecuencias crónicas.

Asimismo, si bien es cierto que no intentamos deliberadamente concentrarnos en las experiencias alimentarias de las mujeres, el protagonismo indiscutible que la división sexual del trabajo les atribuye en los procesos domésticos y en el trabajo físico, intelectual y emocional de la alimentación familiar, las convierte en interlocutoras críticas que reflexionan cotidianamente sobre las prácticas alimentarias propias y de sus familias, y que vivieron las experiencias narradas con una intensidad

particular, desde múltiples posiciones simultáneas como madres, esposas, hijas, cuidadoras, trabajadoras remuneradas, consumidoras, personas con enfermedades y cuerpos sobre-vigilados y hasta sospechosos (Bordo, 2003). En este sentido, sin dejar de reconocer la importancia de profundizar en el conocimiento y comprensión de las prácticas alimentarias masculinas, en particular en un momento en el que existe cada vez más evidencia de los riesgos a los que los exponen sus maneras de participar en la vida pública (Strother *et al.*, 2012; William y Morgan, 2010), consideramos que recuperar y dar forma a las experiencias de las mujeres en el campo alimentario sigue siendo relevante dadas las viejas y nuevas formas que adquiere su relación con el mundo privado y las consecuencias políticas de su trabajo de cuidado (Cairns y Johnston, 2016). Es decir, nuestro sesgo no sólo nos parece justificable, sino enriquecedor.

Las experiencias narradas permiten identificar la intervención de las lógicas integradoras, estratégicas y subjetivas de la acción, de maneras no necesariamente jeraquizadas ni independientes, sino empalmadas y con límites difusos. Como advertimos al inicio del capítulo, su separación es una operación analítica que aquí invertimos para, precisamente, observar cómo se articulan produciendo una experiencia social significativa.

Notamos, en un primer momento, que las crisis que nos fueron compartidas representan una ruptura no sólo de la normalidad diaria sino también una sacudida a la identidad de las personas. En los eventos o procesos narrados están en juego la normalidad, la subsistencia y la personalidad, la idea coherente e integrada de uno mismo ante sí y los demás. Las experiencias de la enfermedad y el hambre, ese límite simbólico y material tan extremo de la privación, obliga a que las posiciones y los roles se transformen, amplíen o intensifiquen temporal o permanentemente, lo que requiere trabajo, tanto pragmático -casi técnico- como emocional y afectivo.

Este trabajo recae desproporcionadamente en las mujeres y adquiere un claro sentido estratégico, toda vez que implica apostar todos sus recursos a la posición que ocupan en el espacio social. Martha, Rebeca, Mónica y Gabriela, ya sea como madres, hijas o hermanas, parecen apegarse a sus funciones como una tabla salvavidas: trabajan más dentro y fuera de casa, movilizan sus pertenencias y saberes; enfatizan la narración de las tareas de protección y servicio; condenan enfáticas los malos hábitos y defienden retroactivamente los valores y normas alimentarias que hoy consideran relevantes para su trabajo como alimentadoras y su posición como consumidoras. Hay, pues, una exaltación de la identidad como cuidadoras “adecuadas” -informadas, atentas, amorosas, pacientes, serviciales-, que intenta resistir los golpes que las crisis asestan a la estructura cotidiana de las cosas. En términos del marco de la experiencia social, lo que se observa es la movilización estratégica de la identidad, de los recursos socioculturales de la integración en los que las mujeres fueron socializadas y a los cuales se

apegan, tanto para solucionar las crisis como para mantener un relato coherente y correcto de sí mismas.¹⁹³

En escenarios de escasez de recursos, la experiencia de las mujeres en tanto madres y proveedoras de cuidados -entre los que alimentar ocupa un lugar preponderante- debe ser construida sobre márgenes precarios de planeación estratégica. Se va “al día”, motivadas siempre por “la necesidad”. Éstas son las precarias condiciones de “la normalidad” con la que las mujeres trabajan, una situación que, no por ser una realidad cotidiana, supone rutinas alimentarias estables al menos en su carencia; por el contrario, las exigencias que la alimentación diaria y repetida -mas no idéntica- impone al trabajo de las mujeres alimentadoras, les obliga a tomar decisiones estratégicas que rescaten a esta necesidad de la incertidumbre mediante prácticas de las que se esperan resultados muy eficientes en al menos tres sentidos: la optimización de los medios disponibles, tanto en el hogar como en el entorno; el cumplimiento -o al menos la intención de cumplimiento- de normas alimentarias dominantes; y el despliegue de capacidades apropiadas, tanto en términos efectivos como afectivos, del rol materno.

Se trata de un sentido de lo estratégico que se expresa en metas de más corto aliento -en el peor de los casos, una comida a la vez- pero con la misma vocación económica y política que lo estratégico presenta en contextos de mayor abundancia en los que se busca satisfacer la necesidad, maximizar los beneficios y mejorar la posición de poder o, al menos, no empeorarla.

Como es posible imaginar, la fragilidad de la precariedad socioeconómica hace que la normalidad ceda fácilmente ante eventos imprevistos como la enfermedad o el incumplimiento de las expectativas que se depositan en otros, familiares o no familiares, con quienes se realiza el proyecto colectivo -aunque notablemente desigual- que suele ser la vida doméstica. Aun cuando la práctica se desarrolle en condiciones precarias, la experiencia de la desafección o el malestar rompe abrupta y dolorosamente la rutina; obliga a detener la inercia de la vida cotidiana y a adoptar una postura crítica y reflexiva de la que se puedan desprender cursos posibles de acción, con los recursos que permita la posición social que se ocupa en un mapa de relaciones de poder, tanto domésticas como públicas.

Ahora bien, para ser utilizados con relativa eficiencia, los recursos observados en estos casos requirieron de un entorno en el que tuvieran valor, es decir, que les ofreciera ciertas condiciones para

¹⁹³ Es verdad que el compromiso hacia la idea hegemónica de la maternidad puede no ser la única respuesta de las mujeres. Maricela Meraz [B2], por ejemplo, cumplía con el trabajo alimentario pero se mostraba muy incómoda por su incompetencia y, ante las críticas de su familia, aceptaba que sus hijos y esposo compraran comida preparada en la calle, aunque prefiriera evitar el gasto. Vianey Juárez [M3], por su parte, delegaba en su madre, Julia, buena parte del cuidado alimentario de sus hijos, tanto por razones económicas como por cierto distanciamiento ante el componente devocional de la maternidad. Sin embargo, la apropiación intensiva del rol femenino de la maternidad para proteger a la descendencia en momentos difíciles fue la narrativa expuesta con mayor frecuencia.

que su movilización se tradujera en la satisfacción de una necesidad. Así, Gabriela, en su momento Irma, Martha y Rebeca encontraron formas de obtener dinero o alimentos participando en el espacio público *en tanto mujeres*, en particular mujeres circunscritas a un estrato socioeconómico caracterizado por la informalidad de sus mercados y por la feminización de las actividades de comercio y servicios desarrolladas en ellos. La identidad femenina, tal y como se interpreta y reproduce en contextos patriarcales dominantes, tiene cabida en el espacio público informal reproduciendo el trabajo doméstico y de cuidados para otros no familiares, a cambio de una remuneración que, en general, no detona procesos de movilidad social, sino que apenas es suficiente para la reinversión y la satisfacción de algunas necesidades básicas.

Es decir, al emprender proyectos de negocios, las mujeres motivadas por privaciones severas no pretendían enriquecerse, sino resolver carencias apremiantes en un entorno que, en virtud de su flexibilidad y a costa de su inestabilidad y precariedad, les permitía conciliar sus labores productivas y reproductivas, lo que por un lado les complacía por la posibilidad de llevar comida a la mesa aunque, por el otro, las extenuara.

Los resultados de esta movilización política de la identidad femenina, al menos tal y como es entendida en términos hegemónicos, son diversos y mucha de esta variabilidad está determinada por los recursos a su alcance, por los márgenes de acción que encuentren en una estructura social y económica determinada, y por el resultado final del manejo de la crisis. Lo cierto es que el hecho de que se trate de un rol tradicional, derivado de un orden estructural, no necesariamente se traduce en que esta identidad reforzada se ejerza sin conflicto ni crítica. Ahora y entonces, las mujeres se describen cansadas, angustiadas, rebasadas por las situaciones, confundidas ante la indolencia, la pasividad o la negligencia de los otros adultos, a pesar de que también está o estaba en juego su identidad, subsistencia y salud. Es el caso, por ejemplo, de los cónyuges que no cumplían con el papel de proveedores eficientes ni de consumidores responsables, y quienes terminaron convirtiendo a sus parejas y familiares en copartícipes de sus adicciones y enfermedades.

Pero, sobre todo, sus narraciones no muestran alternativas: no parece haber opciones, otros cursos de acción posibles que involucraran la agencia decidida de otros significativos. Es decir, podía haber quien colaborara, pero la iniciativa y la coordinación de las estrategias alimentarias parecían estar a cargo de ellas mismas, sobre quienes recayó también el éxito o el fracaso de las decisiones y las acciones tomadas, aun cuando fuese claro -incluso para ellas- que existían limitaciones internas y externas que escapaban a su control.

La recurrencia estratégica a los roles y funciones que provee la identidad es constantemente reforzada por la estructura social y las relaciones con los otros. Se plantea como la acción más adecuada no sólo porque sea económicamente eficiente, sino porque es validada socialmente y es políticamente conveniente a la reproducción del orden social. Sin embargo, la experiencia en tanto tal es recordada en términos personales y la obligación que las mujeres sintieron para actuar en los términos que se les demandan se recuerda como una motivación estrictamente personal, lo que cambia el nivel de la discusión de un asunto estructural a uno de voluntad individual, particularmente doloroso cuando la situación ocurre en contextos de violencia, cuando no tiene los resultados esperados o cuando, como suele suceder en contextos de recursos limitados, los costos de proteger en un sentido implicaron desproteger en otro.

El precio de fallar en las funciones maternas -o al menos en su interpretación- y, especialmente, en la alimentación, es muy alto. Las narrativas de las crisis destacan sentimientos de vergüenza, incompetencia, inadecuabilidad, falta de voluntad y control sobre el cuerpo, emociones que exigen el despliegue de un conjunto adicional de estrategias para evitar que el relato de la identidad muestre sus fisuras y se resquebraje.

Por el contrario, cuando las estrategias desplegadas funcionaban u ofrecían algún tipo de retribución y las mujeres se sentían capaces de ejecutar bien o, incluso, sobresalientemente su papel como madres, cocineras, proveedoras y alimentadoras, los testimonios mostraban satisfacción con el trabajo y el sacrificio realizados -en ocasiones narrados con cierto sentido de épica-, orgullo de la superioridad de las habilidades culinarias, recompensas afectivas en la relación con los hijos, alegría por saciar el apetito y atender necesidades alimentarias específicas de infantes o personas enfermas.

Estas situaciones no se presentaban como escenarios excluyentes. Las experiencias no podrían ser clasificadas simplemente como “buenas” o “malas”, sino que ambos saldos morales y emocionales podían derivarse de una misma situación. El simple hecho de haber trascendido la circunstancia que provocó la crisis ya redituaba cierto sentido de alivio y reconocimiento. Pero, simultáneamente, la vergüenza de ciertos episodios, la culpa por haber caído en falta y ser incapaces de mantener el control de la vida cotidiana, podían seguir muy vivas en las reflexiones de las mujeres, especialmente cuando existen procesos de deterioro orgánico vigentes, como el sobrepeso o la enfermedad crónica que actúan como recordatorios o actualizaciones permanentes de la falta de control, de voluntad o de aptitudes.

La dualidad del contenido del rol femenino y su vinculación con la alimentación, que lo mismo refuerza los mecanismos que la oprimen y confinan al ámbito doméstico familiar, que la reafirman

en una identidad socialmente legitimada que les reconoce habilidades y conocimiento del que pueden llegar a apropiarse y desarrollar un sentido de orgullo y autoestima, forma parte de las discusiones feministas y postfeministas de la relación de las mujeres con la cocina y la comida (Abarca, 2006; Cairns y Johnston, 2016; deVault, 1991). Las primeras critican el apego de las mujeres a la identidad marcada por la feminidad hegemónica que promueve una estética corporal particular, valores maternales de devoción y sacrificio, y una mayor exposición a dispositivos discursivos de control social y vigilancia de la salud y el cuerpo (Bordo, 2003; Leite, 2013; Lupton, 1996; Sutton, 1970), expresados mediante conceptos como el de la seguridad alimentaria y otros marcos normativos que instruyen sobre cómo alimentarse y alimentar adecuadamente a otros, descargando todo el peso de la responsabilidad en los individuos y, en particular, en las mujeres encargadas del trabajo alimentario familiar (Carney, 2015).

Por el contrario, la segunda perspectiva apuesta por la reivindicación del trabajo de cuidado y, en especial, del acto de alimentar como una labor intelectual y afectiva que genera experiencias gratificantes en la vida de las mujeres y que tiene el potencial político para reformular su relación con un mundo efectivamente desigual e injusto, que puede ser transformado mediante las relaciones sociales que atraviesan el ciclo completo de la alimentación, desde la producción hasta el consumo, un proyecto en el que las mujeres ocupan o pueden ocupar un lugar preponderante (Abarca, 2006; Cairns y Johnston, 2015; Gill, 2008).

En esta discusión se dirime la diferencia entre la cocina como *lugar de la mujer* y la cocina como *espacio para la mujer*, una distinción explorada por Meredith Abarca (2006) quien, en un esfuerzo por mediar entre lecturas igualmente deterministas en un sentido u otro, encuentra en la primera acepción de la cocina-lugar (*place*) una reducción opresiva y confinante de la identidad femenina al espacio privado, y en la segunda, la cocina-espacio (*space*), un marco de sentido desde el que las mujeres pueden desarrollar auténticos proyectos identitarios que les resulten satisfactorios y que las vinculen con el mundo público y familiar de maneras más favorables y justas.

En el mismo sentido que Abarca, en esta investigación encontramos formas innegables de agencia entre las mujeres que construyen no sólo sus propias experiencias alimentarias sino las de sus familias. Si bien nuestras interlocutoras se encontraban o aún se encuentran en relaciones que les demandan un desempeño fuertemente normativo de sus roles y funciones, y buena parte de las crisis fueron resueltas precisamente recurriendo a las identidades de la feminidad hegemónica y a los modelos alimentarios tradicionales que les permitían menor margen de error en ese momento -aunque después derivaran en problemas severos de salud-, es necesario destacar la capacidad crítica y emocional que requiere reconocer la propia desesperación, rastrear los recursos al alcance, intervenir creativamente

en el contexto -particularmente en un espacio público al que se incursiona en una posición de desventaja-, convertirse en expertas del propio cuerpo y sus trastornos y, además, reponerse a la angustia y la vergüenza de una lectura exterior que sugiera o refuerce la noción de fracaso personal.

Después de narrar todos sus esfuerzos para ejercer su papel de madre de una manera que le pareciera digna a pesar de encontrarse en una situación llena de violencia, Martha termina por reconocer, hacia el final de sus reflexiones, que la alimentación que pudo proveer para sus hijos no era suficiente ni de calidad: “ahí era por sobrevivir, más que otra cosa. Era darles que el frijol, que la sopa. Cuando yo hubiera querido darle que la ensalada, con la pechuguita, así...”. Este balance se combina con el recuerdo de momentos agradables de convivencia familiar en las sobremesas, de satisfacción por proveer comida “en abundancia” una vez que comenzó a trabajar.

Las experiencias son todo eso que, además, viene junto: una amalgama compleja de lecturas e interpretaciones sobre las posibilidades y limitaciones de la acción pasada, planteadas de tal manera que el saldo de nuestra ejecución tenga sentido en el presente y hacia el futuro. En la medida que las experiencias sociales están compuestas por elementos contradictorios, incompletos y en disputa, es posible esperar que su narración dé cuenta de una multiplicidad de significados que no necesariamente se encuentran coherentemente integrados, sino que reflejan la complejidad de la acción social frente a la ruptura del sentido.

Si bien la constitución de las experiencias se produce a través de procesos de subjetivación que retoman significados compartidos por una comunidad en un tiempo y espacio definidos, el trabajo intelectual y emocional invertido en la reflexión crítica de la propia situación hace de las experiencias pequeños hitos cotidianos con la capacidad de transformar los marcos de la acción futura. Afectadas por la privación, la violencia o la enfermedad, nuestras interlocutoras conocieron un poco más de sí mismas -incluso en términos fisiológicos-, exploraron su capacidad de reacción, midieron el valor de sus propios recursos en sus entornos, fueron capaces de construir estrategias que cambiaron su posición, por vulnerable que ésta fuese o siga siendo. No transformaron radicalmente su rol -tampoco parecían desearlo- pero éste quedó alterado para siempre.

Finalmente, la comprensión de las experiencias, en tanto tales, permite entender lo que parece oscuro e incomprensible cuando se hace una lectura instrumental de la realidad ajena. ¿Por qué las personas no toman mejores decisiones alimentarias? ¿Por qué, incluso cuando tienen información y algunos recursos, no privilegian mejores dietas? ¿Por qué se desvían, por qué se resisten? ¿Por qué *fracasan*?

Las conclusiones del estudio profundizarán en este sentido, pero adelantemos por lo pronto que el significado que las prácticas alimentarias adquieren en la vida cotidiana es mucho más complejo que el valor de la eficiencia instrumental que empata medios con fines. Aquí hemos visto cómo la alimentación de las personas está atada a una identidad que les asigna diferentes posiciones y recursos en los procesos alimentarios familiares. Los proveedores -diligentes o no- sufrieron las consecuencias físicas de vincularse con el mercado alimentario de las calles, caracterizado por sus excesos y por la subordinación de la función de la alimentación a su valor económico. Los menores, dependientes del desempeño de los adultos, fueron expuestos a situaciones de desprotección o a hábitos que, como en el caso de Mónica, les produjeron daños considerables a la salud, justo con tal de que no se quedaran sin comida.

En el caso de las mujeres, su papel como cuidadoras tanto materiales como afectivas, les demanda sacrificar sus propias preferencias, privilegiar la alimentación de los hijos, acompañar el apetito de los demás, desestructurar sus hábitos en función de prácticas colectivas. Todo esto se acentúa en escenarios de escasez material y económica en los que las expectativas sociales sobre su rol afectivo las vuelven voluntarias ideales del sacrificio y el desprendimiento (Bordo, 2003).

Síntesis

El análisis de la constitución subjetiva de los individuos como *sujetos alimentarios*, que se alimentan y alimentan a otros, puede ayudar a comprender por qué no es tan fácil hacer lo que se entiende que es debido. La distancia entre la norma, la práctica concreta y la experiencia deseada se recorre conociendo la interpretación que las y los actores hacen de su situación y de los recursos que tienen a la mano para actuar. Los comportamientos alimentarios que parecen irracionales, producto de la ignorancia, la desidia o la resignación pasiva a la privación, revelan su complejidad en la exploración de las motivaciones y del significado que adquirieron para las personas en un momento de su historia, y en la comprensión de cómo se vinculan estas prácticas con los marcos sociales, económicos y culturales que habilitan o constriñen las acciones de los sujetos. La comprensión de este proceso y de la tensión entre las condiciones objetivas y subjetivas de las experiencias alimentarias, abren la puerta a nuevas maneras de intervenir para mejorar la calidad del vínculo entre la estructura del sistema alimentario y las decisiones familiares o personales.

La exploración que emprendimos para dar contenido a las lógicas de la acción que conforman las experiencias sociales de la alimentación, nos llevó a identificar diferentes dimensiones de lo alimentario que operan en el espacio privado o público de las prácticas. Estos elementos interpelan de manera distinta a las identidades y los roles de las personas, y tienen diferentes resultados sobre la vinculación de los individuos con el entorno social.

A lo largo del estudio conocimos las formas de socialización en las dietas familiares y en los trabajos alimentarios, elementos que cimentaron una idea no sólo de alimentación, sino de lo que constituye una familia y los cuidados para mantenerla. Identificamos el uso estratégico que adquieren los alimentos y las maniobras que se instrumentan para administrarlos con cierta eficiencia económica, ya sea por tratarse de recursos escasos, por ser elementos de riesgo a la salud cuya gestión debe organizarse en función de otras normas, o bien, por ser no sólo un medio directo de subsistencia orgánica, sino un producto para el intercambio económico, una mercancía cuya producción moviliza la identidad de las cocineras como un recurso más. Asistimos, también, a la reconstrucción de la experiencia narrada a través de los recuerdos de crisis en las que la alimentación y, en particular, sus privaciones, tuvieron un papel central, en ocasiones acentuado por la violencia y la enfermedad. La aproximación a distintos eventos conflictivos en los que la vida cotidiana y sus rutinas se veían comprometidas nos permitió acceder a la subjetividad exaltada, a la evaluación *ex post* de las experiencias pasadas y del papel desempeñado en ellas, encontrando una estela de reflexiones que entreveraban desordenadamente la culpa y la vergüenza con el orgullo.

I. Ejes estructurantes de las experiencias alimentarias

La información obtenida permitió identificar ejes analíticos transversales que actúan como dimensiones organizadoras de las experiencias alimentarias, en la medida en que contribuyen a definir el sentido de la acción, su resultado y la valoración integral de la práctica. Se trata de tres ejes que son comunes a todos los hogares, aunque sus expresiones cambian en función de los recursos económicos, materiales y simbólicos. Se trata de 1) la noción de lo familiar y sus trabajos, entre ellos los alimentarios; 2) la capacidad de control y eficiencia sobre las prácticas, y 3) la experiencia del rol de género en los trabajos alimentarios.

En este capítulo que precede a nuestras conclusiones y comentarios finales, describimos la composición y el peso específico que estas dimensiones adquieren en la configuración de las prácticas alimentarias de las familias entrevistadas y en los procesos de subjetivación que permiten integrarlas en experiencias sociales que se incorporan al relato de la vida cotidiana. No sugerimos que sean las únicas variables ordenadoras de la experiencia, pero resultó notable su peso como categorías generales de estructuración, al mismo tiempo que como espacios de diferenciación, toda vez que adquirirían expresiones distintas que parecen cambiar de acuerdo con el nivel de recursos acumulados.

En conjunto estas dimensiones anclan las prácticas alimentarias de las personas y sus trabajos a un tiempo y un espacio específicos, los sitúan espacial, social e históricamente a través de las identidades y los recursos a los que su posición les da acceso. Los sujetos tienen la tarea de articular estos elementos para inscribirlos en el curso cotidiano de su acción, dotándolos de significado (Dubet, 2010). El espacio de interacción entre lo que se entiende que se debe hacer, lo que se puede hacer y lo que se prefiere hacer es, precisamente, donde se construye la experiencia social: la vivencia significativa de una negociación entre la necesidad de actuar, la obligación de seguir reglas múltiples y en ocasiones contradictorias, y el deseo de hacerlo de maneras que mejoren o, al menos, que no vulneren la propia posición, en términos físicos, sociales y emocionales.

Todas y todos somos *comientes*, pero no participamos de la misma manera en los procesos de planeación, adquisición, preparación y consumo. Tampoco experimentamos de la misma forma el hecho de alimentar a otros, de vincularnos con ellos a través de la comida. La escasez, suficiencia o abundancia de recursos marca diferencias notables en el peso que la alimentación adquiere como un acto de subsistencia y pragmatismo, o de placer y experimentación. La posibilidad de delegar en alguien más el trabajo alimentario, o la responsabilidad permanente de asumirlo, define el lugar que ocupa la alimentación en nuestra experiencia de vida cotidiana. A esta complejidad se añade la centralidad que adquiere el cuerpo como un espacio de disputa y cuidado, vigilancia, afecto, complacencia o contención, enfermedad o salud.

Parte de la relevancia del análisis realizado en esta investigación radica en distinguir cómo, aun cuando las condiciones de posibilidad de la acción son parecidas -toda vez que se comparte un código cultural general, un entorno físico, económico y social común, y un guion similar para el pautado de los roles de género-, las experiencias adquieren matices distintos que es importante revelar toda vez que entrañan las claves de la vinculación de las personas con el sistema, su capacidad para reproducirlo y su deseo por transformarlo. Es decir, aun en circunstancias que pueden parecer semejantes desde la observación de los aspectos económicos, materiales y espaciales de la alimentación, las prácticas y, sobre todo, su significado, cambian en función de la interacción entre

la historia personal y familiar, las características del mercado y el espacio, y los procesos de subjetivación a partir de los cuales las personas evalúen y den sentido a sus acciones. En conjunto, todo ello contribuye a definir el lugar que la alimentación ocupa en la vida cotidiana de las personas y las motivaciones y márgenes de maniobra que podrían tener para cambiar o mantener su aproximación hacia la comida.

A continuación describimos con un poco más de detalle cada uno de los ejes propuestos y analizamos las diferentes expresiones que adquieren en configuraciones domésticas con historias distintas.

A. Lo familiar en lo alimentario

Coincidimos, junto con DeVault y quienes han seguido sus planteamientos, en que la organización de la alimentación familiar proyecta una idea de lo que es una familia y de las identidades y prácticas que son necesarias para producirla. Esta idea, sin embargo, no es inmutable sino que cambia conforme las trayectorias de las personas avanzan, adquieren otras identidades, cambian de posición social y, con ello, acceden a recursos distintos. Esto se traduce en un replanteamiento de las prácticas alimentarias en las que se fue socializada o socializado y, con ello, un giro –a veces brusco, a veces apenas perceptible- en la idea de lo familiar.

La primera parte de nuestro análisis nos ha permitido ver que, más allá de compartir historias similares y un circuito alimentario local, entre las familias existen procesos diferenciados de integración que marcan pautas distintas de aproximación a la comida y se manifiestan tanto en la manera de involucrarse en los trabajos de la alimentación familiar, como en la disposición hacia ciertas normas alimentarias.

En el fondo, ambas expresiones reflejan posturas morales -y, por tanto, socialmente construidas- desde dónde elaborar lo familiar a partir de normas y representaciones entre las que las personas –y destacadamente las mujeres- tienen la tarea de seleccionar los elementos de sus propias socializaciones que desean reproducir de aquellos que prefieren transformar o, en definitiva, rechazar (DeVault, 1991; Cairns y Jhonston, 2016). La continuidad de este trabajo de permanencia y cambio en un espacio cotidiano tan dinámico como la alimentación, enfatiza el carácter progresivo de la socialización, un proceso nunca concluido del todo, que va incorporando nuevos elementos a la constitución de las identidades y las prácticas (Dubet, 2010).

Las familias de mayor edad, con más antigüedad en la colonia y con orígenes campesinos frecuentemente asociados con historias de privación severa, perciben una suerte de movilidad

alimentaria ascendente a partir de la migración a la ciudad, expresada en el acceso a una mayor diversidad de alimentos como parte del ajuste a los patrones de consumo urbanos. Se trata de personas que provienen de dietas que se heredan como un cimiento, una base de recursos mínimos pero indispensables sobre la que es posible elaborar prácticamente todo. Los platillos basados en el maíz, las leguminosas, los vegetales de las milpas (como el jitomate, la calabaza o el chile), los huevos, el azúcar de caña, el café, las grasas animales que dan sabor a la comida. Todo permanece como un legado familiar al cual recurrir. Es la herencia de lo mínimo aceptable, una puerta de salida legítima si sobrevienen dificultades.

A pesar de que las historias familiares están llenas de relatos de escasez, particularmente en los momentos de formación y expansión de los hogares, los padres fundadores se sienten satisfechos por haber podido brindar a sus hijos una mejor alimentación que la que ellos recibieron cuando eran niños; lograron evitar que su descendencia experimentara el hambre y la carencia que ellos vivieron en carne propia dejando trazas emocionales que se reviven con lucidez al narrarlas. A pesar de que sus nuevos hábitos no fueran del todo convenientes, evitar el sufrimiento de la privación constituyó un logro en sí mismo que se destaca con satisfacción al asegurar que “mis hijos nunca se quedaron sin comer”. Parece que se vuelve necesario resignificar las memorias demasiado dolorosas; poner el énfasis en la épica del esfuerzo, del sacrificio como virtud de padres y madres responsables, permite hacerlas valer para algo.

Por otro lado, hacer más énfasis en la privación del pasado permite conciliarse con la carencia actual, un mecanismo que si bien no consigue esconder la precariedad en el presente, la suaviza, la hace más tolerable. En estas situaciones, las normas que se despliegan al momento de organizar la alimentación familiar suelen enfatizar como positivos o deseables los valores o reglas que es posible cumplir y que son, en general, aquellos con los que se creció. El estudio permitió observar que las representaciones de lo que se considera *comer bien*, más allá de la narrativa normativa que privilegia el discurso nutricional, contienen reglas prácticas que son muy cercanas a lo que es posible concretar en la cotidianidad.

Así lo vemos en la representación de la comida tradicional, la propia, la que es considerada como *realmente* comida; en el elogio a la comida casera; en la austeridad de los alimentos considerados básicos, infaltables; en las reglas que valoran la pureza y la sencillez del campo, lo de antes. Todos estos argumentos constituyen la validación de lo conocido, de lo posible (Bourdieu, 1984). Esto no impide reconocer las distancias que puedan existir frente a un modelo alimentario normativo dominante –presente sobre todo en los casos con menos recursos- pero, en general, las visiones de lo “bueno” se asemejan o acercan a las propias prácticas y a los contextos de socialización conocidos.

Estos valores son incluso exaltados por una retórica que, aun en la escasez, contrapone la nostalgia de las certezas del pasado con el riesgo de la multiplicidad de opciones actuales. “Aquellos tiempos”, aunque fueron duros, parecían menos complejos y ofrecían más certidumbre que los actuales. La memoria del pasado se asocia con valores de pureza, autenticidad, sobriedad y sencillez, que lo mismo remiten a la descripción de un platillo que al código moral de una persona (Duroz, 1999; Sutton, 2001; Vignolles y Pichon, 2014). A pesar de haber decidido escapar de ese contexto, precisamente por el hambre, las personas hablan de dietas “naturales”, modestas pero sin artificios. Se conocía el origen de los alimentos, se atestiguaba su crecimiento y maduración.

Las normas, criterios y valores emanados de la categorización de los alimentos son una parte fundamental de la construcción de los modelos alimentarios a los que las personas buscan apegarse, de modos más o menos conscientes y reflexivos (Fischler, 1995; Coveney, 2006). La incorporación de estos valores y normas sobre lo que se considera adecuado permite a los actores integrarse con el entorno, construir una especie de acuerdo o conformidad con sus posibilidades a través de sus prácticas cotidianas.

En este sentido, observamos que el peso de las consideraciones nutricionales está presente en todas las narrativas, independientemente de la cantidad de recursos acumulados, la escolaridad de las madres, el lugar de origen o el acceso a la alimentación en la infancia. La importancia de comer sano atraviesa el discurso alimentario de todas las mujeres que se reconocen como responsables de alimentar a otros. Todas destacan ciertos principios estructurantes de la alimentación familiar, como la variedad en el consumo de alimentos, la suficiencia, la higiene, la importancia de disminuir el consumo de proteínas animales y elevar el de frutas y verduras, lo dañino del exceso de carbohidratos, grasas y azúcares, presentes en buena parte de la comida identificada con mucha claridad como “chatarra”. El ideal de diversidad dietética y calidad que aparece en las narraciones de las familias es similar al que promueve el discurso de los circuitos de consumo de las clases medias, así como al que se fomenta desde los espacios institucionales de la salud pública.

Este hallazgo coincide con el de un acervo importante de investigaciones (Bisogni *et al.*, 2012; Cairns y Jhonston, 2016; Coveney, 2004; Reigner, 2011; Reigner y Masullo, 2009; Ristovski *et al.*, 2008) que bastarían para derrumbar el discurso sobre la ignorancia y apatía que las familias con menos recursos, y en particular las mujeres, profesan por la nutrición, un argumento que permite colocar en los comportamientos de las personas la raíz del problema y omitir los constreñimientos que el entorno físico, económico e incluso geográfico plantean para el acceso a alimentos de calidad (Dowler y

Lambie-Mumford, 2015; Kaufman *et al.*, 1997; Ríos, 2018; Walker, 2010; Williams, 2001; Zenk, 2011).

Si bien el concepto está sujeto a interpretaciones y matices que dependen no sólo de las personas sino de las fuentes de las que obtienen información -publicidad, servicios médicos, medios de información o entretenimiento-, no es posible asegurar que la distancia entre un estándar y las prácticas de los hogares empobrecidos derive de una cultura alimentaria distinta, caracterizada por la ignorancia, la apatía o la conformidad. Por el contrario, las personas encargadas de la alimentación de las familias, prácticamente mujeres en su totalidad, tienen entre sus preocupaciones centrales brindar una alimentación adecuada a sus familias, en particular a sus hijos pequeños, y orientan buena parte de sus esfuerzos hacia esa dirección. Lo que cambia, en todo caso, es el contenido específico de lo nutritivo y su representación como un ideal lejano o alcanzable (Beagan *et al.*, 2015, 2018; Chen, 2018).

Estos ajustes son perceptibles en las narraciones de mujeres cuyo desempeño como madres y cuidadoras se juega precisamente en dichas adecuaciones. Si bien el balance de quienes tienen mayores restricciones económicas o materiales es menos satisfactorio, las mujeres encuentran motivos para validar sus prácticas, para explicar que no están demasiado lejos de las normas, que se esfuerzan por cumplirlas; incluso, llegan a sospechar de la rigidez y autenticidad de algunas de ellas, negociando definiciones más amplias y significados flexibles de lo deseable y lo posible.

“Comer de todo”, por ejemplo, es un valor alimentario por excelencia que parece condensar la idea de nutrición y que, sin embargo, representa una pluralidad de significados relacionada con la posición social. Para quien tiene recursos, la variedad, la apertura hacia los alimentos son valores en sí mismos, no sólo porque facilitan el trabajo de las alimentadoras, sino porque proyectan una disposición positiva sobre el carácter de las personas. Para las familias en posiciones menos favorables, en cambio, “comer de todo” es un valor promovido no necesariamente por inclinaciones cosmopolitas, sino por necesidad. En estos casos “comer de todo” no alude a la apertura a un conjunto ampliado de alimentos, sino a la capacidad de comer como los adultos del hogar, quienes no necesariamente tienen una dieta muy diversa. El imperativo en estos casos es que el gusto de la familia esté más o menos unificado lo más pronto posible, pues cocinar una sola cosa que sea consumida por todos no sólo ahorra recursos sino tiempo, conflicto y frustración.

Observamos también que las “violaciones” a la norma (consumo de comida chatarra o excesos relacionados con comer en la calle) se experimentan de una manera relajada en las familias con más recursos, toda vez que estas rupturas no forman parte de prácticas cotidianas (como sí lo es comer

comida callejera por falta de dinero y tiempo para cocinar en casa) y se cuenta con los medios económicos, el acceso físico y la disposición para recuperar “el buen camino” cuando se desee. Las madres de familias con más recursos reconocen la imposibilidad de comer sanamente todo el tiempo, dadas las restricciones que presenta el contexto; encuentran inútil prohibir a sus hijos antojos y golosinas que el entorno les ofrece continuamente. Ceden ocasionalmente y luego recuperan el orden. En esa operación hay una lección compleja de equilibrios entre el autocontrol y la complacencia que parece favorecer su imagen como personas razonables y realistas y, al mismo tiempo, buenas gestoras del orden y la disciplina.

Las madres con menos margen de acción, por el contrario, proyectan una imagen un poco más estricta de las reglas alimentarias del hogar, centradas más en evitar el desperdicio y en garantizar que las y los hijos consuman lo que sí les pueden dar. En estas familias la exposición cotidiana al riesgo, a lo “malo” que inevitablemente existe y se impone más allá de la capacidad para rechazarlo, se gestiona mediante la minimización del peligro como un mecanismo de resistencia frente a la sensación constante de vulnerabilidad, lo que, a fin de cuentas, podría incluso elevar la exposición al riesgo.

A mayores recursos, pues, corresponden esquemas valorativos y morales del trabajo alimentario, de las normas de la alimentación y del papel de la mujer en el cuidado más libres, menos rígidos. Esta distensión se debe, creemos, a la libertad que da contar con recursos económicos, materiales y simbólicos –como tiempo, conocimientos y habilidades- para retomar las pautas que se consideran apropiadas. Donde los recursos son más escasos, la integración al sistema de normas y valores alimentarios es un poco más rígida, con divisiones del trabajo más tradicionales, roles maternos de tiempo completo y un mayor apego a normas alimentarias que persisten desde la alimentación de la infancia.

B. El control sobre las prácticas alimentarias cotidianas

Las familias mostraron tener diferente capacidad para concretar las prácticas alimentarias que tenían razones para considerar valiosas. El recorrido entre lo deseado y lo posible se transita a través de la movilización de recursos que pueden desviar el camino cuando no logran ser suficientes, eficientes y estables. En buena medida nos referimos al dinero, pero también a la posibilidad de intercambiar ese dinero por alimentos deseados en el circuito alimentario al que se tiene acceso, a las habilidades para desempeñar el trabajo alimentario, al tiempo que se le destina, entre otros.

La facilidad o la dificultad con las que las prácticas alimentarias son llevadas a cabo con los recursos al alcance, incluyendo el entorno en que se habita y su infraestructura, define el espacio que la alimentación, en tanto trabajo, ocupa entre el conjunto de las actividades cotidianas de reproducción familiar, sostenidas predominantemente por mujeres. Las diferencias en la capacidad para dirigir las prácticas hacia el rumbo deseado derivan en la constitución de experiencias distintas de lo alimentario que, como vimos, pueden ser particularmente duras en escenarios de privación agravados por la enfermedad o la violencia, dos fenómenos que suman al descontrol de la vida cotidiana.

Dada la difusión extendida de las normas nutricionales generales, concluimos que la diferencia en la capacidad de aplicarlas radica, fundamentalmente, en el acceso a un conjunto de recursos que se traducen en mayor capacidad económica para ampliar los márgenes de planeación y trascender los límites del circuito alimentario local. La ausencia de ingresos monetarios -quizás no elevados, pero sí suficientes y, sobre todo, estables-, así como de condiciones materiales adecuadas en términos de espacio, equipamiento y acceso a servicios básicos, contribuyen a reforzar la capacidad de las familias para estructurar hábitos alimentarios que les parezcan apropiados. En estos casos, una buena alimentación no es sólo una ideal deseable, sino también realizable.

Como señala Grignon (1981: 49), conforme cambia la posición social, también aumentan o disminuyen los recursos materiales y simbólicos con los que se le asocia:

“Las diferentes categorías sociales tienen oportunidades desiguales de satisfacer las normas dominantes en materia de regímenes alimentarios, no sólo desde el aspecto nutricional, sino también desde el higiénico e, incluso, el estético... La pertenencia a las clases populares va de la mano con probabilidades más débiles de acceder a alimentos socialmente (y también médica y científicamente) recomendables y, de manera inversa, con probabilidades más fuertes que el promedio de conservar “malos” hábitos alimentarios y de contentarse (o preferir) alimentos desvalorizados, “obsoletos” y generalmente no recomendables (como el pan, el azúcar, las féculas o las grasas); todo ocurre como si la alimentación fuera en el mismo sentido que las diferencias en las condiciones de trabajo y [el resto de] las desigualdades sociales ...” (Grignon, 1981: 49).

Una menor conformidad con las prácticas, sin embargo, no equivale a rechazar o denostar los propios hábitos alimentarios. No encontramos ningún caso que abiertamente describiera sus prácticas como totalmente erróneas o despreciables. Si bien se reconocían ciertos consumos que, en el entendido de que compartíamos un código nutricional general, se asumían como inadecuados frente a mí, las personas con las que conversamos solían destacar las acciones que convergían con los modelos alimentarios normativos o con pautas de alimentación tradicionales y bien valoradas.

La evaluación de las propias prácticas es un asunto complejo en el que pueden intervenir varios factores que se construyen en diálogo permanente con los otros. Los sujetos sociales requerimos

afirmar la propia identidad y defender la validez de las normas y creencias que conducen nuestra vida cotidiana, separándolas de prácticas vergonzantes o estigmatizadas que corresponden a otros de los que buscamos distinguirnos (Chase y Walker, 2012; Lister, 2004; 2015). En este caso, creemos que el saldo generalmente positivo también se relaciona con procesos de ajuste permanente entre las expectativas y la realidad, con el acomodo *ex post* de valores alimentarios que se enfatizan porque son posibles de cumplir. A través de estos arreglos las personas pueden alcanzar un estado básico de adecuación en el que los sujetos puedan mantener su identidad (Bourdieu, 1984; Cairns y Jhonston, 2016; Desai, 2003; Giddens, 1991).

Esta búsqueda de balances es particularmente intensiva entre quienes dan forma a las prácticas alimentarias de las familias, en general las madres, quienes se encuentran en una intersección entre varios espacios y niveles: por un lado, las normas sociales, morales y de salud en la alimentación; por otro, las dinámicas familiares específicas y sus apetitos; por otro más, el reconocimiento y el valor que derivan (o no) del desempeño de su identidad como cuidadoras; y, finalmente, las características del entorno en el que pueden hacer efectivo su acceso a recursos.

En lo que respecta a este último elemento, las familias que viven en contextos de precariedad urbana definitivamente se enfrentan a contextos comerciales con limitaciones de precio y calidad en los bienes y servicios disponibles. Es necesario decirlo claramente: comer bien, en el sentido normativo que el término adquiere en términos de variedad, calidad y suficiencia, puede ser caro para familias de recursos escasos (Drewnowski *et al.*, 2004; Kaufman *et al.*, 1997; Rao *et al.*, 2013). Por un lado, las frutas, las verduras y las proteínas, en especial las de origen animal, están entre los productos con mayores aumentos de precio y variaciones inflacionarias en los últimos años. Por otro, la calidad de algunos productos básicos -cereales, proteínas y grasas vegetales- se encuentra tan mermada en sus presentaciones comerciales más populares, que buscar productos similares de mayor calidad no sólo implica pagar más por ellos, sino incluir en su costo el desplazamiento a otros mercados donde estén disponibles, algo a todas luces inaccesible e impráctico para varias de las familias entrevistadas.

Si bien existe infraestructura para el comercio de alimentos, está conformada por opciones de calidades distintas, algunas costosas para familias que viven “al día” y no pueden reunir recursos suficientes para planear compras que satisfagan necesidades de mediano plazo. En contraparte, la oferta de alimentos y bebidas de poca o nula calidad es vasta. La disponibilidad y fluidez de alimentos chatarra es constante, omnipresente y económicamente accesible. Como hemos visto, optar por estos alimentos no es sólo un asunto de costo; su consumo comporta elementos prácticos e incluso afectivos importantes (Ríos, 2018; Zachary, 2013).

Pero lo cierto es que recurrir a ellos sería mucho más difícil si su disponibilidad no fuese tan alta y si el contrapeso de las alternativas saludables fuese mucho más tangible y viable. Como vimos en el capítulo correspondiente, las medidas que buscan desincentivar el consumo de productos chatarra mediante el aumento de impuestos han sido un paso importante, sobre todo como un precedente de que es posible poner límites al poder económico y político de la industria alimentaria transnacional. Sin embargo, su influencia no ha permitido ir más allá y tomar otras medidas, como mejorar la calidad del etiquetado de alimentos para que su interpretación resulte más sencilla y las familias tengan más elementos para tomar mejores decisiones alimentarias (Comité de expertos académicos nacionales del etiquetado frontal de alimentos y bebidas no alcohólicas para una mejor salud, 2018; Tolentino *et al.*, 2018). Pero, incluso si esta medida se concretara, la sobreoferta de productos industrializados sobreprocesados de menor costo seguiría acaparando clientelas con menores ingresos, mientras la distribución local de alimentos sanos y frescos no mejorara su precio y disponibilidad. Cada uno de estos pasos es importante, pero es el efecto conjunto el que podría marcar favorable y profundamente los patrones alimentarios de la población.

Mientras esto no suceda, la posibilidad de aprovechar o, incluso, trascender los márgenes territoriales seguirá estando dada por la acumulación de recursos que permiten planear compras de mayor plazo, buscar mejores ofertas, tener medios para desplazarse, contar con tecnologías domésticas y espacios de conservación de alimentos, tiempo para diseñar menús con anticipación, entre otros. Estos elementos hacen posible contar con mayor margen de planeación para la distribución de los recursos y el trabajo en el tiempo. Carecer de ellos, por el contrario, imprime un sentido de urgencia que coloca a las personas frente a los constreñimientos de la inmediatez.

La escasez también exige la instrumentación de una serie de estrategias alimentarias de compensación, sustitución e incluso simulación, que pueden derivar en la subordinación de la calidad de la dieta a la lógica del presupuesto (Dowler, 2015; Zenk, 2011). En el nombre de “la necesidad” se despliega una serie de tácticas que amplían lo más posible el aprovechamiento de los recursos disponibles, ya sea restringiendo el consumo de alimentos, cambiando la composición de los platillos, orientándose más hacia la saciedad que hacia la calidad, preparando platillos voluminosos que permitan repetir su consumo, entre otras estrategias de optimización enmarcadas en una idea de eficiencia económica.

Como ideal, esta racionalidad aparece en todos los casos; a todas las mujeres les importa no malgastar, obtener más por menos. La relevancia de esta lógica es tal que se exalta tanto en su sentido práctico como en el moral, destacándola como una virtud necesaria para la construcción de lo familiar, en particular para el caso de las mujeres, en tanto gestoras y administradoras del bienestar colectivo

(deVault, 1991; Reigner, 2011; Dupuy, 2013; Cairns y Johnston, 2016). Dominar estas técnicas implica no sólo el conocimiento culinario y el dominio de la interacción con el mercado, sino también una comprensión profunda de las relaciones de poder en el hogar; es necesario aprender a evitar el conflicto que podría entorpecer el uso de recursos limitados. Esto se hace, por ejemplo, privilegiando el gusto de padres e hijos, preparando las comidas más populares en el gusto familiar, evitando la experimentación que pueda terminar en desperdicio, incluso en detrimento de la diversidad de la dieta y su contenido nutricional (Beagan *et al.*, 2015; 2017; Nielsen y Holm, 2018).

Nuevamente, el nivel económico de las familias marca diferencias en la instrumentación de esta lógica. Cuando los recursos fluyen, quizás no en abundancia pero con constancia, la eficiencia es un valor realizable y aporta una sensación de control que, incluso, admite desviaciones, gustos, antojos que relevan a la complacencia como una parte importante de la vida familiar, lo que se observa, por ejemplo, en el consumo de alimentos en la calle, a modo de ocasión social para la convivencia. Donde la capacidad económica es más limitada, la exigencia de la eficiencia se vive como un mandato rígido que obliga a anteponer la cautela y la prudencia al derroche, disminuyendo el consumo alrededor de ocasiones celebratorias o sustituyendo los procesos de producción del mercado con trabajo personal.

Este intensivo trabajo de mediación coloca a las mujeres en una posición estratégica en la que, si bien parecen en control de las decisiones que tienen que ver con la alimentación de su familia, su capacidad para posicionar sus propios intereses y preferencias cambia con la acumulación de recursos. Notamos que en los hogares peor posicionados socioeconómicamente, un menor margen de planeación se traduce en una mayor subordinación de las mujeres a los requerimientos colectivos, mientras que entre quienes contaban con mayor capacidad económica y material, así como otros recursos simbólicos -mayor educación, acceso a información y conocimiento sobre lo alimentario-, las decisiones sobre la dieta familiar incorporaban con mayor facilidad y fluidez los gustos y prioridades de las mujeres, para su propio placer y autocuidado. Este hallazgo coincide con los de las investigaciones que parten, tanto desde un enfoque de consumo que identifica desigualdades de género al interior de los hogares (DeRose *et al.*, 2000; Forste y Kiira, 2012; Harriss, 1995; Kabeer, 1990), como desde estudios feministas que profundizan en los mecanismos que favorecen la reproducción de estas desigualdades, señalando el peso del afecto y el sacrificio en las narrativas normativas de maternidades casi devotas (Beagan, 2008; Cairns *et al.*, 2012; Cairns y Johnston, 2016; DeVault, 1991; Gracia Arnaiz, 2014; Ristovski *et al.*, 2010).

Ahora bien, el trabajo alimentario que realizan las mujeres no se limita a lo doméstico, sino que también se extiende al mercado laboral, en el que la inserción de la población femenina de estratos populares en actividades de comercio y servicios está vinculada estrechamente con su identidad como

cuidadoras. Entre los hogares en condiciones más precarias, la venta de comida adquiriría un tono tanto desesperado, en el filo de la subsistencia; la inversión inicial apenas alcanzaba para un negocio pequeño de antojitos nocturnos con alcance limitado, clientelas acotadas al vecindario, en espacios informales de poca visibilidad y con remuneraciones marginales que, en la medida en que no eran pérdidas, hacían parecer que valía la pena el innegable esfuerzo que hacían las mujeres por lidiar al mismo tiempo con lo doméstico y lo extradoméstico. Las mujeres con más recursos, por su parte, lograron establecer negocios de mayor complejidad -fondas con comidas completas diariamente- en los que el despliegue de sus habilidades era mayor y, aunque el trabajo también lo era, ganaban más y recibían reconocimiento y prestigio. Además, tenían la posibilidad de habilitar sus propios espacios como comedores, lo que permitía contener lo público, controlarlo en el resguardo de la casa-cocina, algo que fue posible porque contaban con condiciones materiales y espaciales que lo permitían.

Así pues, la necesidad primaria e imprescindible de comer requiere de decisiones eficaces –que consigan los fines deseados-, óptimas –que logren hacer más con menos recursos- y prácticas –que sean útiles y se ajusten a las circunstancias. La ejecución de estas decisiones debe, además, observar prácticas, normas y valores que se consideran social y culturalmente relevantes -como las que atañen a la nutrición, la salud, la economía, el gusto- y construir relaciones eficientes con el entorno y el mercado del que se obtienen los alimentos, conociendo sus espacios, reglas, precios, calidades e, incluso, riesgos.

Entre las privaciones que provoca la precariedad económica y material está, también, la posibilidad de futuro, el angostamiento del horizonte de planeación que permite adelantarse al tiempo y, con ello, ganar un poco de libertad, de descanso, de tiempo personal. Vivir “al día” requiere, como apuntaba Corina, no ser “exigentes”, no confiar en la posibilidad de futuro, resolver el día de hoy con la cautela de mañana, pero con la urgencia inaplazable del presente. Tener recursos, al menos un poco más y de fuentes más estables, devuelve precisamente eso, la idea de futuro, la posibilidad de anticiparse, de controlar al menos un poco al tiempo, de ganar algo de tranquilidad frente a la angustia permanente por el desabasto y la amenaza de la carencia.

C. La doble carga de la feminidad

La mayor parte de este trabajo se desarrolla en el mundo privado y corresponde predominantemente a las mujeres, entre quienes la idea de ser mujer suele entrelazarse con la de ser madre. Esta distribución del trabajo y del valor de las identidades no es natural sino que es resultado de una construcción social que favorece la reproducción de desigualdades que se expresan en lo que aquí

llamamos la *doble carga de la feminidad* en el trabajo alimentario, un movimiento que, tal como sugiere esta forma de malnutrición producida por la presencia simultánea de déficits y excesos alimentarios, se presenta dual y paradójico a través de mecanismos de la feminidad hegemónica, que por un lado oprimen y por el otro producen afirmación y satisfacciones por un papel bien desempeñado.

El grado de apego al rol materno tradicional se revela en las prácticas alimentarias y tiene consecuencias en la valoración que las mujeres hacen de sí mismas, de su posición en la familia y de su condición como sujetas merecedoras de auto-cuidados, tanto en términos de salud física como emocional. Esta dinámica cambia en función de los recursos disponibles y crea experiencias distintas, ya no sólo entre hogares sino al interior de estos, señaladamente para las mujeres.

La conversación en torno a las prácticas de la alimentación familiar es un espacio rico en representaciones sobre las normas del cuidado y la maternidad, dos aspectos fundamentales de lo que se considera constitutivo del rol femenino, cuyas funciones no conocen fecha caducidad. De hijas y hermanas, a madres y luego abuelas, la trayectoria familiar de las mujeres se organiza en torno a tareas de cuidado que se auto-perpetúan, pasando de generación en generación mediante procesos de socialización que, en el caso del trabajo alimentario, pueden varían en tiempo y forma, pero están siempre presentes (Oleschuk, 2019).

La participación en este trabajo no sólo tiene un sentido de integración a una identidad específica, sino que puede constituir un recurso estratégico que tiene valor en el mercado y puede ponerse en marcha ante escenarios de dificultades económicas. Sin embargo, hacer uso de estas habilidades en el espacio público puede representar una situación conflictiva, particularmente visible entre mujeres empobrecidas que se ven expuestas a una suerte de dilema de doble filo: por un lado, la insuficiencia de recursos para satisfacer múltiples necesidades restringe su asumida labor como administradoras del bienestar familiar. Por otro lado, el entorno laboral y doméstico las constriñe cuando intentan trabajar de manera remunerada para incrementar los ingresos del hogar. No logran ser eficientes, como se espera de ellas, ni adentro ni afuera.

A pesar del histórico proceso de inserción de las mujeres al mercado de trabajo, sus trayectorias laborales, motivadas -no sólo pero sobre todo- por la idea de mejorar las condiciones de vida de su familia, siguen pareciéndose a una carrera de obstáculos dispuestos por una estructura que no provee las herramientas necesarias para equilibrar la trayectoria familiar con la laboral. Esta experiencia que se agudiza en escenarios de pobreza e inseguridad social en los que las familias no tienen acceso a servicios públicos de cuidado de calidad, no pueden sustituir el trabajo doméstico de las mujeres con

fuerza de trabajo contratada, y la participación del varón en estas tareas se complica por su propia necesidad de trabajar y por la reticencia a cumplir roles que no considera que le correspondan.

Esta dinámica puede no ser del todo inconveniente para un sistema que, en general, ha logrado mantener la división sexual del trabajo y, podría decirse, que incluso ha sabido tomar ventaja de la lo que en un principio parecía una transgresión de los roles: la participación de las mujeres en el mercado laboral (Benería y Floro, 2006). Las mujeres, y en especial las mujeres que necesitan incrementar sus recursos para cubrir necesidades básicas, intercambian su fuerza intensiva de trabajo por remuneraciones precarias e inestables, en trabajos de pocas horas e informales, donde encuentran un espacio para “conciliar” el trabajo pagado con las labores de cuidado que les han sido socialmente asignadas de manera predominante. Así, el orden del sistema logra reproducirse con eficiencia y hasta con ganancias: satisface una demanda de un mercado particular, a través de una fuerza de trabajo femenina con un margen de negociación precario que acepta sus condiciones en virtud de la magnitud de sus necesidades, la diversidad de sus responsabilidades y lo hondamente que éstas han sido ancladas a su identidad como mujeres y madres.

La venta de alimentos es un espacio propicio para observar esta dinámica. Quienes se dedican a ella encuentran la posibilidad de ejercer activamente su identidad como alimentadoras, fuera y dentro de la casa, articulando así lo privado con lo público, incluso espacialmente. Como sabemos, la escisión entre lo público y lo privado es la esencia de la división sexual del trabajo (West y Zimmerman, 1987, 2009). Sin embargo, nos parece que, a diferencia de otros trabajos remunerados relacionados con el quehacer reproductivo (limpiar viviendas, cuidar a otros), el trabajo alimentario en las calles, sea visible o invisible -en el sentido de Tinker-, diluye o al menos matiza esa distinción, toda vez que tiende un puente entre ambos espacios al permitir que las mujeres vayan y vengan de la cocina familiar a la pública, que lleven y traigan comida de un lugar a otro, que alimenten a otros del mismo modo que alimentan a los propios.

La infravaloración del trabajo femenino también fluye dentro y fuera del hogar, traduciéndose en remuneraciones bajas e inestables que conllevan desgaste físico y psicológico. La participación en la economía informal soluciona los problemas de dinero sólo temporalmente, a costa de una gran tensión derivada de la constante negociación entre lo familiar y lo laboral, y de la culpa producida por no desempeñar eficientemente el rol de cuidadoras.

A pesar de lo anterior, las narrativas que las mujeres lograron construir de su experiencia en el trabajo alimentario -sobre todo de quienes tuvieron emprendimientos más exitosos-, también destacan la existencia de retornos simbólicos importantes que, si bien reafirman la identidad de las cocineras en

tanto mujeres, les aportan reconocimiento, valor, confianza en sus habilidades y saberes, jerarquía y sentido de pertenencia a una comunidad con la que comparten un gusto gastronómico, elementos que probablemente no derivarían de otros trabajos y posiblemente no obtienen de su trabajo como madres.

Ésta es la naturaleza dual de la feminidad hegemónica y sus roles. La intensidad con la que las normas, valores y códigos emotivos de la maternidad y sus cuidados han sido incorporados a la identidad de las mujeres, les sostiene como una estructura moral y afectiva que aporta gratificaciones y recompensas genuinas, mientras que, al mismo tiempo, operan como mecanismos de anclaje que sostienen la división del trabajo doméstico y favorecen la reproducción de sus desigualdades. La cocina es un espacio estratégico para la producción objetiva y simbólica de la familia y, en tanto tal, concentra esta dualidad (Cairns y Johnston, 2016; Abarca, 2006).

En términos de las relaciones sociales que los procesos alimentarios involucran, notamos que, por un lado, considerar la alimentación como un acto de amor fomenta la idea de que éste efectivamente existe y se practica al alimentar y ser alimentado. Siempre y cuando puedan satisfacerlo, las mujeres presumen el apetito de sus hijos; están orgullosas del gusto que provocan sus platillos emblemáticos; disfrutan el reconocimiento y la cercanía que una buena sazón les reporta. Sin embargo, también se reconoce que es un trabajo que puede llegar a ser “esclavizante”, molesto y complicado, sobre todo cuando no se cuentan con los elementos necesarios para hacerlo de un modo que satisfaga, tanto en términos de preferencias personales, como del cumplimiento de las normas interiorizadas del cuidado alimentario.

La discusión sobre la cocina-lugar y la cocina-espacio a la que convoca Meredith Abarca (2006, 2007), o la que propone el debate feminista y post-feminista en torno al carácter opresivo o emancipador de las cocinas, retoman precisamente el conflicto que la feminidad hegemónica representa para la parte de la identidad de las mujeres que se asienta en las cocinas familiares. Abarca y Smith (1987), por ejemplo, invitan a la construcción de una postura epistemológica y metodológica (que la primera centra en las “charlas de cocina” [*kitchen talks*]) para estudiar los *lugares* femeninos en toda su profundidad y entender cómo pueden o podrían constituir *espacios* políticos, desde los cuales las mujeres pueden reconstituir su agencia y convertirla en una fuerza que transforme sus relaciones cotidianas.

Si bien estas reflexiones no excluyen a la precariedad de la interpretación política del trabajo alimentario, no se concentran en esta dimensión. Probablemente una de nuestras contribuciones al estudio de las prácticas alimentarias y, en particular de sus trabajos y protagonistas, pueda ser ésta: preguntarse cómo, quienes enfrentan carencias económicas, espaciales, materiales y, a veces, también

de información y habilidades, pueden movilizar su agencia en contextos a los que no sólo tienen acceso limitado, sino que en sí mismos son deficientes y contradictorios: por un lado favorecen patrones de consumo nocivos y por otro los condenan; por un lado elevan discursos alimentarios normativos -no necesariamente estabilizados y coherentes- y por otro restringen las oportunidades para llevarlos a la práctica. Estas contradicciones tensan y exacerbaban la agencia de las familias y en particular de las mujeres, encargadas de crear las experiencias alimentarias de los otros y a quienes pudimos ver unas veces impugnando las limitaciones del contexto, otras negociando con ellas, unas más asumiéndolas como si fueran un ingrediente más de la comida.

Pensar en las prácticas de la vida cotidiana como resultados de decisiones personales es apenas parcialmente cierto. Las prácticas alimentarias son el resultado de un conjunto de relaciones económicas y políticas que cruzan todo el sistema alimentario, desde la producción hasta el consumo de los alimentos, una dinámica que se acentuó desde que el sistema económico trasladó la producción de los bienes y servicios para la subsistencia familiar de la casa a las fábricas (Ehrenreich, [1978]/2005).

Sin embargo, colocar a la alimentación en el campo de lo doméstico-familiar, permite depositar en este espacio todo el peso de la estructura social, sosteniendo que las prácticas que la estructuran son la materialización de elecciones, es decir, productos volitivos, individuales y autónomos (Cairns y Johnston, 2015, 2016; Carney, 2015; Galvez, 2018; Leite, 2013). Esta retórica es sumamente funcional a un sistema caracterizado por la desigualdad y la naturaleza jerárquica, vertical y opresiva de sus relaciones. La apuesta por el individuo que caracteriza al neoliberalismo personaliza las decisiones y sus consecuencias, lo que oculta o facilita la dilución del peso de la estructura social, las relaciones de mercado, la presencia o ausencia del Estado. Esto permite construir responsables que se hagan cargo de las consecuencias del funcionamiento de todo un sistema mediante mecanismos que se montan sobre relaciones previas de desigualdad -de clase, género, edad, raza o etnia- que esencializan las identidades de los sujetos, las reducen a categorías y estereotipos, desde los que las personas organizan sus respuestas y acciones.

En el caso de las mujeres, esta situación es particularmente afrentosa, pues refuerza la responsabilidad del cuidado eficiente de la familia y acentúa los procesos de culpabilización individual que recaen sobre ellas. Estar conscientes e incómodas con la imagen que se les devuelve de sí mismas y sus prácticas, no ayuda a matizar la responsabilidad que se adjudican, en sus propias narrativas, por el aparente fracaso que representa su situación. En todo caso, el discurso viene y va, se ajusta en función de las circunstancias, no termina de tomar una postura. En ocasiones, la falta de oportunidades estructurales -para ganar dinero, buscar alimentos nutritivos, tener acceso a servicios- es expresada

directamente. Sin embargo, el balance final vuelve a la exigencia personal de mejorar las propias prácticas, de esforzarse más, tratar de ahorrar, buscar mejores precios y productos más lejos, disciplinar más a los hijos, encontrar más tiempo quién sabe en dónde. La conclusión es que, aunque las externalidades sean adversas, siempre habrá algo que se pueda hacer desde la posición personal. No es una opción no hacerlo.

La posibilidad de fallar lleva a las madres a acentuar su identidad como tales, a exaltar más los valores de sacrificio y disponibilidad permanente, a pesar de que ello implique su propio descuido. Observamos mujeres dejando de lado sus gustos, necesidades de salud y descanso, para superar las privaciones familiares, como una responsabilidad personalísima que, no con poca frecuencia, se asumía en respuesta a la negligencia y la violencia ejercida por los compañeros sentimentales. Esta dinámica tiene, sin duda, consecuencias en la salud mental y física de las mujeres.

Sin desestimar el impacto de la pobreza en la salud mental y emocional de los varones, así como el efecto de su propia alimentación en sus padecimientos, en el caso de las mujeres destaca cómo la continuidad de su trabajo en los espacios alimentarios, tanto domésticos como extradomésticos, se refleja en sus cuerpos, en el sobrepeso, en las enfermedades gastro-intestinales, en los padecimientos crónicos y degenerativos, en la angustia y la ansiedad. Las características de estos espacios alimentarios, el tiempo que pasan en ellos trabajando, consumiendo, cuidando, construyendo relaciones sociales, aunadas a la hostilidad del espacio público que no brinda oportunidades de esparcimiento, ya sea para realizar actividades físicas o convivir, las confinan a sus viviendas y, en ellas, a sus cocinas, desde donde organizan la vida familiar.

Esta forma de ser mujer es una carga que se representa también en el cuerpo. Es una forma de feminidad y maternidad hegemónicas que lo mismo pueden traer orgullo por el apego a un rol, pero que, en condiciones limitadas de acceso a prácticas sanas, equitativas, justas, tiene consecuencias negativas sobre la vida de las mujeres que, en ocasiones, no llegan a notar sino hasta que se manifiestan como problemas graves de salud.

Síntesis

A partir de la adopción del marco de la experiencia social y de la búsqueda intencionada de las lógicas de la acción que predominan en las prácticas alimentarias de las familias, obtuvimos un conjunto de información que permite analizar los casos estudiados, tanto por sí mismos como entre ellos.

El objetivo ulterior del enfoque de la experiencia social es tender puentes entre la experiencia de vida de los sujetos y el sistema en el que ésta se sitúa. En nuestro caso, la lógica de integración, se refleja en la producción del trabajo familiar y las normas sociales y morales que lo organizan y se expresan en las prácticas alimentarias. En ellas es posible observar el peso que adquieren las nociones de afecto, cuidado, eficiencia, disposición, sacrificio, unidad, sobriedad y convivencia, que se entienden como atributos deseables de la dinámica familiar y, en especial del trabajo de las mujeres, en un contexto social que, aun con sus transformaciones, sigue teniendo a la familia tradicional y a la división sexual del trabajo como modelos privilegiados de organización de lo doméstico y de las identidades que lo conforman.

El componente estratégico de la acción se expresa en la capacidad económica y material de las familias para adquirir alimentos y poder transformarlos y consumirlos del modo que prefieren hacerlo. Pero también es notable la movilización estratégica de las identidades para gestionar las prácticas y el acceso a recursos, tanto dentro del hogar como en el mercado. Lo estratégico en estos casos es una racionalidad que busca negociar el valor de los propios recursos con un mercado que dicta las reglas del intercambio y que encarece o deprecia los recursos de las personas en función de la posición que ocupen, así como con una estructura que asigna roles a los que distribuye dotaciones desiguales de poder.

Finalmente, la lógica subjetiva, en tanto elemento articulador de las experiencias, retoma los elementos anteriores y, a partir de un trabajo de distanciamiento crítico y reflexivo emprendido por los sujetos, los amalgama de tal manera que las prácticas adquieren sentido y se incorporan al flujo de la vida cotidiana de las personas como vivencias significativas. En el caso de las mujeres con las que conversamos, observamos que su trabajo alimentario, interpretado en el marco de sus obligaciones de género, es una fuente de satisfacción y de ansiedad. La primera proviene de una valoración favorable del rol asignado, notablemente incorporado a la identidad personal, con diferentes márgenes de negociación de la individualidad no relacionada con el papel materno de cuidados. La segunda, el componente angustioso del trabajo, proviene de la incapacidad percibida de cumplir las expectativas de un modelo de maternidad, conyugalidad e incluso de persona, de administradora de las propias decisiones y de los procesos del cuerpo. Esta percepción puede ser alentada por la precariedad, la violencia o la enfermedad.

La culpabilización y el sentido de fracaso personal germinan en un sistema que centra en el individuo el control de sus relaciones con el mercado, el espacio y los otros, haciéndolo directamente responsable del desenlace de sus acciones y de las implicaciones que éstas tengan en otros.

RECAPITULACIÓN DE LA QUINTA PARTE

En la instrumentación del esquema analítico de la experiencia social como marco ordenador de nuestra investigación, encontramos que los elementos constitutivos de las lógicas se presentan de manera simultánea y en múltiples combinaciones al momento de organizar las prácticas alimentarias. El trabajo de los sujetos es interpretarlos, ajustarlos y priorizarlos en función de objetivos igualmente empalmados -comer sano, rápido, suficiente, sabroso- y de los múltiples roles o identidades individuales o colectivas que entran en juego en cada situación, ya sea como proveedores, *comientes* o alimentadores.

En el caso de la alimentación, la elaboración del significado que adquieren las prácticas implica un trabajo profundamente reflexivo y con un fuerte compromiso emocional, en el que se invierte la identidad y el cuerpo, la materialidad y sus riesgos, la relación con otros, cercanos o desconocidos. Si, como propone el marco analítico de la experiencia social, ésta es una síntesis del vínculo de las personas con el sistema, observamos que las experiencias sociales alimentarias integran a las personas a su tiempo, espacio y posición; las conectan con sus cuerpos, sus grupos próximos, con la sociedad y sus mercados, sus normas y valores, sus contradicciones y ansiedades. La labor de unificación o cohesión de lógicas que las personas realizan para integrar sus experiencias alimentarias al curso cotidiano de su experiencia general de vida hace emerger la subjetividad en la que las personas nos constituimos como sujetos sociales. Así, socialización, estrategia y subjetividad se articulan en experiencias alimentarias protagonizadas por sujetos alimentarios reflexivos.

Identificamos un conjunto de dimensiones amplias que, si bien no se proponen de un modo limitativo, informan sobre procesos generales que cortan transversalmente la constitución de las experiencias alimentarias, sobre los que las diferencias socioeconómicas entre las familias operaban con cierta claridad: la producción del trabajo familiar, el control estratégico sobre las prácticas y la dualidad del rol femenino.

Estos ejes corresponden con el sentido de las lógicas de la experiencia social planteada por el marco teórico seleccionado. La idea de la producción de la familia en lo alimentario remite a los procesos de socialización en las normas tanto de la alimentación como de lo doméstico-familiar, como un trabajo basado en el cuidado que no sólo mantiene viva a la unidad familiar, sino que permite a sus miembros integrarse al conjunto de la sociedad, cada uno y una desde una identidad asignada que, si bien puede asumirse o impugnarse, constituye un eje estructurante de las prácticas de las personas.

Por otro lado, el control de las prácticas responde, precisamente, a la capacidad estratégica de los sujetos de posicionarse en el mercado como agentes de negociación e interactuar con él de un modo que les permita ganar, o al menos no perder, el poder que tienen sobre la conducción de sus prácticas, de un modo que les parece legítimo. Así, a pesar de que conocimos casos en los que la posibilidad real de concretar los valores y normas que se destacaban en el discurso se veía coartada por la falta de recursos materiales y económicos, observamos a los sujetos reorganizar el relato de las prácticas para acercar sus resultados a lo deseado o, al menos, a una idea de normalidad con la que pudieran sentirse cómodos. Esto, parece, les permitía restituir para sí algo del control y del poder cedido a las restricciones propias y del contexto.

Finalmente, la doble carga de la feminidad refiere al balance subjetivo de las protagonistas del estudio y, en buena medida, de las prácticas alimentarias de las familias: las madres. En esta doble operación de lo femenino -definido en términos hegemónicos- se articulan identidad, poder y reflexión crítica, que lo mismo llevan hacia un sentido de responsabilidad casi opresivo que a un auténtico regocijo por el reconocimiento recibido por cumplir un papel y, más aún, por desempeñarlo en circunstancias adversas. Vista así, la precariedad es más que un problema: es un desafío personal del que se puede salir recompensada sin que la situación necesariamente cambie. Dada la división sexual del trabajo y los constreñimientos que las mujeres con menos recursos enfrentan, es aquí, en estos triunfos cotidianos, que las mujeres se juegan identidad y agencia.

CONCLUSIONES

LA CONSTITUCIÓN SOCIAL DE LAS EXPERIENCIAS ALIMENTARIAS

LA CONSTITUCIÓN DE LAS EXPERIENCIAS ALIMENTARIAS

Y SUS EJES DE DIFERENCIACIÓN

De manera paradójica, en las administraciones políticas mexicanas recientes, caracterizadas por un estancamiento en la reducción de la pobreza, la acentuación de las inequidades y la exhibición de mayúsculos escándalos de corrupción, el enfoque de los derechos como premisa de la política social cobró una importancia inédita. La Reforma constitucional en materia de Derechos Humanos de 2011 sentó un precedente de gran relevancia, al establecer las obligaciones del Estado para promoverlos, respetarlos, protegerlos y garantizarlos. Uno de los efectos inmediatos de esta modificación fue la producción de un lenguaje, toda una gramática ética de tan altos vuelos que hacía parecer que, casi por su mera existencia, el ejercicio de los derechos estaba en marcha.

Esta aparente incompatibilidad entre un discurso que enfatiza el nacimiento de una nueva relación entre ciudadanos titulares de derechos y el Estado garante, y un modelo de desarrollo que ha derivado en la agudización de las inequidades, la sobreexplotación de los recursos y la individualización de las formas de participación en la sociedad, no sólo no parece un error, sino que es una mancuerna relativamente funcional para mantener la presencia del Estado como administrador y vigilante de lo social, mientras los poderes económicos actúan libremente.

El campo de la alimentación y, más aún, su realización en tanto derecho, es un ejemplo elocuente de esta oposición funcional. Por un lado, las definiciones del derecho a la alimentación y sus dimensiones han sido profusamente discutidas, tanto en términos de su contenido, como de su protección jurídica y la medición de su cumplimiento a través de diversos indicadores que han detonado la construcción de marcos conceptuales y metodológicos muy particulares, así como de fuentes de información especializadas. Los diagnósticos sobre el funcionamiento de los sistemas alimentarios nunca habían contado con tanta información.

Sin embargo, de alguna manera todo este acervo sobre el estado del derecho a la alimentación no logra encajar con las acciones propuestas por las políticas que, lejos de estar orientadas hacia el fortalecimiento de la seguridad o la soberanía alimentarias, parecen dedicadas a compensar o paliar los efectos económicos y epidemiológicos de la acción de actores estratégicos mundiales, moderados casi exclusivamente por las reglas del juego de la competencia en el libre comercio.

En México, al menos hasta la administración pasada (2012-2018), la política alimentaria aparecía desdibujada. La relación más visible de los sujetos con el sistema alimentario ocurre a través del

mercado y, si bien esto podría no parecer problemático en sí mismo, lo es cuando éste se sostiene sobre prácticas basadas en la manipulación extrema de los productos, la depredación de los recursos humanos y naturales, la monopolización de los circuitos y la cooptación de los poderes políticos (Rubio, 2015, 2014, 2011a). La producción y el comercio alimentarios siempre han formado parte importante de la economía política de los países, pero las características actuales de la industria y su expansión como parte de los procesos globales de libre comercio, han terminado por subordinar las prioridades de los sistemas alimentarios locales a los intereses corporativos transnacionales.

El impacto de estos procesos económicos y políticos macroestructurales sobre los procesos micro de las prácticas alimentarias es innegable en al menos dos sentidos: la disponibilidad física y económica de los alimentos y el estado de salud de la población. La comida es una mercancía a la que las personas con menos recursos tienen acceso precario: demasiado de lo inadecuado, menos de lo necesario. Por mucho tiempo, la profusión de opciones de mala calidad produjo una ilusión de abundancia que ocultó la escasez y las dificultades físicas y económicas de acceso a productos de calidad aceptable. Ésta comenzó a ser percibida sólo hasta que lo que parecía una contradicción casi biológica nos golpeó en la cara: la obesidad en la pobreza, la doble carga de la malnutrición, un proceso que requirió años de consumo alimentario deficitario, pero que no recibió atención hasta convertirse en un problema de salud pública.

Y ahora que es un asunto de interés generalizado, no sólo a nivel nacional sino mundial, la atención al problema se apresuró a buscar culpables. Aunque el desarrollo de la industria y sus métodos de penetración en el mercado parecen a todas luces señalables, la narrativa se ha dirigido directamente hacia los consumidores, a quienes se juzga por hacer un mal uso de sus libertades. La noción de que comer sanamente es algo alcanzable por todos -aunque con ajustes de presupuesto que permiten mantener cierta idea de distinción-, refuerza el peso de las decisiones personales en el relato neoliberal del consumo alimentario. Paralelamente, existe toda una industria dispuesta a lo contrario, a convencer de que controlar cuerpo y la manera de comer es realmente complejo, para lo que dispone toda una gama de dispositivos de vigilancia y control que “liberarían” a los sujetos de la obligación de domar su propia voluntad (Gálvez, 2018; Guthman, 2011; Lupton, 1996; Otero, 2018;).

Esta lógica no cuestiona -al menos no con la misma fuerza- las características del mercado ni su lógica de producción y distribución. La separación entre la política económica y el resto de las políticas produce un acotamiento de origen en el que las políticas de salud y de combate a la pobreza trabajan predominantemente con las personas y sus hábitos, bajo supuestos de causalidad que asumen de manera tácita que las condiciones de vida de las personas pueden mejorar modificando su

participación en el mercado, es decir, optimizando su papel como consumidores, ya sea mediante la transferencia de recursos monetarios o de información.

Si bien en años recientes se han concretado acciones sobresalientes para modificar las agresivas pautas de comercialización de ciertos productos (impuestos al refresco y a bollería industrializada, políticas de erradicación de alimentos chatarra dentro de planteles educativos), las corporaciones transnacionales han logrado pactos importantes con los gobiernos¹⁹⁴ que no hacen sino generar suspicacia sobre la seriedad de las iniciativas. Es decir, pareciera que la estructura se mantiene mientras las políticas públicas lidian con sus efectos colaterales.

Salvo porque estos no son tales. La agresiva presencia del mercado de bebidas y alimentos hiper-industrializados en los puntos de abastecimiento de los sectores populares no es una consecuencia residual, sino una manera de mantener cautivo a uno de los segmentos de la población que más ganancias representa para este tipo de comercio, después de que las clases medias lo han ido abandonando gradualmente para adoptar hábitos menos nocivos (Gálvez, 2018; Otero, 2018; Ríos, 2018). Estos espacios estratégicos de consumo, satisfacen necesidades básicas de la población que de otra forma representarían severos problemas para el Estado. En buena medida son salidas, desahogos de la tensión que generan el rezago y la desigualdad.

Así, lo que parece ser una política por omisión en materia alimentaria deja un espacio ambiguo de responsabilidad que en la narrativa pública es llenado por los consumidores y sus malas decisiones y, en el caso de las familias, por las mujeres a cargo de esas elecciones. Esta racionalidad simplifica lo que en realidad es un asunto complejo: ¿por qué se alcanza o no la norma que se considera valiosa?, ¿por qué persisten prácticas que no sólo parecen “incorrectas” desde una moral dominante de lo sano y nutritivo, sino indeseables, en la medida en que esa moral ha sido incorporada al punto de sentirse en falta al quebrantarla? ¿A quién afectan y a quién convienen ciertas formas de organización de las prácticas?, ¿cuáles son las motivaciones para mantenerlas o cambiarlas?

¹⁹⁴ En abril de 2013, Nestlé, Pepsico y la entonces Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL, hoy Secretaría del Bienestar) firmaron un acuerdo de colaboración para participar en la Cruzada Nacional Contra El Hambre, la estrategia insignia de combate a la pobreza y carencia de acceso a la alimentación de la administración pasada. La intención era que las transnacionales participaran en la producción de suplementos alimentarios que aportaran los nutrientes necesarios en forma de galletas y atoles. Nestlé, además, brindaría capacitación a mujeres interesadas en convertirse en microempresarias en el ramo de la alimentación. La ironía no pasó desapercibida; la opinión pública condenó la colaboración (<https://www.animalpolitico.com/2013/04/no-privatizamos-la-cruzada-contra-el-hambre-sedesol/>, nota consultada el 4 de febrero de 2019). La administración concluyó, la Cruzada se canceló y el acceso a la alimentación nutritiva y de calidad quedó prácticamente inalterado. Por otra parte, ya en 2019, el gobierno del estado de Yucatán, uno de los mayores consumidores de refresco en el país y con niveles importantes de obesidad en menores y adultos, firmó un convenio de colaboración entre la Secretaría de Educación local y Coca Cola, para coordinar campañas sobre la adopción de estilos de vida saludables que se difundirían en el interior de las escuelas (<https://elpoderdelconsumidor.org/2019/02/autoridades-de-yucatan-entregan-escuelas-a-empresas-refresqueras-y-de-comida-chatarra/>; nota consultada el 25 de marzo de 2019).

En esta investigación intentamos problematizar las prácticas alimentarias familiares desde una perspectiva sociológica que las considera acciones y, más aún, experiencias sociales complejas inscritas en una estructura de relaciones, cuyas motivaciones y significados trascienden racionalidades puramente instrumentales. Su comprensión requiere profundizar en las lógicas propuestas por quienes realizan la acción desde posiciones sociales particulares y comprender cómo las incorporan subjetivamente al flujo de su vida cotidiana. Sólo entendiendo el significado que las prácticas adquieren para la experiencia de vida de las personas es posible intervenir y generar transformaciones que trasciendan la inmediatez inherente a la satisfacción de una necesidad elemental.

I. El abordaje: la narración de lo doméstico, familiar y femenino

Distinguir analíticamente a las lógicas de la experiencia social y sus empalmes requiere ir más allá del registro de la práctica y acceder a la interpretación que las personas hacen de ella; justo ahí radica la interacción entre lo objetivo y lo simbólico que da paso a una experiencia significativa. Es necesario escuchar, hacer y ver hacer.

La invitación a conversar sobre la organización de la alimentación personal y familiar no es sólo un llamado a elaborar descripciones detalladas de recetas o menús. Es posible que este abordaje aparezca como una primera respuesta. Sin embargo, en cuanto se elabora con un poco más de detenimiento, las narraciones se traducen en maneras de entender a la sociedad y de participar en ella desde la posición que consideramos que nos corresponde. Hemos visto cómo las charlas sobre la comida y sus tareas traen a la superficie los supuestos idiosincráticos que están detrás de formas específicas de organización social que cambian conforme también lo hacen las posiciones sociales, las historias familiares, los recursos acumulados y los marcos de valoración subjetiva de las experiencias. Esto es: en la narrativa, las lógicas se revelan.

Para adentrarse en estas lecturas, sin embargo, fue necesario insistir en el valor de estas conversaciones, enfatizar la importancia de lo cotidiano, incluso ante sus protagonistas. En los últimos años, los discursos sobre la cocina y la comida han ido ganando mucha popularidad en circuitos de consumo cultural en los que los procesos de la alimentación son extraídos de lo cotidiano, para someterlos a tratamientos estéticos y políticos que buscan relevar lo extraordinario en lo común. Sin embargo, el trabajo alimentario sigue formando parte de una cotidianidad doméstica que, al menos fuera del mundo del análisis científico de la reproducción social, suele ser invisibilizada, innombrada y desestimada, incluso en términos de la riqueza discursiva a partir de la cual puede ser narrada.

Como notaba DeVault, los marcos de sentido lingüístico a los que es posible recurrir para describir el trabajo de la cotidianidad doméstica están configurados en torno a la división del valor entre lo público y lo privado, lo masculino y lo femenino, que corta transversalmente toda la organización de la sociedad (1991). La elocuencia para destacar el esfuerzo intelectual y físico puesto en el trabajo alimentario entra en tensión con la tendencia a trivializarlo, a minimizar su papel en el conjunto de los recursos de la subsistencia cotidiana, entre los que se destacan el trabajo remunerado y el dinero, asuntos que, aún hoy, se asocian con el mundo de los hombres, los padres proveedores.

Durante los contactos iniciales las interlocutoras e interlocutores mostraban cierta incredulidad en que mi interés radicara en su alimentación. En principio orientaban la conversación hacia temas nutricionales, ya sea para demostrar sus conocimientos o para excusarse por lo que consideraban como cierta falta de dominio de la materia. También repasaban temas económicos, el costo de las cosas, la dificultad de sus afanes para hacer rendir el dinero. Narraban lo que creían que yo esperaba escuchar. El flujo de los procesos cotidianos de la alimentación y su papel en ellos les parecía menos relevante o, al menos, les costaba más trabajo asirlo y contarlo; las descripciones podían ser muy limitadas y rígidas, tendían hacia lo normativo, hacia una idea general de la normalidad de las actividades alimentarias en el contexto familiar. Los relatos ganaban densidad cuando la narración se abría al pasado y lo alimentario se entrecruzaba con la historia personal y familiar, tendiendo un puente reflexivo entre las prácticas de antes y las actuales.

Solicitar a las y los interlocutores que recuerden su vida e intenten explicar sus acciones, tiene el potencial de introducirnos en su mundo simbólico, haciendo emerger la reflexividad y la crítica. Una vez puestos en marcha, estos elementos suelen llevar a las y los sujetos a comprometerse con la investigación (Lupton, 1994) y elaborar un relato satisfactorio en términos de solidez y coherencia que, si bien no son atributos explícitamente solicitados o buscados, ayudan mucho a entender los mecanismos a los que las personas recurren para presentarse a sí mismas, ya sea identificándose con ciertas categorías y valores o distanciándose de ellos.

II. La alimentación como acción y la acción como experiencia

Estudiar la configuración de las prácticas alimentarias como modos de acción, y a ésta como la materia de las experiencias sociales, permite entenderlas como un arreglo complejo de lógicas o racionalidades, no jerarquizadas ni funcionalmente aisladas, sino frecuentemente empalmadas e incluso en competencia por recursos –tiempo, espacio, afectos, placer, poder-, que las personas

intentan cohesionar dotándolas de significado, orientándolas en un curso de acción que tenga sentido dentro del marco de interpretación de su vida cotidiana.

En este ejercicio de definición, los sujetos incorporan en el relato a la estructura social, a las instituciones, los mercados, otros grupos de la sociedad y sus maneras de interactuar con ellos. Las historias que conocimos no ocurren en ni vienen del vacío, sino de contextos específicos incorporados a sistemas sociales, económicos, culturales, políticos y ecológicos que definen la disponibilidad de alimentos, las reglas de su distribución y hasta las normas para su disfrute.

La Ciudad de México, el territorio donde estas historias están ancladas, puede no ser la entidad con mayores niveles de pobreza, marginación o bajo desarrollo. Sin embargo, no significa en absoluto que su población no experimente estos problemas. Por el contrario, los beneficios de los intensos procesos de urbanización, modernización y ampliación del acceso a infraestructura de servicios básicos que caracterizan a la Ciudad de México, han sido desigualmente distribuidos, produciendo experiencias de vida cualitativamente distintas y representaciones diferentes de lo que significa vivir en la ciudad.¹⁹⁵

En ese sentido, aunque Iztapalapa no es la alcaldía con peores condiciones socioeconómicas de la ciudad, tiene niveles de pobreza, carencias sociales e insuficiencia de ingresos mayores a los del promedio estatal y es un buen referente de la desigualdad en la Ciudad de México. La zona de estudio, una especie de triángulo sobre la sierra de Santa Catarina, tiene los elementos para ser considerada como un enclave de precariedad socioeconómica, derivada de procesos estructurales de migración y conformación informal del espacio periférico, así como de relaciones irregulares con el Estado, por el que, en función de los intereses y las coyunturas políticas, las personas que viven en condiciones precarias son vistas como clientes o como sujetos de asistencia.

Conocer el área con cierta profundidad ayudó a encontrar matices en la lectura de su precariedad. El reconocimiento físico de las colonias mediante recorridos etnográficos dio muestras de heterogeneidad en las condiciones materiales de vida entre sus residentes. Posteriormente, las narraciones de las historias de vida de las familias darían cuenta de los procesos paralelos, casi simbióticos, de conformación y afianzamiento del barrio con los procesos de acumulación de

¹⁹⁵ Estos procesos no sólo han generado pautas de diferenciación sino de desigualdad en el uso y el disfrute de las ciudades y de las oportunidades de desarrollo que éstas ofrecen. La polarización de la estructura social, junto con la expansión desordenada de la Ciudad de México, ha favorecido la emergencia de actores privados que organizan con reglas propias la distribución del espacio, derivando en procesos de exclusión y cierre social que marcan la pauta de las experiencias cotidianas de lo público y lo privado a través del espacio (Duhau y Giglia, 2008). Además de definir la distribución de las condiciones de habitabilidad de los espacios, la desigualdad también marca la distribución de su prestigio y define las condiciones de convivencia entre personas que habitan o usan diferentes zonas, tendiendo hacia la homogenización interna y el alto contraste hacia el exterior (Bayón y Saraví, 2012; Bayón, 2013; Duhau y Giglia, 2008).

recursos materiales entre las familias, observados con mayor frecuencia en la consolidación de bienes inmuebles. Esto introdujo un elemento de variabilidad entre los estudios de caso que marcó diferencias importantes en la producción y reproducción de las experiencias alimentarias de personas y familias en distintas situaciones de privación.

A pesar de la precariedad, o incluso debido a ella, la forma más activa de participar en la sociedad de muchas personas es, precisamente, a través del consumo en sus propios circuitos comerciales. Como universos de análisis, los espacios de consumo e intercambio económico en contextos de recursos limitados permiten acceder a las claves de la legitimación social, entender cuáles son sus mensajes, las necesidades que crea y los medios que promueve para satisfacerlas. Observamos que el espacio público de lo alimentario, ya sea para consumo privado o público, tiene la característica de ser un gran aglutinador, al mismo tiempo que un notable diferenciador: mientras que el modelo alimentario predominante tiende a unificar las narrativas de una comida “normal”, “adecuada” o “deseable”, el circuito segmenta el acceso económico, las calidades y la satisfacción.

En este sentido, el mercado alimentario local es un reflejo de un modelo de desarrollo económico y social específico, cuya racionalidad se expresa no sólo en las acciones de política que realiza, sino también en las que omite. La oferta de alimentos en la zona, caracterizada por la intensiva presencia de comercio de alimentos industrializados, responde a la instrumentación de agresivas políticas globales de libre comercio que operan frente a la insuficiencia, ineficiencia o ambigüedad de políticas de producción y distribución local de alimentos básicos frescos y de buena calidad, y estrategias sistemáticas e intensivas de salud pública que contrarresten los efectos evidentemente perversos que una oferta alimentaria de estas características y sin contrapesos reales, ha tenido sobre la salud de la población (Ávila, 2011; Barquera, 2013; Capron *et al.*, 2018; Huesca, 2016).

Sin embargo, las prácticas alimentarias familiares no son un reflejo directo y absoluto del entorno. De ser así, todas las familias que habitan un mismo territorio tendrían los mismos hábitos y, a pesar de que las estadísticas y las políticas que resultan de su lectura sugerirían algo semejante, encontramos que no es necesariamente así, que hay matices que provocan variaciones en el resultado de las prácticas, en su valoración y en su constitución como experiencias. Un conjunto de factores de índole no sólo económica y material sino afectiva, cultural y política, media en la interacción entre los sujetos y el entorno, definiendo la capacidad de las personas para movilizar sus recursos en un mercado con estas características. Esta movilización requiere dirección, intencionalidad y posicionamientos críticos, es una acción social, un trabajo en el que los individuos devienen sujetos sociales que producen experiencias significativas en la cotidianidad.

III. Mismos ingredientes, platillos distintos

El estudio de las prácticas alimentarias familiares como experiencias formadas por una combinación de lógicas que vinculan la acción de las personas con el sistema, nos permitió definir una especie de continuo que va de menor a mayor plasticidad en la organización de las prácticas y que se refleja, tanto en el uso de los recursos objetivos y materiales, como subjetivos y simbólicos. Este grado de flexibilidad se traduce en un peso distinto de lo alimentario en la estructuración de la vida cotidiana de las familias, así como en la organización de sus espacios y sus tiempos.

Desde la escasez, las prácticas alimentarias suelen presentar arreglos que parecen meras reacciones a las limitaciones económicas pero que, en cuanto revelan sus motivaciones, se percibe que responden a aprendizajes profundos, cálculos meditados y maniobras precisas para esquivar el error donde no hay margen para equivocarse demasiado. Las familias con menor capacidad económica requieren hacer un uso eficiente de sus recursos para lograr satisfacer la alimentación familiar, subordinando con mayor frecuencia la calidad a la cantidad y la innovación a la costumbre.

La exigencia de la eficiencia se traduce no sólo en la administración de los recursos, sino en el llamado a la prudencia y a la austeridad como atributos morales. Los relatos de la precariedad pasada o presente que nos fueron contados muestran que siempre hay una narrativa que permita recomponer la experiencia mediante al menos dos vías: por un lado, ajustando la interpretación de la norma a lo posible, adaptándola mediante la compensación, la sustitución o la ilusión de la suficiencia. Por otro, haciendo énfasis en la tarea cumplida, en el trabajo realizado, en la satisfacción de la necesidad, recuperando sus elementos gustosos, afectivos, nostálgicos.

Esto no significa que las familias con más recursos no hagan estos ajustes subjetivos, sino que, según lo observado, en el segmento más precario los arreglos suelen ser más tirantes y comportan un mayor peso emocional. En estas familias, la tensión de los arreglos económicos se relaciona con una proyección de lo familiar un poco más rígida, en la que la división del trabajo es más tajante y los valores de la disciplina, el orden y el aprovechamiento máximo de los recursos disponibles es una regla importante, asumida sobre todo por las mujeres.

Sin embargo, esta lógica de optimización se ve entorpecida por la incapacidad para planear la organización de las prácticas en plazos de mayor aliento y por la dependencia que esto genera respecto al circuito alimentario local, en particular, de opciones más deficientes en términos de diversidad y precio. En estos escenarios, las familias enfrentan dificultades materiales adicionales relacionadas

con las características de sus viviendas y los servicios disponibles, que demandan más tiempo de las mujeres, en tanto encargadas de la alimentación familiar. Este papel, ejecutado en estas condiciones, no sólo las obliga a trabajar con más intensidad, sino que también produce sentimientos de ansiedad y culpa por lo que se consideran un desempeño deficiente de roles de cuidados, concentrados en buena medida en las mujeres.

En el otro extremo del continuo encontramos familias con un poco más de recursos económicos que, si bien no son elevados, son suficientes para marcar una diferencia respecto a quienes no los tienen, en términos de la organización de las prácticas alimentarias y su valoración subjetiva. Estos recursos, sumados a mejores condiciones materiales de las viviendas y los servicios, permiten diseñar estrategias más eficientes y de más largo aliento, tanto en términos de la alimentación como del uso del tiempo, lo que resulta particularmente importante para las mujeres, cuya identidad personal -es decir, independientemente de su rol como cuidadoras- cobraba mucha más presencia. En buena medida, la posibilidad de acceder a alimentos considerados necesarios y valiosos -que conforman dietas efectivamente más nutritivas y variadas- está dada por la capacidad de trascender el circuito alimentario inmediato y recurrir a almacenes con mayor variedad y mejores precios. Es decir, tener recursos permite, justamente, hacer un uso más eficiente de los mismos.

En estos hogares las normas de aprovechamiento, nutrición y calidad de los alimentos también aparecían con fuerza, pero como valores realizables que no necesariamente representaban conflictos, sino que incluso permitían cierta plasticidad. Esta flexibilidad se observaba también en la dinámica familiar y en la manera de incorporar los valores de la comida en la organización de las prácticas, privilegiando el balance entre “lo bueno” y “lo malo”, más que la persecución de un ideal alimentario demasiado estricto.

Proponemos que estas diferencias son expresiones distintas de la operación de al menos tres ejes comunes que, combinados, configuran las experiencias alimentarias: 1) la idea de familia y de roles familiares desde la que se produzca el trabajo alimentario; 2) la capacidad de participar en el mercado y controlar los aspectos materiales y simbólicos de las prácticas; y 3) la manera en la que se gestiona la tensión entre la individualidad de las mujeres y su rol sociohistórico como cuidadoras familiares.

La combinación de estos factores contribuye a definir el lugar de la alimentación en la reproducción familiar, no sólo como un elemento de subsistencia física, sino como un espacio aglutinador de valores y relaciones, tanto privadas como públicas, y como un trabajo que demanda condiciones materiales, económicas, afectivas y morales, de cuya existencia depende no sólo la satisfacción instrumental de la práctica, sino la valoración del desempeño de un rol como individuos.

El hecho de que las personas consigan comer, recorrer el camino entre la idea y la práctica, no debería restar importancia a la reflexión sobre los elementos que intervienen en ese recorrido y los ajustes constantes que las personas deben hacer. Es posible que actualmente estemos frente al límite de estos arreglos o, al menos, frente a una etapa de reacomodo. Los problemas de salud que enfrentan las familias sugieren que algunos de ellos no serán sostenibles por mucho tiempo; el costo está siendo demasiado alto para los cuerpos y, de manera especial, para los cuerpos de las mujeres, cuidadoras y cuidadas.

Frente a situaciones de crisis económicas o de salud, la distancia entre lo posible y lo deseado, se amplía cada vez más. La respuesta de la política pública que refuerza la capacidad económica de los hogares a través de transferencias monetarias es, sin duda, importante. Dadas las condiciones del juego, es necesario mejorar la posición económica de las personas y ampliar sus márgenes de participación en el mercado. Sin embargo, como hemos insistido hasta ahora, un circuito comercial con estas características no sólo no garantiza mejores decisiones, sino que su vocación atenta directamente sobre las premisas del derecho a la alimentación.

Las políticas públicas tendrían que intervenir en la correlación de fuerzas en el mercado, incrementando la disposición de alimentos sanos, frescos y variados. Aun si no consigue reducir sustantivamente la presencia de productos nocivos, existen elementos para pensar que los hábitos de las familias mejorarían en cuanto tuvieran accesibilidad económica y física a alimentos que responden a normas que, como nos fue revelado, sin duda conocen y desean atender.

Asimismo, será fundamental proponer modelos de salud que no se concentren únicamente en la vigilancia y la “corrección” de los cuerpos, sino que promuevan la intervención del Estado en el mejoramiento de las condiciones de infraestructura en el entorno, para favorecer mejores dietas y la realización de actividad física, sin exponerse a riesgos ambientales y de seguridad.

Por otra parte, habría que interesarse también en retomar los elementos positivos de las dietas y los procedimientos culinarios tradicionales, legitimar el conocimiento y el saber de cocineras populares que han alimentado a comunidades enteras por décadas y que derivan reconocimiento y orgullo por sus saberes.

Sobre todo, habría que entender que las prácticas son llevadas a cabo por sujetos que ocupan posiciones sociales específicas y que mejorar esa posición en términos de redistribución de recursos y reconocimiento, podría mejorar las prácticas. Esto implica no acentuar la subordinación de las mujeres al interés colectivo familiar, detener el uso instrumental que las políticas públicas han tendido

a hacer de su rol tradicional y promover espacios que les apoyen o releven de la tensión que conlleva el trabajo alimentario en contextos de estreñimientos económicos y materiales, por ejemplo, a través de comedores públicos, escolares u otras modalidades que faciliten el acceso a alimentos nutritivos, inocuos, suficientes, variados, de bajo costo y gustosos, ofrecidos en condiciones dignas que no contribuyan a la estigmatización de las y los usuarios, sino a la formación de ciudadanías solidarias.

En nuestra experiencia, el trabajo de los comedores públicos es loable y tiene un potencial considerable, si puede trascender el condicionamiento de la aceptabilidad de los platillos al costo: para mantener precios bajos, se recurre a preparaciones que no son gustosas y que corren el riesgo de tampoco ser del todo nutritivas, pues reproducen la monotonía de dietas empobrecidas. Esto no sólo pervierte los propósitos del programa, sino que refuerza la idea de que quien tiene menos recursos no puede aspirar a más, a comer bien, vasto y sabroso. De hecho, la dificultad de familias enteras para pagar diariamente el costo individual de las comidas en los comedores, obliga a pensar en esquemas sostenibles basados en la gratuidad de los alimentos.

En el campo de la generación de información para el análisis, es importante pensar en nuevos abordajes para pensar las prácticas alimentarias desde la medición de sus resultados, ya sea a través de mediciones antropométricas y de morbilidad, medidas de consumo de alimentos, o la aplicación de cuestionarios que recogen la percepción de las personas sobre sus prácticas, en el marco de grandes proyectos estadísticos, orientados a fines que trascienden la exploración de la alimentación familiar. La complejidad material, social y afectiva de la organización de las prácticas alimentarias de la que hemos dado cuenta en este estudio sugiere que se necesitan aproximaciones de mayor profundidad cualitativa que permitan ir más allá de testimonios acotados a respuestas dicotómicas que muy probablemente tenderán hacia lo normativo, ocultando situaciones de privación extrema y estructural, donde existan los procesos de ajuste en la narrativa de experiencias dolorosas y vergonzosas como las que hemos conocido a través de la investigación y que, sabemos, son difíciles de reconocer ante otros, como tener que asumir que se incapaz de alimentar adecuadamente a los propios hijos o de cumplir con estándares básicos de una alimentación adecuada, preguntas que se realizan en algunos instrumentos estadísticos, como la Escala Mexicana de Seguridad Alimentaria incluida en encuestas de ingreso-gasto y de salud en México.

Por otra parte, es necesario que los instrumentos utilizados para la producción de información sobre la alimentación familiar permitan establecer relaciones más finas entre el acceso a los alimentos y las características de los territorios, en particular, de la disponibilidad de alimentos de calidad en los circuitos locales. Hasta el momento, donde esta dimensión se explora, no permite relacionar a

cabalidad las características de la oferta alimentaria con las necesidades de la demanda, lo que refuerza la narrativa de que los resultados de una dieta deficiente son responsabilidad de las personas, sin consideración de la estructura social, política y económica en la que deben tomar decisiones.

Entender las racionalidades detrás de las prácticas que se realizan en contextos de privación implica entender que las personas requieren reconstituirse, recuperarse como sujetos capaces a través de las narrativas del esfuerzo, del trabajo duro y el sacrificio. La capacidad de jugar con las normas se vuelven virtudes, la sobriedad se convierten en norma moral, disposiciones de personas eficientes, inteligentes y previsoras. Las narraciones a las que tuvimos acceso destacan la agencia, la capacidad de movilización, una posición proactiva ante la carencia en aras de la subsistencia básica, pero también del goce, del disfrute.

Es en este sentido que importa comprender las experiencias, en el de la distinción de los protagonistas y sus subjetividades. Partir de la idea de que la acción es el resultado de una disputa entre lógicas, intereses y subjetividades, que debe encontrar la manera de reaccionar en una estructura de posibilidades determinada, ayuda a entender las tensiones entre los fines y los medios, las disputas por los recursos, las restricciones y las recompensas al actuar de un modo y no de otro. Una mirada de esta naturaleza admite la posibilidad de que las y los sujetos de la acción no necesariamente actúen como lo indicarían las normas, los modelos hegemónicos o los cálculos más costo-eficientes de una racionalidad optimizadora. Acepta digresiones, atajos, contradicciones. No son errores, desviaciones o productos residuales de la acción, sino parte sustantiva de la propia práctica y de la relación de los sujetos con el entorno, sus instituciones y sus mercados.

El resultado de esta operación de ajuste y negociación con las estructuras es la experiencia social, una forma condensada de la acción, amalgamada por el trabajo subjetivo de los sujetos que interpretan el significado de las situaciones mientras lo crean o reproducen. La experiencia es, pues, una suerte de reducción sávida y densa de un conjunto de lógicas ligadas por la subjetividad de los actores, una especie de *liaison* culinaria en la que la reflexividad y la capacidad crítica dotan a la experiencia de su consistencia.

La cercanía íntima con lo alimentario y lo familiar hace que mucho de lo que parece un hallazgo parezca una obviedad. Esto es particularmente abrumador cuando se está escribiendo una tesis con aspiraciones mínimas de relevancia. Sin embargo, no por obvias las cosas son menos ciertas o importantes. Y es posible que en los detalles, en estas estrategias rutinarias que pasan desapercibidas, en todo lo que se da por sentado, radique alguna pista que sugiera cómo fortalecer las prácticas alimentarias de las familias con recursos precarios, no sólo para mejorar su estado de salud, sino para

mejorar las condiciones en las que los sujetos y, especialmente, las mujeres que cuidan y alimentan, construyen sus experiencias de vida cotidianas con balances reflexivos que les devuelvan una mejor imagen de sí mismos y del lugar que ocupan en la sociedad.

IV. A medio cocer

Antes de cerrar consideramos importante destacar algunos aspectos que demostraron ser relevantes en la constitución de las experiencias alimentarias, pero sobre los que el estudio no abundó y en torno a los cuales creemos que es importante generar mayor evidencia y análisis. A continuación detallamos tres de ellos.

El papel de la salud y la nutrición en la constitución de experiencias alimentarias

Si bien describimos las enfermedades que presentaban algunos integrantes de las familias y discutimos su vinculación con las prácticas alimentarias familiares y la disponibilidad de recursos, la reflexión en este sentido fue escueta.

Claramente, el enfoque del estudio no es epidemiológico ni nutricional. La razón más evidente es la vocación sociológica de la investigación. En este sentido, la enfermedad fue incorporada como proceso y la nutrición como un constructo social que, en tanto tal, puede cambiar con espacial y temporalmente.

Pero, más allá de esto, la intencionalidad casi tímida para tratar estos asuntos se debe a una decisión metodológica tomada en la fase inicial de la investigación, en la que apareció con claridad el riesgo de que las personas sintieran que sus hábitos de consumo estaban siendo evaluados, juzgados desde la firmeza y la arbitrariedad de una norma. Si bien la malnutrición es un relato paralelo a la precariedad y la observación en campo permitió evaluar algunos hábitos en términos de calidad nutricional, se privilegió la búsqueda de significados y motivaciones en las narrativas sobre las prácticas y, en particular, en su valoración. Quedó claro que las familias, y en especial las mujeres, estaban conscientes de las deficiencias de sus dietas y no se consideró necesario exponerlas a un juicio minucioso mayor.

Sin embargo, la importancia de relacionar las percepciones de la alimentación con un conjunto de datos sobre el contenido específico de las dietas y los resultados precisos sobre el cuerpo, es sin duda una tarea pendiente que permitirá documentar con mayor detalle el efecto de las prácticas alimentarias en los procesos de salud y enfermedad de las familias, esta especie de crisis que, aun cuando se

resuelve, conlleva costos tan altos que difícilmente es posible recobrar del todo un sentido de normalidad. Se vuelve una suerte de ruptura continuada, sostenida.

El papel de la política social con componentes alimentarios

Fue difícil encontrar familias beneficiarias de programas sociales, incluso con el apoyo de las mujeres residentes en las colonias. Si asumimos que la focalización que caracteriza a la oferta de programas sociales es correcta, esto podría significar un sesgo de nuestra pequeña muestra hacia un nivel menor de pobreza del requerido por los programas. Sin embargo, no lo creemos así; hemos aportado elementos suficientes para sostener que las condiciones socioeconómicas de las familias de más bajos recursos se traducían en privaciones notables. De hecho, algunas madres de estos hogares consideraban que sí necesitaban el apoyo de algún programa social, pero se sentían inhibidas por un conjunto de elementos que las hacían desistir de buscar su incorporación, como el trato de las y los funcionarios, el tiempo que les requerían las reuniones o el requisito de participar en actividades partidistas que entendían que algunos de ellos les demandaban, en particular los que estaban relacionados con la alcaldía o, incluso, el gobierno de la Ciudad.

Sin embargo, la incorporación de esta arista al entendimiento de las experiencias alimentarias de la pobreza es particularmente importante porque, en buena medida, la agenda de la política de desarrollo social y la del combate a la pobreza a través de transferencias monetarias generalmente condicionadas, han contribuido a definir el problema alimentario en México como uno que puede ser resuelto en el mercado. Si bien aumentar la capacidad adquisitiva de los hogares es importante, el circuito de consumo alimentario urbano reúne un conjunto de características que lo vuelven problemático en términos de acceso y calidad, y es un espacio sobre el que la política pública ha buscado incidir en mucho menor medida y con poca constancia.

Las experiencias alimentarias de los hombres

La exploración del trabajo alimentario enfocó buena parte de la investigación hacia las reflexiones de las mujeres, en tanto organizadoras de las experiencias alimentarias de sus familias. Si bien el interés original está centrado en las prácticas alimentarias familiares, no nos parece inadecuado reflejar el peso desproporcionado que tienen las mujeres en ellas y nos congratulamos por que las reflexiones de las propias mujeres sobre su quehacer en las cocinas y en las mesas haya encontrado su espacio y su lenguaje.

Sin embargo, las características de la vida de los hombres en el espacio público como trabajadores y proveedores, los coloca frente a relaciones distintas con lo alimentario: al pasar más tiempo en la calle, suelen comer en ella productos de alta densidad calórica y muy escaso aporte nutricional; sus elecciones alimentarias parecen mucho más orientadas por el costo, la practicidad y el gusto; a las malas dietas se añade mayor consumo de bebidas alcohólicas y el tabaquismo, una suerte de derecho ganado por el trabajo realizado, que puede deteriorar no sólo su vida sino la de quienes los rodean. Su exposición al riesgo es elevada y viven haciendo ajustes que, por acción u omisión, tienden a minimizarlo hasta que ya es tarde. Su salud sufre un descuido adicional derivado de la falta de atención por razones tanto prácticas, como económicas y culturales. La salud masculina y sus expresiones específicas, tanto físicas como mentales, en escenarios de precariedad es un tema urgente.

Más aún, los testimonios que recogimos sobre el involucramiento de los varones en actividades culinarias, la naturaleza conflictiva de su participación en las tareas de cuidado, desestabilizando la concepción de los roles de género, tanto entre los propios varones como entre las mujeres, o su papel en las dinámicas de compensación afectiva a través de la provisión de alimentos considerados inadecuados e innecesarios, a través de los cuales ellos lograban expresarse, son temas relevantes de las experiencias masculinas en torno a la alimentación.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Abarca, Meredith. (2006). *Voices in the kitchen. Views of food and the world from working-class Meican and Mexican American women*. Estados Unidos: Texas A&M University Press.

Abarca, Meredith. (2007). "Charlas culinarias: Mexican women speak from their public kitchens", *Food & Foodways*, 15, pp. 183-212.

Abbots, Emma-Jayne. (2017). *The Agency of Eating. Meditation, food and the body*. Reino Unido: Bloomsbury.

Aguilar, Sandra. (2009). "La mesa está servida: comida y vida cotidiana en el México de mediados del siglo XX", *Revista de Historia Iberoamericana*, 2(2), pp. 52-85.

Appendini, Kirsten y Guadalupe Rodríguez (coords.). (2012). *La paradoja de la calidad. Alimentos mexicanos en América del Norte*. México: El Colegio de México.

Aquino, Alejandra. (2013). "La subjetividad a debate", *Sociológica*, 28(80), pp. 259-278.

Arámbulo III, Primo, Claudio Almeida, Juan Cuéllar, Albino Belotto. (1994). "Street Food Vending in Latin America", *Bulletin of PHAO*, 28(4), pp. 344.354.

Argüello, Omar. (1980). *Delimitación del concepto "Estrategias de supervivencia" y sus vínculos con la investigación socio-demográfica*. CEPAL.

Arias, Manuel. (2011). "La comida tradicional. Una gran fiesta para el paladar", *Agua sobre las lajas*, No. 4, pp. 1-7.

Arias, Patricia. (2016). "El trabajo femino: del permiso a la obligación", *Papeles de Población*, 90, pp. 197-228.

Ariza, Marina y Orlandina de Oliveira. (2000). Género, trabajo y familia: consideraciones teórico-metodológicas, en *La Población de México: situación actual y desafíos futuros*. México: Consejo Nacional de Población.

Ariza, Marina. (2006). "Mercados de trabajo y desigualdad de género en México a principios del siglo XXI", *La Situación del Trabajo en México*, pp. 377-411. México: UAM.

Arizpe, Lourdes. (1977). "Women in the Informal Labor Sector: The Case of Mexico City", *Signs: Journal of Women in Culture and Society*, 3(1), pp. 25-37.

Arredondo, Martha y José Ricardo González. (2013). "Las estrategias de sobrevivencia de los pobres: un repaso a su estudio en las ciencias sociales (conceptos, perspectivas teóricas y acciones que implican)", *Realidades*, pp. 19.31.

Arriagada, Irma. (2005). "Los límites del uso del tiempo: dificultades para las políticas de conciliación, familia y trabajo", Arriagada, Irma (ed.), *Políticas hacia las familias, protección e inclusión sociales*. Santiago: CEPAL / División de Desarrollo Social.

Ávila, Abelardo, Jesús Flores, Gabriela Rangel. (2011). *La política alimentaria en México*. México: Cámara de Diputados / Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sostenible y la Soberanía Alimentaria (CEDRSSA).

Bakic, Tiana. (2014). The taste of precarity. Language, legitimacy, and leglity among Mexican street food vendors, en De Cassia, Companion y Marras (eds.), *Street Food: Culture, Economy, Health and Governance*. Routledge.

Bakic, Tiana. (2017). “Disambiguating legalities: Street vending, law, and boundary-work in Mexico City”, *EthnoScripts, The Anthropology of Work and Labour*, 19(2), pp. 14-30.

Banerjee, Abhijit y Esther Duflo. (2007). “The Economic Lives of the Poor”, *Journal of Economic Perspectives*, 21(1), pp. 141-167.

Barquera, Simón, Ismael Campos, Lucía Hernández, Alfredo Pedroza, Juan Rivera. (2013). “Prevalencia de obesidad en adultos mexicanos: 2000-2012” en *Salud Pública*, 55(“), pp. S151-s160.

Barquera, Simón, Juan Rivera, Alejandra Gasca. (2001). “Políticas y programas de alimentación y nutrición en México”, *Salud Pública de México*, 43(5), pp. 464-477.

Barthes, Roland. ([1961]/2018). “Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption” en Counihan, Van Esterik y Julier (eds.), *Food and Culture. A reader*. Nueva York: Routledge, cuarta edición, pp. 13-19.

Bartra, Armando. (2011). “Hambre. Dimensión alimentaria de la gran crisis”, *Mundo Siglo XXI*, VII (26), pp. 11-24. CIECAS-IPN.

Bayón, Cristina y Gonzalo Saraví. (2013). “The cultural dimensions of urban fragmentation. Segregation, sociability and inequality in Mexico City”, *Latin American Perspectives*, 80(4), pp. 35-52.

Bayón, Cristina y Gonzalo Saraví. (2019). “Desigualdades: subjetividad, otredad y convivencia social en Latinoamérica”, *Desacatos*, 59, pp. 8-15.

Bayón, Cristina. (2012). “El ‘lugar’ de los pobres: espacio, representaciones sociales y estigmas en la ciudad de México”, *Revista Mexicana de Sociología*, 74(1), pp. 133-166.

Bayón, Cristina. (2013). “Hacia una sociología de la pobreza: la relevancia de las dimensiones culturales, en *Estudios Sociológicos*, XXXI(91), pp. 87-112. México: El Colegio de México.

Bayón, Cristina. (2015a). *La integración excluyente. Experiencias, discursos y representaciones de la pobreza urbana en México*. México: UNAM-Instituto de Investigaciones Sociales / Bonilla Artigas.

Bayón, Cristina. (2015b). “La construcción del otro y el discurso de la pobreza. Narrativas y experiencias desde la periferia de la ciudad de México”, *Revista Mexicana de Ciencias Políticas*, 23, pp. 357-376.

Bayón, María Cristina y Gonzalo Saraví. (2013). “The Cultural Dimensions of Urban Fragmentation: Segregation, Sociability and Inequality in Mexico City” en *Latin American Perspectives*. Issue 189, vol. 40, núm. 2, pp.: 35-52.

Beagan, Brenda, Gwen Chapman y Elain Power. (2017). “The visible and invisible occupations of food provisioning in low income families”, *Journal of Occupational Science*, pp. 1-13.

Beagan, Brenda, Gwen Chapman y Elaine Power. (2018). *Cultural and Symbolic Capital With and Without Economic Constraint: Food Shopping in Low-Income and High-Income Canadian Families*,

en Smith Jennifer (ed.), Food Practices and Social Inequality. Looking at Food Practices and Taste Across the Class Divide. Londres: Routledge.

Beagan, Brenda, Gwen Chapman, Andrea D'Sylva, Reawyn Bassett. (2008). "It's just easier for me to do it': Rationalizing the family division of foodwork", *Sociology*, 42(4), pp. 653-671. Londres: SAGE.

Beagan, Brenda, Gwen Chapman, Josée Johnston, Deborah McPhail, Elain Power y Helen Vallianatos. (2015). Acquired tastes. Why families eat what they do. Canadá: UBC Press.

Benería, Lourdes y María Floro. (2005). "Distribution, gender and labor market informalization: A conceptual framework with a focus on homeworkers" en Kudva y Benería (eds.), Rethinking informalization. Poverty, precarious jobs and social protection. Nueva York: Cornell University.

Benería, Lourdes y Martha Roldán (1992). Las encrucijadas de género y clase. México: Colegio de México.

Benería, Lourdes. (2006). "Trabajo productivo / reproductivo, pobreza y políticas de conciliación", *Nómadas*, 24, pp. 8-21.

Bertaux, Daniel. (1999). "El Enfoque Biográfico: su validez metodológica, sus potencialidades", *Proposiciones*, No. 29.

Bertrán, Miriam. (2015). Incertidumbre y Vida Cotidiana. Alimentación y salud en la Ciudad de México. Barcelona: Universidad Autónoma Metropolitana / Universitat Oberta de Catalunya.

Bertrán, Miriam. (2019). Modernidad a la carta. Manifestaciones locales de la globalización alimentaria en México. Barcelona: Icaria.

Bisogni, Carole, Margaret Jastran, Marc Seligson, Alyssa Thompson. (2012). "How people interpret healthy eating: Contributions of Qualitative Research", *Journal of Nutrition, Education and Behavior*, 44(4), pp. 282-301.

Boltvinik, Julio. (2013). "Medición multidimensional de pobreza. América Latina, de precursora a rezagada", *Sociedad & Equidad*, 5, pp. 4-29.

Bordo, Susan. (2003). Unbearable weight. Feminism, western culture and the body. Estados Unidos: California University Press.

Bordo, Susan. (2004). Unbearable Weight: Feminism, Western Culture and the Body. California: University of California Press.

Bourdieu, Pierre y Monique Saint Martin. (1976). "Anatomie du gout", *Actes de la recherche en sciences sociales*. 2(5), pp. 2-81.

Bourdieu, Pierre. ([1977]/1989). Outline of a Theory of Practice. Reino Unido: Cambridge University Press.

Bourdieu, Pierre. ([1984]/2012). La distinción: criterio y bases sociales del gusto. Madrid: Taurus.

Bourges Rodríguez H., (2001). "La alimentación y la nutrición en México", *Comercio Exterior*, (51) 10, pp. 897- 904.

Brah, Avtar. (2011). Cartografías desde la diáspora. Identidades en cuestión. Madrid: Traficantes de Sueños.

Braudel, Fernand. (1984/1967). Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII. Madrid: Alianza.

Bridle-Fitzpatrick, Susan. (2018). Tortillas, pizza and broccoli: *Social class and dietary aspirations in a Mexican city*, en Smith Jennifer (ed.), Food Practices and Social Inequality. Looking at Food Practices and Taste Across the Class Divide. Londres: Routledge.

Cabanas, Edgar y Eva Illouz. (2019). Happycracia. Cómo la ciencia y la industria de la felicidad controlan nuestras vidas. Buenos Aires: Paidós.

Cain, Ruth. (2017). “Just what kind of mother are you?”: Neoliberal guilt and privatised maternal reponsability in recent domestic crime fiction, en Garrett, Roberta and Jensen, Tracey and Voela, Angie, eds. We need to talk about family: Essays on the family, (popular) culture and neoliberalism, Cambridge: Cambridge Scholars, pp. 289-313.

Cairns, K., & Johnston, J. (2015). “Choosing health: embodied neoliberalism, postfeminism, and the ‘do-diet’”, *Theory and Society*, 44(2), pp. 153–175.

Cairns, Kate y Josée Jhonston. (2016). Food and Femininity. Bloomsbury Academic.

Cairns, Kate, Josée Jhonston, Shyon Baumann. (2010). “Caring about food. Doing gender in the foodie kitchen”, *Gender & Society*, 24(5), pp. 591-615.

Cairns, Kate. (2013). “The subject of neoliberal affects: rural youth envision their futures”, *The Canadian Geographer*, 57(3), pp. 337-344.

Capron, Guénola, Salomón González Arellano, Jeremy Wagner y Cameron McCordic. (2018). The state of household food security in Mexico City, Mexico, *Hungry Cities Report No. 13*. Sudáfrica: Universidad de Cape Town.

Carney, Megan. (2015). The Unending Hunger. Tracing women and food insecurity across borders. California: University of California Press.

Casique, Irene. (2004). “Trabajo femenino, empoderamiento y bienestar de la familia”, Ponencia presentada para Latin American Studies Association (LASA) 2003, del 27 al 29 de marzo, Dallas, Texas.

Cerrutti, Marcela. (2000). “Determinantes de la participación intermitente de las mujeres en el mercado de trabajo del Área Metropolitana de Buenos Aires”, *Desarrollo Económico*, 39(156), pp. 619-638.

Chant, Sylvia. (2003). “Female household headship and the feminisation of poverty: factis, fictions and forward strategies”, Working Paper, Londres: LSE.

Chant, Sylvia. (2004). “Dangerous Equations? How female-headed households became the poorest of the poor: Cuases, consequences and cautions”, *IDS Bulletin*, 35(4), pp. 19-26.

Charles, Nickie y Marion Kerr. (1988). *Women, food and families*. Manchester: Manchester University Press.

Chase, Elain y Robert Walker. (2012). “The Co-construction of shame in the contexto of poverty: beyond a threat to the social bond”, *Sociology*, 47(4), pp. 739-754.

Chase, Susan. (2013). Narrative inquiry. Still a field in the making en Denzin, Norman e Yvonna Lincoln (eds.) Collecting and interpreting qualitative materials, pp. 55-83. EU: Sage.

Chávez Hoyos, Marina, Alma Chapoy, Isabel Rueda, María Luisa González, Patricia Rodríguez. (2010). Trabajo femenino: las nuevas desigualdades. México: UNAM, Instituto de Investigaciones Económicas.

Chen, Wei-ting. (2016). "From 'junk food to 'treats': how poverty shapes family food practices", *Food, Culture & Society*, 19(1), pp. 151-170.

Chirino, Joel. (1983). Aztahuacán: ¡Donde ya no volarán las garzas!.

Comité de expertos académicos nacionales del etiquetado frontal de alimentos y bebidas no alcohólicas para una mejor salud. (2018). "Sistema de etiquetado frontal de alimentos y bebidas para México: una estrategia para la toma de decisiones saludables", *Salud Pública de México*, 60, pp.479-486.

Connelly, Michael y Jean Cladinin. (1990). "Stories of experience and narrative inquiry", *Educational Researcher*, 19 (5), pp. 2-14.

Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL). (2018). Metodología para la Medición Multidimensional de la pobreza en México. México: CONEVAL.

Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL). (2010). Informe de la evolución histórica de la situación nutricional de la población y los programa de alimentación, nutrición y abasto en México. México: CONEVAL.

Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL) (2016). Pobreza y Género en México: hacia un sistema de indicadores, 2010-2016. México: Coneval. Disponible en: <https://www.coneval.org.mx/Medicion/MP/Paginas/Pobreza-y-genero-en-Mexico-2010-2016.aspx> [Consultado el 25 de junio de 2018].

Contreras, Jesús. (2005). "La Modernidad Alimentaria: Entre la sobreabundancia y la inseguridad", *Revista Internacional de Sociología*, 40, pp. 109-132.

Coveney, John. (1998). "The Government and Ethics of Health Promotion: the importance of Michel Foucault", *Health Education Research*, 13(3), pp. 459-468.

Coveney, John. (2006). Food, morals and meaning. The pleasure and anxiety of eating. Reino Unido: Routledge.

Cross, John. (1998). Informal Politics. Street Vendors and the State in Mexico City. California: Stanford University Press.

Cross, John. (2000). "Street vendors, and postmodernity: conflict and compromise in the global economy", *International Journal of Sociology and Social Policy*, 20(1-2), pp. 29 – 51.

Crossa, Veronica. (2016). "Reading for difference on the street: De-homogenising street vending in Mexico City", *Urban Studies*, 53(2), pp. 287-301.

Crowther, Gillian. (2013). Eating Culture: An Anthropological Guide to Food. Canadá: University of Toronto.

Cummins, Steven y Sally Macintyre. (2002). "Food deserts"---evidence and assumption in health policy making". *BMJ*, 325(7361), pp. 436-438.

de Certau, Michel. (1996). La Invención de lo Cotidiano 1: Artes de hacer. México: Universidad Iberoamericana – Instituto de Estudios Superiores de Occidente.

De la Garza, Enrique. (2001). "Subjetividad, cultura y estructura", *Iztapalapa* 50, pp. 83-104.

Deborah, Lupton. (1996). *Food, the body and the self*. SAGE.

Del Paso, Fernando y Socorro Gordillo del Paso. ([1991] 2016). La Cocina Mexicana de Socorro y Fernando del Paso. México: FCE.

Delgado, Victoria y Miriam Bertrán. (2010). "Consumo de comida callejera y riesgo de obesidad en la Ciudad de México. Una aproximación antropológica", pp. 43-53.

DeRose, Laurie, Maitreyi Das y Sara Millman. (2000). "Does female disadvantage mean lower access to food?" *Population and Development Review*. Vol. 26 (3). Population Council. Pp. 517-547.

Desai, Meghnad. (2003). "Pobreza y capacidades: hacia una medición empíricamente aplicable", *Comercio Exterior*, 53(5).

DeVault, Marjorie. (1991). Feeding the family: The social organization of caring as gendered work. Chicago: The University of Chicago Press.

Díaz, Cecilia y Cristóbal Gómez. (2001). "Del consumo alimentario a la sociología de la alimentación" en *Distribución y Consumo*, No. 60, pp. 5-24.

Díaz, Cecilia y Cristóbal Gómez. (2005). "Sociología y alimentación" en *Revista Internacional de Sociología*, No. 40, pp. 21-46.

Douglas, Mary. (1972). "Decephering a meal" en *Daedalus*, No. 1(101) *Myth, symbol and culture*, pp. 61-81.

Dowler, Elisabeth y Hannah Lambie-Mumford. (2015). "How can households eat in austerity? Challenges for social policy in UK", *Social Policy and Society*, 14(3), pp. 417-428.

Dowler, Elisabeth. (1997). "Budgeting for food on a low income in the UK: the case of lone-parent families", *Food Policy*, 22(5), pp. 405-417.

Drewnowski, Adam, Anne Barratt-Fornell. (2004). "Do Helathier Diets Cost More?", *Nutrition Today*, 39(4), pp.161-168.

Duah, Emilio y Martha Schteingart. (1997). *La urbanización popular en la Ciudad de México*, en Schteingart, Martha, Julio Boltvinik *et al.* (1997). Pobreza, condiciones de vida y salud en la ciudad de México. México: El Colegio de México, pp. 29-42.

Dubet, François. (1989). "De la Sociología de la identidad a la Sociología del sujeto" en *Estudios Sociológicos*, VII(21), pp. 519-545.

Dubet, François. (2001). "As desigualdades multiplicadas", *Revista Brasileira de Educação*, 17, pp. 5-19.

- Dubet, François. (2010). Sociología de la Experiencia. Madrid: Complutense.
- Dubet, François. (2011). La Experiencia Sociológica. Barcelona: Gedisa.
- Dubet, François. (2015). ¿Por qué preferimos la desigualdad? (aunque digamos lo contrario). Buenos Aires: Siglo XXI.
- Duhau, Emilio y Angela Giglia. (2008). Las reglas del desorden. Habitar la metrópoli. México: Siglo XXI-UAM Azcapotzalco.
- Duhau, Emilio. (1997). Las políticas de apoyo a la alimentación y su aplicación en las colonias, en Scheingart, Martha, Julio Boltvinik *et al.* (1997). Pobreza, condiciones de vida y salud en la ciudad de México. México: El Colegio de México, pp. 189-214.
- Dupuy, Anne. (2013). “Modes d’alimentation et socialisations alimentaires de personnes en situation de précarité”, *Objectif Nutrition*, 107, pp. 8-11.
- Durkheim, Emile. ([1895]/2011). Las reglas del método sociológico. México: Colofón.
- Duruz, Jean. (1999). “Food as nostalgia: Eating the fifties and the sixties”, *Australian Historical Studies*, 29(113), pp. 231-250.
- Ehrenreich, Barbara y Deirdre English. ([1978] 2005). For her own good. Twocenturies of the experts’ advice to women. Nueva York: Anchor Books.
- Elias, Norbert. (1987). El proceso de la Civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas. Madrid: Fondo de Cultura Económica.
- Estrada, Emir y Pierrette Hondagneu-Sotelo. (2010). “Intersectional Dignities: Latino Immigrant Street Vendor Youth in Los Angeles”, *Journal of Contemporary Ethnography*, 40(1), pp.102–131.
- Favela, Alejandro. (2009). *Seguridad pública en la delegación Iztapalapa en Rosales*, en Rocío *et al.* (eds.), Diversidad urbana, política y social en Iztapalapa. México: UAM-Iztapalapa, pp. 295-331.
- Finch, Janet. (2007). “Displaying families”, *Sociology*, 41(1), pp. 65-81.
- Fischler, Claude. (1988). “Food, self and identity” en *Social Science Information*, 27, pp. 275-292. Londres: SAGE.
- Fischler, Claude. (1995). *El (H)Omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Flores, Jesús, Norma Limón y Abelardo Ávila. (s/f). *Venta callejera de alimentos: de riesgo sanitario a opción alimentaria de la población urbana*.
- Forste, Renata y Kiira Fox. (2012). “Household Labor, Gender Roles and Family Satisfaction: A cross-national comparison”, *Journal of Comparative Family Studies*, 43(5), pp. 613-631.
- Forste, Renata y Kiira Fox. (2012). “Household labor, gender roles and family satisfaction: a cross-national comparison”. *Journal of Comparative Family Studies*. Vol.43. No. 5. EU: George Curian.
- Fox, Jonathan. (1993). The Politics of Food in Mexico. State Power and Social Mobilization. Nueva York: Cornell University Press.

Freeman, Carla. (2011). Neoliberalism. Embodying and affecting neoliberalism en Mascia-Lees, Francis (ed.), *A Companion to the Anthropology of the Body and Embodiment*. Reino Unido: Wiley-Blackwell, pp. 353-369.

Gaceta Oficial de la Ciudad de México. (2019). Aviso por el que se dan a conocer las Reglas de Operación del Programa “Comedores Públicos de la Ciudad de México 2019” y Aviso por el que se dan a conocer las Reglas de Operación del Programa “Comedores Comunitarios de la Ciudad de México 2019”, No. 13, Tomo 1. Gobierno de la Ciudad de México, México. Disponible en: <https://www.sibiso.cdmx.gob.mx/storage/app/uploads/public/5c6/31f/078/5c631f0781969968926544.pdf> (Consultado el 3 de mayo de 2019).

Gálvez, Alyshia. (2018). Eating NAFTA: trade, food policies and the destruction of Mexico. California: University of California Press.

García, Brígida y Orlandina de Oliveira. (1994). Trabajo femenino y vida familiar en México. México: El Colegio de México.

García, Brígida y Orlandina de Oliveira. (2004). “Trabajo extradoméstico femenino y relaciones de género: una nueva mirada”, *Estudios Demográficos y Urbanos*, 19(1), pp. 145-180.

García, Brígida y Orlandina de Oliveira. (2006). “Participation in the labor force, women’s social position and reproductive behavior: An analysis of the progress achieved to date” en Lezama, José Luis y José Morelos (eds.), Population, City and Environment in Contemporary Mexico, pp.203-222. México: El Colegio de México.

García, Brígida y Orlandina de Oliveira. (2006). Las familias en el México metropolitano: visiones femeninas y masculinas. México: El Colegio de México.

García, Brígida y Orlandina de Oliveira. (2007). “Trabajo extradoméstico y relaciones de género: una nueva mirada” en Gutiérrez, María Luisa, Género, familias y trabajo: rupturas y continuidades. Desafíos para la investigación política, pp. 49-87. Buenos Aires: CLACSO.

García, Brígida, Humberto Muñoz y Orlandina de Oliveira. (1983). “Familia y trabajo en México y Brasil”, *Estudios Sociológicos*, 1(3), pp. 487-507.

García, Brígida, Humberto Muñoz y Orlandina de Oliveira. (1988). “Familia y trabajo en México y Brasil”, en de Oliveira, Pepin y Salles (coords.) Grupos domésticos y reproducción cotidiana, pp. 163-188. México: El Colegio de México / UNAM.

García, Brígida. (2001). “Reestructuración económica y feminización del mercado de trabajo en México”, *Papeles de Población*, 27, pp. 45-61.

GBD 2017 Diet Collaborators. (2019). “Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990–2017: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2017”, *The Lancet*, 393, pp. 1958-1972.
Georg, Simmel. (1908/2014). *El Pobre*, en Sociología: estudios sobre las formas de socialización, pp. 467-499. México: FCE.

Giard, Luce. (1999). *Segunda parte. Hacer de comer*, en de Certau, Michel, La Invención de lo Cotidiano 2: Habitar, Cocinar, pp. 151-26. México: Universidad Iberoamericana – Instituto de Estudios Superiores de Occidente.

Giddens, Anthony. (1991). Modernidad e identidad del yo: el yo y la sociedad en la época contemporánea. Barcelona: Península.

Giddens, Anthony. (1995). The Constitution of Society. Outline of the Theory of Structuration. Reino Unido: Polity Press.

Giddens, Anthony. (1986 / 2007). The Constitution of Society. Outline of a theory of structuration. Cambridge: Polity Press.

Gill, Rosalind. (2008). "Culture and Subjectivity in Neoliberal and Postfeminist Times", *Subjectivity*, 25, pp. 432-445.

Gómez, Luis. (2008). "La crisis alimentaria mundial y su incidencia en México", *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 5(2), pp. 115-141.

González de la Rocha, Mercedes (coord.). (2006). Procesos domésticos y vulnerabilidad: perspectivas antropológicas de los hogares con Oportunidades. México: Publicaciones de la Casa Chata.

González de la Rocha, Mercedes y Paloma Villagómez (colaboradora). (2006). *Espirales de desventajas: pobreza, ciclo vital y aislamiento social* en Gonzalo Saraví (ed.), De la pobreza a la exclusión. Continuidades y rupturas de la cuestión social en América Latina. CIESAS – Prometo, pp. 137-166.

González de la Rocha, Mercedes. (1986). Los recursos de la pobreza: familias de bajos ingresos de Guadalajara. Guadalajara: El Colegio de Jalisco.

González de la Rocha, Mercedes. (1986). Los recursos de la pobreza. Familias de bajos ingresos de Guadalajara. Guadalajara: EL Colegio de Jalisco.

González de la Rocha, Mercedes. (1988). *De por qué las mujeres aguantan golpes y cuernos: un análisis de hogares sin varón en Guadalajara*, en Gabayet, Luisa (ed.), Mujeres y Sociedad: salario, hogar y acción social en el occidente de México. Guadalajara: El Colegio de Jalisco/CIESAS Occidente.

González de la Rocha, Mercedes. (1994). The Resources of Poverty. Women and Survival in a Mexican City. Oxford: Basil Blackwell Publishers, Series Urban and Social Studies.

Goody, Jack. (1995). Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada. Gedisa.

Gracia-Arnaiz, Mabel. (2012). Comemos lo que somos. Reflexiones sobre cuerpo, género y salud. Barcelona: Icaria.

Grignon, Claude y Christian Grignon. (1980). "Style d'alimentation et goûts populaires" en *Revue Française de Sociologie*, 21(4), pp. 531-569.

Grignon, Claude y Christian Grignon. (1981). "Alimentation et stratification sociale" en *Cahiers de Nutrition et Diététique*.

Grupo Cultural Ollin. (2007). Aztahuacán: ayer y hoy, historia oral. México: SEDEREC.

Guthman, Julie. (2011). Wiegging in. Obesity, food justice, and the limits of capitalism. California: University of California Press.

Gutmann, Matthew. (2007 / 1996). The Meanings of Macho. Being a Man in Mexico City. University of California Press.

Harris, Marvin. (1989). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Editorial.

- Harriss, Barbara. (1995). "The intrafamily distribution of hunger in South Asia" en Drèze Jean, Amartya Sen y Athar Hussain (eds.) *The Political Economy*. Oxford: Clarendon Press.
- Holtzman, Jon. (2006). "Food and memory", *Annual Review of Anthropology*, 35, pp. 361-378.
- Huesca, Luis, Ricardo López, María del Refugio Palacios. (2016). "El Programa de Apoyo Alimentario y la política integral en la Cruzada Contra el Hambre en México", Revista Mexicana de Ciencias Políticas y Sociales, No. 227, pp. 379-408.
- Illouz, Eva. (2007). Cold Intimacies. The making of emotional capitalism. Reino Unido: Polity Press.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2018). Estadísticas con motivo del día Día de los Preparadores de Comida Rápida (31 de marzo). Comunicado de Prensa No. 142/18.
- Jacobo, Marco Antonio, Delia Montero, Alejandra Paz, José Sepúlveda, Mariana Velázquez. (2009). *El ambiente: aire, agua y áreas verdes*, en Rocío et al. (eds.), Diversidad urbana, política y social en Iztapalapa. México: UAM-Iztapalapa, pp. 85-187.
- James, Allison y Penny Curtis. (2010). "Family displays and personal lives", *Sociology*, 44(6), pp. 1163-1180.
- James, Allison, Penny Curtis y Katie Ellis. (2009). "Negotiating family, negotiating food: Children as family participants?" en Allison James, Anne Trine Kjørholt and Vebjørng Tingstad (editors), *Children, Food and Identity in Everyday Life*. Reino Unido: Macmillan., pp. 35-51.
- Jelin, Elizabeth. (1998). Pan y Afectos: la transformación de la familia. Buenos Aires: FCE.
- Jones, William y John Morgan. (2010). "*Eating disorders in men: a review of the literatura*", *Journal of Public Mental Health*, 9(2), pp. 23-31.
- Julier, Alice y Laura Lindenfeld. (2005). "Mapping men onto the menu: masculinities and food", *Food & Foodways*, 13(1-2), pp. 1-16.
- Julier, Alice y Laura Lindenfeld. (2005). "Mapping men onto the menu: Masculinities and Food", *Food & Foodways*, 13(1), pp. 1-16.
- Kabeer, Naila. (1990). Women, household food security and coping strategies. Ponencia presentada en la sesión 16 del Standing Committee of Nutrition.
- Kaufman, Philip, James MacDonald, Steve Lutz, David Smallwood. (1997). Do the Poor Pay More for Food? Item Selection and Price Differences Affect Low-Income Household Food Costs. Economic Report 759. Estados Unidos: Departamento de Agricultura.
- Kaufman, Phillip, James M. MacDonald, Steve M. Lutz y David M. Smallwood. (1997). Do the Poor Pay More for Food? Item Selection and Price Differences Affect Low-Income Household Food Costs.. Food and Rural Economics Division, Economic Research Service, U.S. Department of Agriculture. Agricultural Economic Report No. 759.
- Katzman, Rubén. (2001). "Seducidos y abandonados: el aislamiento social de los pobres urbanos", *Revista de la CEPAL*, 75, pp. 171-189.
- Kelly, Deirdre. (1996). "Stigma Stories. Four discourses about teen mothers, welfare and poverty", *Youth & Society*, 27(4), pp. 421-499.

Korsmeyer, Carolyn y David Sutton. (2011). "The Sensory Experience of Food", *Food, Culture & Society*, 14(4), pp. 461-475.

Kupillas, Lauren y Mary Nies. (2007). "Obesity and Poverty: Are Food Stamps to Blame?", *Home Health Care Management & Practice*, 20(1), pp. 41-49.

Lahire, Bernard. (2003). "From the habitus to an individual heritage of dispositions. Towards a sociology at the level of the individual" en *Poetics*, 31, pp. 329-335.

Lamont, Michèle y Virág Molnár. (2002). "The Study of Boundaries in the social sciences", *Annual Review of Sociology*, 28(1), pp. 167-195.

Lamont, Michèle, Mario Luis Small. (2008). "How culture matters: Enriching our understandign of poverty" en (ChihLin y Harris, eds.) *The Colors of Poverty: Why racial and Ethnic Disparities Persist*. New York: Russell Sage Foundation.

Lamont, Michèle, Stefan Beljean, Matthew Clair. (2014). "What is missing? Cultural processes and causal pathways to inequality", *Socio-Economic Review*, 1(36), pp. 1-36.

Lamont, Michèle. (2012). "Toward a Comparative Sociology of Valuation and Evaluation", *Annual Review of Sociology*, 38(1), pp. 201-221.

Laura Moreno-Altamirano, Dewi Hernández-Montoya, Martín Silberman, Santiago Capraro, Juan José García-García, Guadalupe Soto-Estrada, Elvira Sandoval-Bosh. (2014). "La transición alimentaria y la doble carga de malnutrición: cambios en los patrones alimentarios de 1961 a 2009 en el contexto socioeconómico mexicano", *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 64(4), pp. 231-240.

Leite, Mariana. (2013). "(M)Othering: Feminist Motherhood, Neoliberal Discourses and the Other", *Studies in Maternal*, 5(2), pp. 1-23.

Lévy-Strauss, Claude. ([1964]/2013). *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido*. México: FCE.

Lister, Ruth. (2004). *Poverty*. Reino Unido. Polity Press.

Lister, Ruth. (2015). "'To count for nothing': poverty beyond the statistics", *Journal of the British Academy*, 3, pp. 139-165.

Long-Solis, Janet. (2007). "A Survey of Street Food in Mexico City", *Food & Foodways*, 15(3-4), pp. 231-236.

Lupton, Deborah. (1994). "Food, memory and meaning: the symbolic and social nature of food events", *The Editorial Board of the Sociological Review*, pp. 664-685.

Lupton, Deborah. (2016). *The Quantified Self*. Reino Unido: Polity Press.

Lutz, Bruno. (2010). "La acción social en la teoría sociológica: una aproximación" en *Argumentos*, 64, pp. 199-218, México: Universidad Autónoma de México – Xochimilco.

Malthus, Thomas. ([1798] 1998). *An Essay on the Principle of Population*. Londres: Electronic Scholarly Publishing Project. Disponible en: <http://www.esp.org/books/malthus/population/malthus.pdf> [Consultado el 23 de junio de 2019].

- Márquez, Francisca. (2002). “Estigma y apariencia en un Chile desigual”, trabajo presentado en el foro “El Chile que viene I”, febrero de 2002.
- Márquez, Francisca. (2003). “Identidad y fronteras urbanas en Santiago de Chile”, *Psicología em Revista*, 10(14), pp. 35-51.
- Márquez, Francisca. (2007). “Imaginario urbano en el Gran Santiago: huellas de una metamorfosis”, *eure*, 33(99), pp. 79-88.
- Martin, Katie y Ann Ferris. (2007). “Food insecurity and gender are risk factors for obesity”. *Journal of Nutrition, Education and Behavior*. Vol. 39. Pp. 31-36.
- Martin, Molly y Adam Lippert. (2012). “Feeding their children but risking her health: the intersection of gender, household food insecurity and obesity”. *Social Science & Medicine*. Pp. 1754-1764.
- Mauss, Marcel. ([1925]2012). Ensayo sobre el don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas. Madrid: Katz.
- Mennell, Stephen, Anne Murcott y Anneke van Otterloo. (1993). The Sociology of food: eating, diet and culture, número especial de *Current Sociology*, No. 40.
- Merton, Robert. ([1949] 2013). Teoría y estructura sociales. México: FCE.
- México Evalúa. (s/f). 5013 Homicidios en la CDMX. Análisis espacial para la reducción de la violencia letal. México: México Evalúa / Fondo Canadá / Open Society Foundations.
- Mintz, Sidney y Christine Du Bois. (2002). “The Anthropology of Food and Eating”, *Annual Review of Anthropology*, 31, pp. 99-119.
- Mintz, Sidney. (1996). Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna. México: Siglo XXI.
- Moloney, Molly y Sarah Fenstermaker. (2002). Performance and accomplishment: reconciling feminist conceptions of gender, en West y Fenstermaker (eds.), Doing Gender, Doing Difference: Inequality, Power and Institutional Change. Nueva York: Routledge
- Montaño, María Cristina. (1984). La tierra de Ixtapalapa: luchas sociales desde las chinampas hasta la transformación urbana. UAM-Iztapalapa.
- Moreno-Brid, Juan Carlos, Stefany Garry, Luis Ángel Monroy-Gómez-Franco. (2014). “El Salario Mínimo en México”, *Journal of Economic Literature*, 11(33), pp. 78-93.
- Murcia, Nancy y Valentina Cortés. (2016). “Doble carga nutricional y aproximación a sus determinantes sociales en Caldas, Colombia”, *Revista de la Facultad de Medicina*, 64(2), pp. 239-247.
- Murcott, Anne. (1993). “Talking of good food: An empirical study of women’s conceptualizations”, Food and Foodways, 5(3), pp. 305-318.
- Murcott, Anne. (2019). Food in public. “we are all eating out nowadays” en Murcott, Anne, *Introducing the Sociology of Food and Eating*, pp. 51-66. Reino Unido: Bloomsbury.

Murcott, Anne. (2019). *Food poverty: "poor people should eat porridge not Coco Pops, it's cheaper"*, en Murcott Anne, Introducing the Sociology of Food and Eating. Reino Unido: Bloomsbury Academic.

Nájera, Antonio de Jesús y Guadalupe del Carmen Álvarez. (2010). "Del posol a la Coca-Cola: cambios en las prácticas alimentarias de dos comunidades tojolabales", *LiminaR. Estudios Sociales y Humanísticos*, VIII(1), pp. 173-190.

Namie, Joylin. (2008). "The Power of children over household food consumption", *Anthropology News*, 49(4), pp. 11-12.

Namie, Joylin. (2011). "Public Displays of Affection", *Food, Culture & Society*, 14(3), pp. 393-411.

Nevarez, Leonard, Kathleen Tobin y Eve Walter-maurer. (2018). *Food acquisition in Poughkeepsie, NY: Exploring the stratification of "Healthy Food" Consciousness in a Food-Insecure City*, en Smith Jennifer (ed.), Food Practices and Social Inequality. Looking at Food Practices and Taste Across the Class Divide. Londres: Routledge.

Newcombe, Marc, Mary McCarthy, James Cronin, Sinéad McCarthy. (2012). "'Eat like a man': a social constructionist analysis of the role of food in men's lives", *Appetite*, 59, pp. 391-398.

Newman, Lauri y Katherin Burnett. (2013). "Street food and vibrant urban spaces: lessons from Portland, Oregon", *Local Environment*, 18(2), pp. 233-248.

Nielsen, Annemette y Lotte Holm. (2018). *Making the most of less: food Budget restraint in a Scandinavian welfare society*, en Smith Jennifer (ed.), Food Practices and Social Inequality. Looking at Food Practices and Taste Across the Class Divide. Londres: Routledge.

Novo, Salvador. ([1967] 2013). Cocina Mexicana. Historia Gastronómica de la Ciudad de México. México: Porrúa.

Oleschuk, Merin. (2019). "Gender, cultural schemas and learning to cook", *Gender & Society*, XX(X), pp. 1-22.

Oliveira, Orlandina de, Bryan Roberts, Laura Elena Pulido y E.S. (1993). "La informalidad urbana en años de expansión, crisis y restructuración económica", *Estudios Sociológicos*, 11(31), pp. 33-58.

Oliveira, Orlandina, Marcela Eternod y Paz López. (1999). *Familia y género en el análisis demográfico*, en Brígida García (coord.). Mujer, género y población en México. México: El Colegio de México/ Sociedad Mexicana de Demografía.

Oliveira, Orlandina de y Marina Ariza. (2000). "Género, trabajo y exclusión social en México", *Estudios Demográficos y Urbanos*, 15(1), pp. 11-33.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). (2011). Seguridad alimentaria y nutricional. Conceptos básicos. Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA). Centroamérica. PESA. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-at772s.pdf>. (Consultado el 16 de abril de 2016).

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). (2007). Promesas y desafíos del sector alimentario informal en países en desarrollo. Roma: FAO.

Ortega, Ernesto. (1997). Empleo e ingreso de los pobladores en las cuatro colonias, en Schteingart, Martha, Julio Boltvinik *et al.* (1997). Pobreza, condiciones de vida y salud en la ciudad de México. México: El Colegio de México, pp. 303-336.

Otero, Gerardo. (2018). The Neoliberal Diet: healthy profits, unhealthy people. Austin: University of Texas Press.

Pacheco, Edith, Enrique de la Garza, Luis Reygadas (coords.). Trabajo atípicos y precarización del empleo. México: El Colegio de México.

Pachucki, Mark, Sabrin Pendergrass y Michèle Lamont. (2007). “Boundary processes: Recent theoretical developments and new contributions”, *Poetics*, 35(6), pp. 331–351.

Paugam, Serge. (1991a). *La disqualification sociale. Essai sur la nouvelle pauvreté*. Francia: PUF.

Paugam, Serge. (1991b). “Les status de la pauvreté assistée” en *Revue Française de Sociologie*, 32(1), pp. 75-101, Francia: Science Po University Press.

Paugam, Serge. (2007). Las formas elementales de la pobreza. Madrid: Alianza.

Pérez, Juan Pablo y Minor Mora. (2006). “Exclusión social, desigualdades y excedente laboral. Reflexiones analíticas sobre América Latina”, *Revista Mexicana de Sociología*, 68(3), pp. 431-465.

Pérez, Juan Pablo. (1999). “Mercado laboral, integración social y modernización globalizada en Centroamérica”, *Nueva Sociedad*, número 164, pp. 106-121.

Pérez, María de los Ángeles. (2009). “La Historia de la Alimentación” en *Chronica Nova*, 35, pp. 105-162.

Pilcher, Jeffrey. (2016). “Culinary Infrastructure: How Facilities and Technologies Create Value and Meaning around Food”, *Global Food History*, 2(2), pp. 105–131.

Poulain, Jean-Pierre. (2002). *Sociologies de la Alimentation. Les mangeurs et l’espace social alimentaire*. Paris: Presses Universitaires de France (PUF).

Purdam, Kingsley, Elisabeth Garrat, Aneez Esmail. (2015). “Hungry? Food Insecurity, Social Stigma and Embarrassment in the UK”, *Sociology*, pp. 1-17.

Ramírez, Beatriz (coord.). (2014). *Ixtapalapa: las piedras, el agua la gente*. México: Delegación Ixtapalapa / Comité Fuego Nuevo.

Rao, Mayuree, Ashkan Afshin, Gitanjali Singh, Dariush Mozaffarian. (2013). “Do healthier foods and diet patterns cost more than the healthy options? A systematic review and meta-analysis”, *BMJ Open*, pp. 1-16.

Rawlings, Laura y Gloria Rubio. (2003). Evaluating the impact of conditional cash transfer programs. Lessons from Latin America. Policy Research Working Paper. Washington: Banco Mundial.

Reigner, Faustine y Ana Masullo. (2009). “Obesity, taste and dietary consumption. Integration of dietary norms and social affiliation”, *Revue Française de Sociologie*, 50(4), pp. 747-773.

Reigner, Faustine. (2011). “La perception des messages de santé par les populations défavorisées”, *Cahiers de Nutrition et Diététique*, 46(4), pp. 206-212.

Rendón, Teresa. (2003). "Participación femenina en la actividad económica. Doble jornada femenina y bajos salarios", *Demos*, pp. 1-2.

Reutter, Linda, Miriam Stewart, Gerry Veenstra, Rhonda Love, Denis Raphael, Edward Makwarimba. (2009). "Who do they think we are anyway?": perceptions of and responses to poverty stigma", *Qualitative Health Research*, 19(3), pp. 297-311.

Reygadas, Luis. (2011). La experiencia de la incertidumbre laboral en Pacheco, Edith, Enrique de la Garza, Luis Reygadas (coords.). Trabajo atípicos y precarización del empleo México: El Colegio de México.

Richards, Audrey. (1995/1939). Land, labor and diet in Northern Rhodesia: Economic Study of the Bemba Tribe. Münster-Hamburg: International African Institute.

Ristovski, Svetlana, Gwen Chapman y Brenda Beagan. (2010). "Being a Good Mother: Dietary governmentality in the family food practices of three ethnocultural groups in Canada", *Health*, 14(5), pp. 467-483.

Ristovski-Slipejcevic, Svetlana, Gwen Chapman y Brenda Beagan. (2008). "Engaging with healthy eating discourse(s): Ways of knowing about food and health in three ethnocultural groups in Canada", *Appetite*, 50, pp. 167-178.

Rojas, Olga. (2010). "Género, organización familiar y trabajo extradoméstico femenino asalariado y por cuenta propia", *Revista Latinoamericana de Estudios de la Familia*, Vol. 2, pp. 31-50.

Rosales, Rocío, Delia Montero y Javier Melgoza. (2009). Diversidad urbana, política y social en Iztapalapa. México: UAM-Iztapalapa.

Rubio, Blanca. (2011a). "La nueva fase de la crisis alimentaria mundial", *Mundo Siglo XXI*, VI (24), pp. 21-32. CIECAS-IPN.

Rubio, Blanca. (2011b). "Soberanía alimentaria vs dependencia: las políticas frente a la crisis alimentaria en América Latina", *Mundo Siglo XXI*, VII (26), pp. 105-118. CIECAS-IPN.

Rubio, Blanca. (2014). El dominio del hambre. Crisis y hegemonía de alimentos. México: Universidad Autónoma de Chapingo/Colegio de Postgraduados/Universidad Autónoma de Zacatecas/Juan Pablos Editor.

Rubio, Blanca. (2015). "La soberanía alimentaria, una asignatura pendiente en México", *Mundo Siglo XXI*, X (36), pp. 55-70. CIECAS-IPN.

Santos, Andrea. (2014). El patrón alimentario del libre comercio. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Económicas – Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL).

Santoyo, Virginia. (1996). Historia y tradición del mercado. Cabecera Iztapalapa. México: UAM-I.

Saraví, Gonzalo. (2005). Nuevas dimensiones de la pobreza en América Latina: acumulación de desventajas y biografías de exclusión. Ponencia presentada en el X Congreso Internacional del CLAD sobre la Reforma del Estado y de la Administración Pública, Santiago, Chile, 18 – 21.

Saraví, Gonzalo. (2009). Juventudes fragmentadas. Socialización, clase y cultura en la construcción de la desigualdad. México: FLACSO-México.

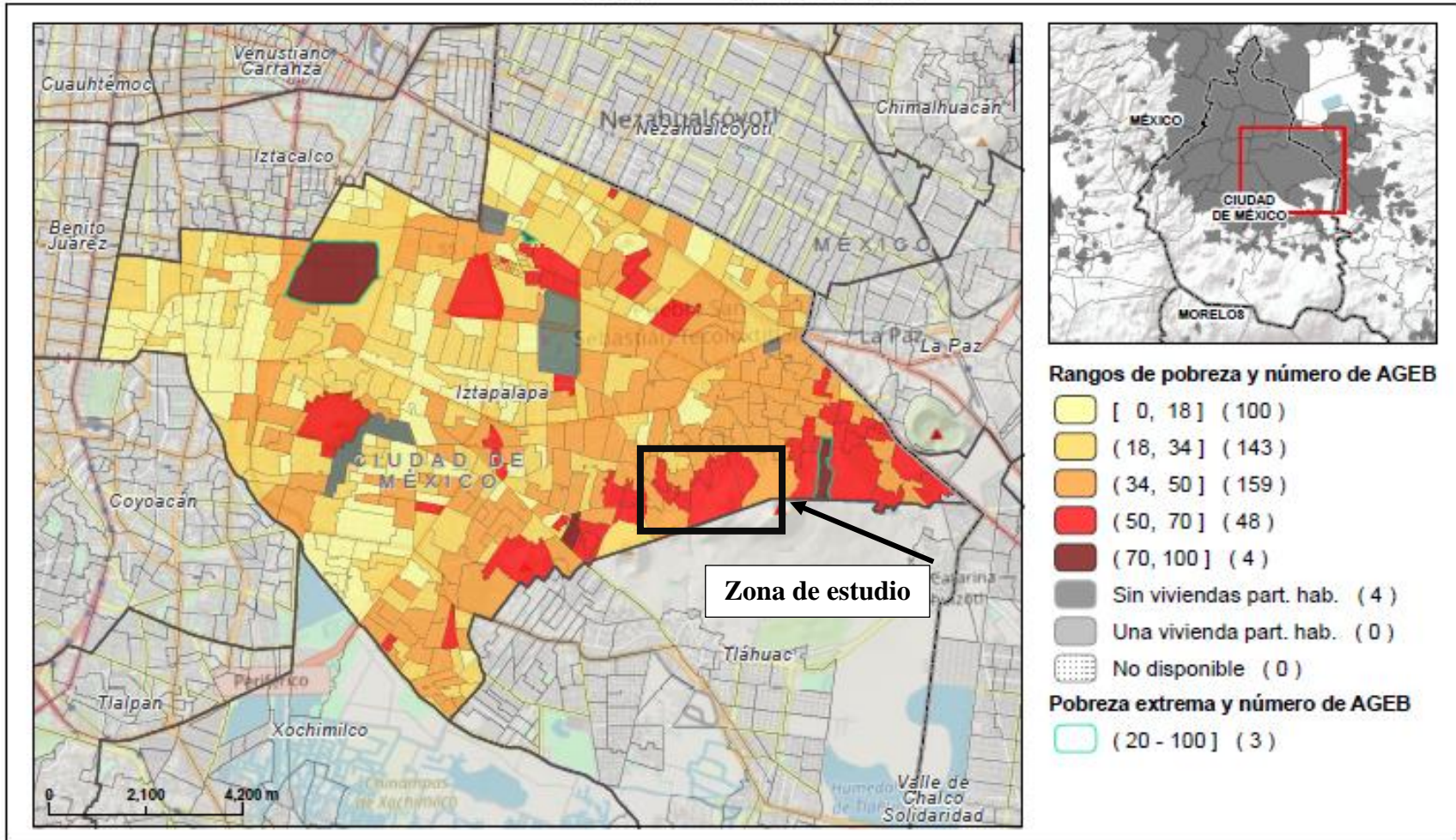
- Sayer, Andrew. (2005). "Class, Moral Worth and Recognition", *Sociology*, 39(5), pp. 947-963.
- Schildrick, Tracy y Jessica Rucell. (2015). Sociological perspectives on poverty. Report. Joseph Rowntree Foundation.
- Schteingart, Martha, Julio Boltvinik *et al.* (1997). Pobreza, condiciones de vida y salud en la ciudad de México. México: El Colegio de México.
- Schteingart, Martha. (2015). Desarrollo urbano-ambiental, políticas sociales y vivienda. Treinta y cinco años de investigación. México: El Colegio de México.
- Schutz, Alfred y Thomas Luckman. (2001). Las estructuras del mundo de la vida. Buenos Aires: Amorrortu.
- Schütz, Alfred. ([1932] 1967). The phenomenology of the social world. Chicago: Northwestern University Press.
- Sen, Amartya. (1999). "Poverty as capability deprivation" en Sen, Amartya, Development as freedom, pp. 87-110. Oxford: Oxford University Press.
- Shaw, H. J. (2006). *Food deserts: towards the development of a classification*. *Geografiska Annaler: Series B, Human Geography*, 88(2), 231-247
- Shildrick, Tracey y Robert MacDonald. (2013). "Poverty talk: how people experiencing poverty deny their poverty and why they blame 'the poor'", *The Sociological Review*, 61, pp. 285-303.
- Simmel, Georg. (1986). "Sociología de la comida". El Individuo y la Libertad. Ensayos de crítica de la cultura. Barcelona: Península.
- Small, Mario Luis, David Harding, Michèle Lamont. (2010). "Reconsidering Culture and Poverty" en *The ANNALS of the American Academy of Political and Social Science*, pp. 6-27. SAGE.
- Smith, Dorothy. (1987). *The everyday world as problematic*. Toronto: Toronto University Press.
- Sobal, Jeffrey. (2018). *Men's foodwork in food systems: social representations of masculinities and cooking at home*, en Food, Masculinities and Home: Interdisciplinary Perspectives. Reino Unido: Bloomsbury Academic.
- Stanley, Liz. (1993). "On Auto/biography in Sociology", *Sociology*, 27(1), pp. 41-52. Sage.
- Stecklov, Guy, Paul Winters, Jessica Todd y Ferdinando Regalia. (2007). "Untended effects of poverty programmes on childbearing in less developed countries: Experimental evidence from Latin America", *Population Studies*, 61(2), pp., 125-140.
- Strother, Eric, Raymond Lemberg, Stevie Stanford y Dayton Turberville. (2012). "Eating Disorders in Men: Underdiagnosed, Undertreated, and Misunderstood", *Eating Disorders*, 20(5), pp. 346-355.
- Sutton, Barbara. (1970). Bodies in crisis: culture, violence and women's resistance in neoliberal Argentina. Nueva Jersey: Rutgers University Press.
- Sutton, David. ([2006] 2019). *Cooking skills, the senses and memory: the fate of practical knowledge*, en Counihan, Carol, Penny Van Esterik y Alice Julier (2019), Food and Culture. A reader, pp. 88-109. Londres: Routledge.
- Sutton, David. (2001). Rememberance of repast: An anthropology of food and memory. Berg.

- Sutton, David. (2010). "Food and the senses", *Annual Review of Anthropology*, 39, pp. 209-223.
- Szabo, Michelle. (2012). "Foodwork or foodplay? Men's domestic cooking, privilege and leisure", *Sociology*, 47(4), pp. 623-638.
- Szabo, Michelle. (2013). "Men nurturing through food: Challenging gender dichotomies around domestic cooking", *Journal of Gender Studies*, 23(1), pp.18-31.
- Taylor, Charles. (1999). *The Sources of the Self. The Making of the Modern Identity*. Cambridge: Harvard University Press.
- Taylor, Stephanie. (2006). "Biographies in talk: a narrative-discursive research approach", *Qualitative Sociology Review*, 2(1), pp. 22-38.
- Tinker, Irene. (1997). Street Foods. Urban Food and Employment in Developing Countries. Nueva York: Oxford University Press.
- Tinker, Irene. (2003). "Street Foods: Traditional Microenterprise in a Modernizing World", *International Journal of Politics, Culture and Society*, 16(3), pp. 331-349.
- Tolentino, Lizbeth, Sofía Rincón-Gallardo, Liliana Bahena, Víctor ríos, Simón Barquera. (2018). "Conocimiento y uso del etiquetado nutrimental de alimentos y bebidas industrializados en México", *Salud Pública de México*, 60(3), p. 328-337.
- Tomlinson, Mark y Alan Warde. (1993). "Social Class and Change in Eating Habits", *British Food Journal*, 95(1), pp. 3-10.
- Torrado, Susana. (1998). Familia y diferenciación social. Cuestiones de método. Buenos Aires: Eudeba.
- Townsend, Peter. (1962). "The meaning of poverty", *The British Journal of Sociology*, 13(3), pp. 210-227. Reino Unido: London School of Economics / Blackwell.
- Townsend, Peter. (1979). *Poverty in the United Kingdom. A Survey of Household Resources and Standards of Living*. London: Penguin Books.
- Urquía, Nuria. (2014). "La Seguridad Alimentaria en México", *Salud Pública*, 56(1), pp. s92-s98.
- Vignolles Alexandra, Paul-Emmanuel Pichon. (2014) "A taste of nostalgia: Links between nostalgia and food consumption", *Qualitative Market Research: An International Journal*, 17(3), pp.225-238.
- Vignolles, Alexandra y Paul Emmanuel Picho. (2014). "A taste of nostalgia. Links between nostalgia and food consumption", *Qualitative Market Research*, 17(3), pp. 225-238.
- Wacquant, Löic. (2001). *Parias Urbanos. Marginalidad en la ciudad a comienzos del milenio*. Argentina: Manantial.
- Walker, Renee, Cristopher Keane y Jessica Burke. (2010). "Disparities and access to healthy food in the United States: A review of food deserts literatura", *Health & Place*, 16(5), pp. 876-884.
- Warde, Alan y Lydia Martens. (2000). *Eating out. Social differentiation, consumption and pleasure*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Warde, Alan. (2016). *The practice of eating*. Cambridge: Polity Press.

- Weber, Max. ([1944]/2012). *Economía y Sociedad*. México: FCE.
- West, Candace y Don Zimmerman. (1987). "Doing gender", *Gender & Society*, 1(2), pp. 125-151.
- West, Candace y Don Zimmerman. (2009). "Accounting for doing gender", *Gender & Society*, 23(1), pp. 112-122.
- Wilkins, Andrew. (2014). *Affective Labour and Neoliberal Fantasies: The Gendered and Moral Economy of School Choice in England*, M. Vandenbeld Giles (ed.) Mothering in the Age of Neoliberalism. Ontario: Demeter Press, pp. 265-282.
- Williams, Patricia, Rita B. MacAulay, Barbara J. Anderson, Kimberlee Barro, Doris E. Gilli , Christine P. Johnson, Lynn L. Langille, Shelley Moran & Debra E. Reimer. (2012). "‘I Would Have Never Thought That I Would Be in Such a Predicament’: Voices From Women Experiencing Food Insecurity in Nova Scotia, Canada", *Journal of Hunger & Environmental Nutrition*, 7(2-3), pp. 253-270.
- Zachary, Drew, Anne Palmer, Sarah Beckham y Pamela Surkan. (2013). "A Framework for Understanding Grocery Purchasing in a Low-income Urban Environment", *Qualitative Health Research*, 23(5), pp. 665-678.
- Zenk, Shannon, Angela M. Odoms-Young, Constance Dallas, Elaine Hardy, April Watkins, Jacqueline Hoskins-Wroten and Loys Holland. (2011). "‘You have to Hunt for the fruits, the vegetables’": environmental barriers and adaptative strategies to acquire food in a low-income African-American neighborhood", *Health, Education & Behavior*, 38(3), pp. 282-292.

**ANEXO 1: MAPAS DE LAS COLONIAS SEGÚN GRADO DE POBREZA O
MARGINACIÓN SOCIAL**

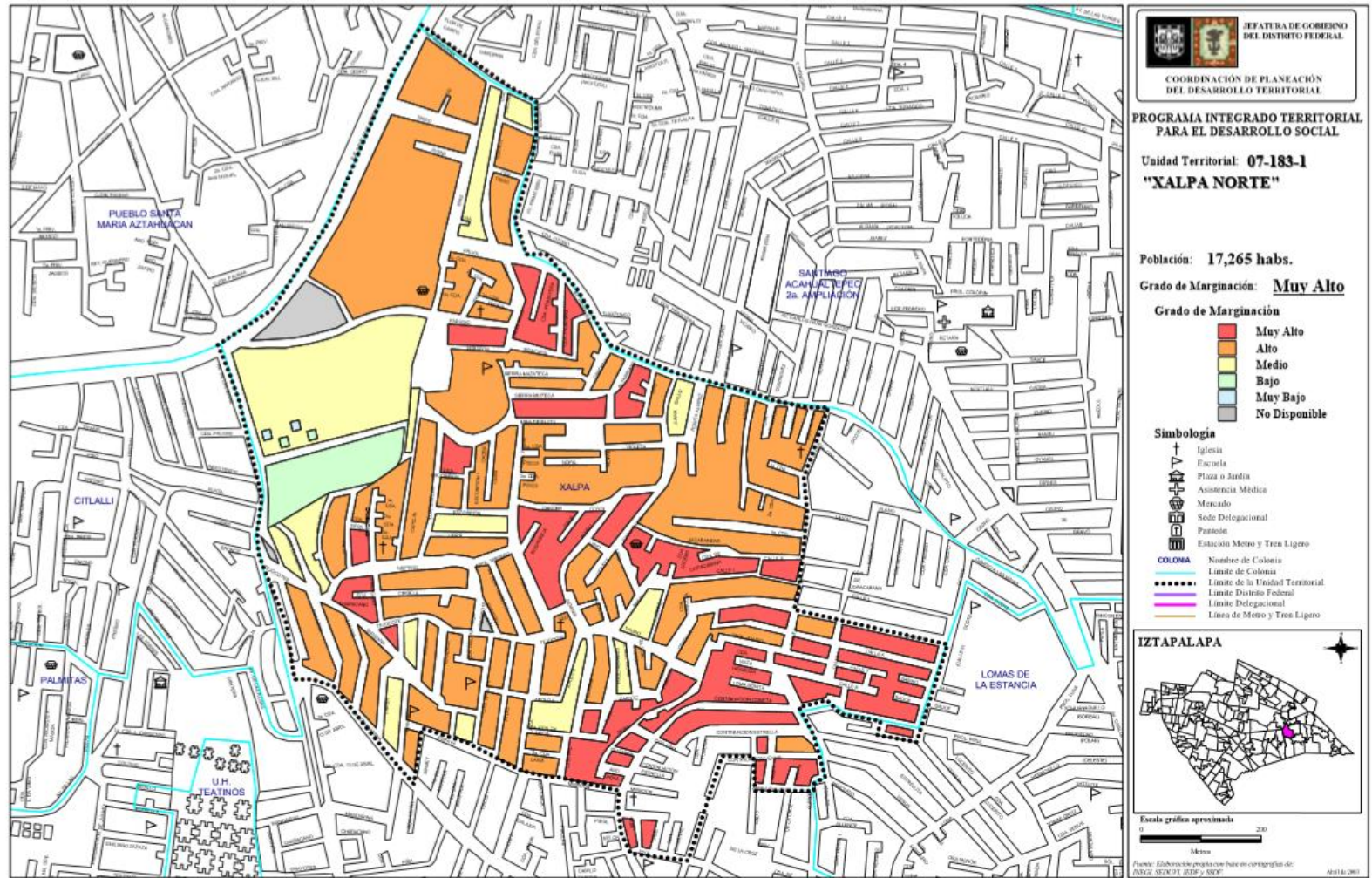
MAPA 1. RANGOS DE POBLACIÓN EN POBREZA POR AGEB EN LA ALCALDÍA IZTAPALAPA, 2015



Fuente: CONEVAL, 2019.

MAPA 2. CLASIFICACIÓN DE MANZANAS SEGÚN NIVEL DE MARGINACIÓN SOCIAL

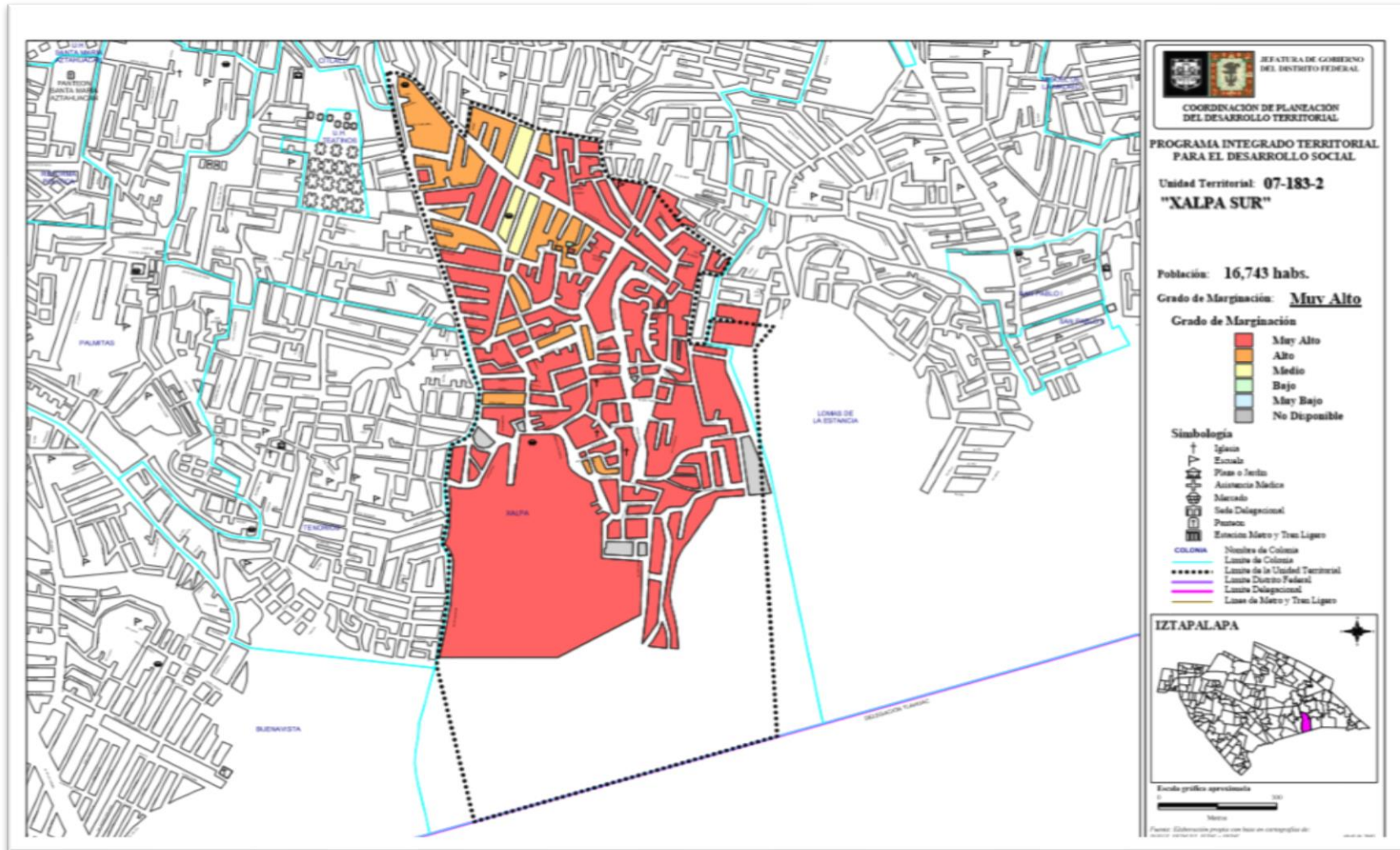
XALPA (NORTE), IZTAPALAPA, 2000



Fuente: Sistema de Información de Desarrollo Social (SIDESO) de la Ciudad de México. Disponible en: <http://www.sideso.cdmx.gob.mx/index.php?id=63>

MAPA 3. CLASIFICACIÓN DE MANZANAS SEGÚN NIVEL DE MARGINACIÓN SOCIAL

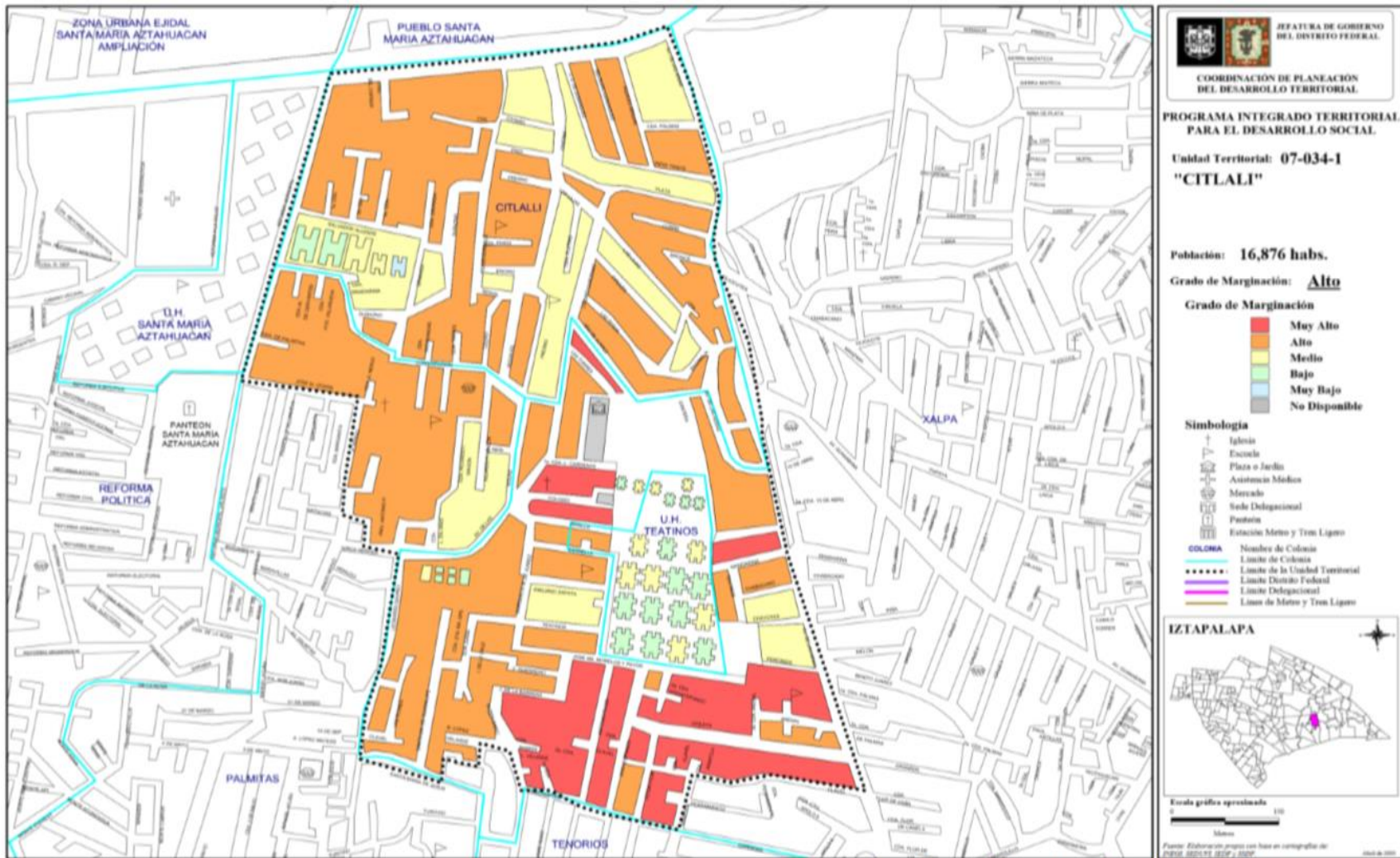
XALPA (SUR), IZTAPALAPA, 2000



Fuente: Sistema de Información de Desarrollo Social (SIDESO) de la Ciudad de México. Disponible en: <http://www.sideso.cdmx.gob.mx/index.php?id=63>

MAPA 4. CLASIFICACIÓN DE MANZANAS SEGÚN NIVEL DE MARGINACIÓN SOCIAL

CITLALI, IZTAPALAPA, 2000



Fuente: Sistema de Información de Desarrollo Social (SIDESO) de la Ciudad de México. Disponible en: <http://www.sideso.cdmx.gob.mx/index.php?id=63>

MAPA 5. CLASIFICACIÓN DE MANZANAS SEGÚN NIVEL DE MARGINACIÓN SOCIAL

SANTIAGO ACAHUALTEPEC (SEGUNDA SECCIÓN), IZTAPALAPA, 2000



Fuente: Sistema de Información de Desarrollo Social (SIDESO) de la Ciudad de México. Disponible en: <http://www.sideso.cdmx.gob.mx/index.php?id=63>

ANEXO 2: SEMBLANZAS FAMILIARES

Caso A1: Familia Márquez

Composición

La familia Márquez está formada por la abuela, Susana, de 72 años (tercer año de primaria); su hija Elsa (48, bachillerato completo) y el hijo de ésta, Julio (6, estudiante de primaria). Actualmente Elsa está separada del padre de su hijo, aunque vive cerca y tienen una relación cercana que destaca por los cuidados que Elsa aún le provee.

Este hogar es extenso, de jefatura económica femenina, en el ciclo doméstico de dispersión modificado por la presencia de un nieto pequeño. Hace cuatro años falleció el abuelo, Rafael, debido a complicaciones derivadas de la diabetes.

Actividades e ingresos

Elsa es madre y ama de casa de tiempo completo. Susana, por su parte, es un ama de casa parcialmente retirada. El ingreso básico de la familia es la pensión de Rafael, a cuya muerte siguió recibiendo Susana. El ex marido de Elsa también aporta una cantidad para el pago de alimentos, algunos servicios y los gastos de Julio. Elsa toma de ahí dinero para sus gastos personales. También su mamá le da dinero cuando se lo solicita.

Aunque la situación económica de la familia es favorable, al interior existen posiciones más vulnerables que otras, como la de Elsa que, a pesar de que se hace cargo del trabajo doméstico y de cuidados para todos, depende de los recursos que su madre o ex pareja puedan o quieran darle.

La familia no tiene programas sociales. Tampoco los han buscado nunca.

Historia familiar

Susana (Estado de México) y Rafael (Oaxaca) se conocieron cuando él estudiaba la preparatoria. Ella dejó de estudiar desde que terminó tercero de primaria. Ambos provenían de familias de muy pocos recursos y sus historias están marcadas por episodios de severa precariedad.

Cuando se unieron, él siguió estudiando y logró titularse de la licenciatura en Economía. Después ingresó a las fuerzas armadas, donde realizó varias actividades. Cuando se jubiló trabajaba en el Archivo. De su inserción en el sector militar obtuvo la estabilidad económica que parece caracterizar a esta familia en la actualidad.

Rafael y Susana tuvieron diez hijos: siete mujeres y tres hombres.¹⁹⁶ En una familia tan grande, con tantos hijos pequeños y un padre que cumplía un rol tradicional de trabajador y proveedor que lo llevaba a pasar la mayor parte del tiempo fuera de la casa, el trabajo de Susana era abundante y no se detenía cuando llegaba un nuevo hijo. Al contrario, todo aumentaba gradualmente.

A pesar de que todos los hijos recibieron apoyo para continuar estudiando, sólo dos mujeres completaron sus estudios de licenciatura.

Historia en la colonia

La familia lleva más de cuarenta años viviendo en la colonia. Los padres llegaron en 1973, cuando prácticamente no había nada, “era un desierto”. En su predio sólo había piedras enormes, “ni me las recuerdes”, bromea Susana. Iban todos los fines de semana a escombrar y después a construir.

No había transporte y Susana cree recordar que “jalaban” la luz desde Santa María Aztahuacán, el pueblo vecino. Lo que más problema y molestia le causaba era la falta de agua: “Es que ya le había sufrido allá en el Estado [de México, donde vivían antes] acarreando agua y dije ¿otra vez...?”. Poco tiempo después de que llegaron pudieron dejar de hacerlo. Una pipa pública comenzó a pasar por las casas, llenando medio tambo en cada una.

Susana estima que terminaron de construir la casa en cinco años. Al inicio sólo tenía dos recámaras, una para la pareja y otra para los hijos que cupieran en ella, pues algunos tenían que dormir en la sala. Había un par de literas que ocupaban las mujeres. Los hombres dormían en colchonetas. Con el tiempo, construyeron una recámara más. Para entonces algunos de los hijos mayores ya se habían unido y dejado la casa.

A pesar de las dificultades iniciales, Susana y su familia han logrado construir un recuerdo casi idílico de la colonia. El contraste con su opinión sobre el estado actual de Xalpa es fuerte. Les parece que ahora hay mucha inseguridad, asaltos, problemas de adicciones. “Antes no había tanto estafalario como ahora”.

Trabajo alimentario

Actualmente Elsa es la responsable principal del trabajo alimentario. Susana cocina sólo cuando recibirán visitas, en particular cuando se reúnen los hermanos. La matriarca aprendió a cocinar cuando, desde niña, trabajaba como empleada doméstica. Elsa, por su parte, comenzó a cocinar para la familia a los doce años. Empezó a hacerlo cuando nació una hermana más y su madre delegó la responsabilidad de la comida en ella. Siguió haciéndolo incluso mientras estuvo casada y vivía en

¹⁹⁶ Gestó once pero el primero murió al poco tiempo de nacer.

otra casa, con su pareja. La mayor parte de su vida adolescente y adulta la ha dedicado al trabajo doméstico. Es decir, desde muy joven, Elsa fue instruida en las labores del hogar y de cuidado de otros, tareas que cumple intensivamente en la actualidad.

Estado general de salud

En esta familia hay una larga historia de enfermedades, todas crónicas y con requerimientos especiales en materia de alimentación. El padre murió de una prolongada diabetes que presentó fuertes complicaciones hacia el final. Susana es hipertensa. Julio tiene síndrome de Asperger y su padre –que, aunque no vive en la casa, es beneficiario de los cuidados de Elsa- tiene peritonitis. La propia Elsa tiene epilepsia y ha presentado problemas reproductivos como miomas o quistes que han complicado su salud.

Aunque el estado general de salud de la familia es precario, es claro que han contado con suficientes herramientas y recursos para hacerles frente: tienen acceso a instituciones públicas de salud –aunque de acceso restringido, por pertenecer al sistema militar- y dinero para comprar medicamentos y cumplir las recomendaciones de salud, entre ellas las alimentarias. También cuentan con información, tanto la que les proveen en el servicio médico como las que buscan por sus propios medios.

Caso A2: Familia López

Composición

El hogar de la familia López es nuclear, en fase de expansión del ciclo doméstico y con jefatura económica masculina. La familia está conformada por Mauricio (37 años, ingeniero en sistemas), Karina (36, con una carrera técnica en teatro), Daniel (5, estudiante de preescolar), hijo de Karina y una pareja previa, y Saúl (5 meses) el primer hijo de Mauricio y Karina.

La situación socioeconómica de la familia López es favorable en el contexto de Xalpa y la mantienen desde los orígenes familiares de los miembros de la pareja conyugal. Si bien han tenido sobresaltos económicos que los han expuesto a escenarios de crisis, logran superarlos gracias a que Mauricio ha conseguido incorporarse a trabajos bien remunerados.

Actividades e ingresos

Al inicio de la investigación, Mauricio trabajaba para el área de comunicaciones de una universidad pública, dando mantenimiento a los equipos. En este empleo trabajó durante siete años. Durante todo este tiempo, nunca tuvo plaza ni prestaciones. Poco después cambió de empleo. Ingresó a un despacho contable privado donde realiza tareas similares, pero sí goza de prestaciones de ley.

Karina estudió artes desde la preparatoria pero nunca ejerció el oficio del teatro. Trabajó por varios años en empresas de telefonía, dando servicios especiales a empresas. Dedicó alrededor de siete años a este sector, periodo que estuvo marcado por viajes a distintas partes de la república e, incluso, residencia en otros estados. Actualmente se dedica de tiempo completo al cuidado de sus hijos y al trabajo de la casa. Trata de combinar esta actividad con diversos cursos y talleres en desarrollo humano.

El único ingreso constante de esta familia es el ingreso de Mauricio, el cual aumentó con el cambio de trabajo. De acuerdo con Karina, logra cubrir sus gastos y les permite un margen de ahorro. La familia no tiene programas sociales ni los ha buscado.

Historia familiar

Karina tuvo una relación previa de la que nació Daniel, cuando ella tenía 30 años de edad. A Mauricio lo conoció en la colonia, desde la infancia. Mantuvieron un noviazgo de tres años y se casaron hace uno, tiempo que llevan ocupando la vivienda. Ambos son padres de Saúl, de cinco meses.

Historia en la colonia

Karina nació en la colonia. Sus papás venían, ambos, de Nezahualcóyotl, en el Estado de México. El papá de Karina construyó la casa para su familia en 1980. Ella recuerda que cuando era niña la colonia estaba semipoblada. Había milpas, nopaleras y un sector pequeño de casas, unas habitadas y otras desocupadas.

La perspectiva de Karina sobre las condiciones de la colonia y su evolución en el tiempo es muy rica e interesante por varias razones. Ella ha logrado salir de ella –incluso de la Ciudad de México- y tiene mayores referencias para evaluarla. Pero, por otro lado, prácticamente nació en ella, es una residente de larga data que conoce bien la zona. En términos generales, encuentra que la colonia atraviesa por un proceso severo de degradación provocada, primero, por la llegada de personas de otras colonias (en particular, de Tepito) a las que asocia con actividades ilegales y conductas inapropiadas. Segundo, por lo que describe como una suerte de declive aspiracional de su generación y las que le siguen, una especie de conformismo.

La casa de la familia Muñoz se encuentra en la parte media baja de Xalpa, cerca de la Calzada Ermita, pero más lejos de los mercados y las vías principales de la colonia. Esta parte del barrio es mucho más residencial que comercial. Todas las calles están pavimentadas, hay banquetas, alumbrado público. Las vialidades serpentean y tienen subidas y bajadas pronunciadas.

La casa en la que residen pertenece a los padres de Mauricio. Aunque la vivienda tiene dos plantas, ellos viven sólo en la parte alta, la cual asemeja a un pequeño departamento (alrededor de 50m²). Tienen dos recámaras, en una duerme la pareja y en otra los niños.

Trabajo alimentario

Karina es la responsable exclusiva de la alimentación de su familia. Afirma que cocinaba desde antes de salir de casa de sus padres, a los 18 años. Nunca, sin embargo, llegó a ser su responsabilidad.

Estado de salud

El estado general de salud de la familia es bueno. Han tenido un par de crisis de las que han salido bien librados recurriendo a servicios privados en los que suelen combinar atención alopática con medicina alternativa.

Composición

En la casa de Martha viven ella (50 años) y Gael (47) su pareja, desde hace siete años. Antes la hija menor de Martha (de 18 años), producto de su matrimonio anterior, vivía con ellos, pero hace unos meses regresó a vivir con su padre, en la casa que tiene en la parte norte de Xalpa.

El hogar tiene una formación nuclear, se encuentra en una fase de dispersión del ciclo doméstico y tiene jefatura económica masculina. El único ingreso monetario de la familia es el de Gael y, según Martha, es suficiente para cubrir sus gastos. Viven modestamente en un espacio reducido que, en su opinión, es suficiente para los dos.

Actividades e ingresos

Gael trabaja en una fábrica de botones que se encuentra sobre la Calzada Ermita. No tiene contrato ni prestaciones. Martha trabajaba en este pequeño taller también, junto con otras tres personas. Ella dejó este trabajo hace dos años, cuando Gael le pidió que dejara de trabajar, pues él quería llegar a su casa y que ella lo atendiera.

El ingreso de Gael es suficiente para cubrir las necesidades de ambos, que consisten en alimentos, renta, servicios y los gastos de cada quien, que en realidad son pocos. Sin embargo, Martha fue por mucho tiempo una fuente de sustento en su unión anterior (era comerciante de ropa en el tianguis de la colonia) y, aunque ahora se siente respaldada y cómoda en ese sentido, dice extrañar el trabajo.

Historia familiar

Martha (Huatulco, Oaxaca) vive actualmente su segunda unión. Después de divorciarse de su ex marido, tras una larga historia de violencia familiar, dejó su casa en Xapa y se fue a rentar otro espacio con Gael (Ciudad de México), en la colonia colindante, Santiago Acahualtepec. Viven juntos desde hace siete años.

Historia en la colonia

Martha llegó a la colonia cuando se casó con su ex marido, al que conoció en el turno nocturno de una secundaria abierta, cuando ella tenía 17 años y él 21. Ambos vivían en el Estado de México en ese momento, en el municipio de Nezahualcóyotl. Llegaron a Xalpa en 1983.

Martha recuerda que entonces la colonia estaba prácticamente deshabitada. Apenas había pequeños conjuntos de casas desperdigados por la zona, aunque ya contaban con todos los servicios. En cuanto a seguridad, Martha recuerda que era “horrible”; era frecuente que apareciera gente golpeada. También recuerda que había asaltos.

Martha cree que la colonia ha mejorado mucho ahora que está más poblada y tiene todos los servicios. Cree, además, que conforme las calles mejoran afuera, “mejora también adentro, porque vamos arreglando más las casa, vamos construyendo (...) Hay que echarle ganas porque, pues que ya viene otro hijo, hay que hacer otro cuartito, y así. Entre más hijos tiene uno, más va pensando en hacer más casa”.

La casa de Martha se encuentra sobre una pequeña calle que desemboca a una de las avenidas principales de la segunda sección de Santiago Acahualtepec. Viven en una especie de pequeño departamento adjunto a una casa completa. La vivienda pertenece a una amiga de Martha que se la renta. El espacio es un rectángulo de unos 48 a 50 metros cuadrados dividido en tres áreas contiguas: la sala/comedor/cocina, el sanitario y la única recámara.

Trabajo alimentario

Tanto en su matrimonio anterior como en el actual, Martha ha sido la encargada exclusiva del trabajo alimentario. Ella viene de una comunidad de mujeres con grandes habilidades para la cocina. Sin embargo, ella no las heredó ni tuvo tiempo de aprenderlas, pues dejó la casa de su madre a una edad muy temprana. Ella aprendió a cocinar hasta que se casó.

Le parece un trabajo estresante; preferiría no tener que hacerlo. “Yo por eso prefería irme a vender que estar en la casa, cocinando”. Martha no cree que cocine bien, incluso aunque sus hijos le digan que su comida es sabrosa, “me da como angustia”.

Estado de salud

Sin ser grave, el estado de salud de esta pequeña familia no es el mejor. Martha sufre de episodios de gastritis severa que no asocia tanto con comer alimentos contraproducentes sino con presión o estrés emocional. De cualquier forma, trata de cuidar su alimentación y también la de Gael, quien padece del mismo problema, con síntomas que se acentúan por su tabaquismo.

Martha, además, perdió la audición de un oído y padece una resequedad crónica en la boca. Ambos malestares, según explica, son resultado de las emociones que experimentó con la muerte de su madre.

Al parecer lo primero no tiene más solución que un aparato, pero la pena le impide conseguirlo y usarlo. Para la resequedad en la boca sólo le indicaron hidratación continua.

En general, Martha ha tenido que hacerse cargo muy firmemente de su salud mental y emocional, dada la larga experiencia de violencia que vivió durante 26 años que duró su primer matrimonio. Ha trabajado mucho en terapias psicológicas ofrecidas por servicios públicos y reconoce mejoras sustantivas, aunque nota que permanece cierta tendencia a somatizar sus emociones.

Composición

Ramón tiene 59 años de edad. Vive con su mujer (50) y la menor de sus tres hijas (27) en Valle de Chalco. Es un hogar nuclear, en franca dispersión, con jefatura económica compartida entre Ramón y su cónyuge.

La economía del hogar se ha ido desahogando conforme la familia envejece, el hogar se dispersa, se liberan recursos y se incorporan otros. El ingreso de Ramón es bajo (alrededor de 6mil pesos mensuales), pero suman al de la pensión de su esposa (una cantidad similar) y al de su hija (desconocido). Estos recursos se distribuyen entre las necesidades de un hogar con vivienda propia conformado por tres adultos trabajadores. Según sugiere Ramón al contar un poco sobre sus hábitos de consumo y recreación, la familia se encuentra en una posición de solvencia.

Actividades e ingresos

Desde hace 25 años, Ramón es policía de guardia de la Secretaría de Seguridad Pública. En todos esos años ha prestado sus servicios en varios lugares, desde instituciones del gobierno federal hasta casas de particulares. Trabaja en el centro de salud de Xalpa desde hace siete años, donde cumple turnos de 24 horas por 24 (un día de trabajo y uno de descanso).

Su mujer es profesora de primaria jubilada y su hija menor, residente en el hogar de sus padres, también trabaja de manera remunerada.

Historia familiar

Ramón está casado desde hace 38 años. Vive con su mujer y su hija, la más pequeña de las tres que tuvo. Sus dos hijas mayores están casadas, viven en sus propias viviendas y, en conjunto, han tenido cuatro hijas.

Ramón es de Guanajuato. Llegó al Estado de México hace 50 años. Su mujer es de Morelia, pero la conoció cuando ya ambos vivían en el Estado de México, en Valle de Chalco, de donde nunca han salido. Se casaron cuando Ramón era obrero y su mujer profesora de primaria, profesión de la cual se jubiló.

Historia en la colonia

Las conversaciones con Ramón transcurrieron en su lugar de trabajo, en la colonia Xalpa. Entre las cosas que más le impresionan de este barrio es la extensión de los programas sociales y la dependencia que, considera, las personas han desarrollado en torno a estos.

Su opinión sobre esta situación en Valle de Chalco es parecida y no considera que esos programas hayan mejorado las condiciones de bienestar de las colonias. Por el contrario, considera que han desarrollado dependencia y oportunismo entre la población beneficiaria. Recuerda que cuando su familia llegó al Estado de México “era un lugar tranquilo, estaba muy calmado. Antes uno se podía ir a sentar a un parque a leer una revista, un periódico. Ahora ya está todo muy cambiado”, dice aludiendo a los crecientes problemas de seguridad de la zona.

Trabajo alimentario

El caso de Ramón en términos culinarios es interesante pues, según relata el mismo, su participación en la preparación de alimentos es intensiva. Ramón y su familia vivieron por muchos años en la casa de su suegra, hasta que ella falleció. La responsabilidad del trabajo culinario parecía repartirse entre todos, según la narración de Ramón. Conforme sus hijas fueron creciendo, se integraron a este trabajo, “ya hacían sus guisaditos, bien sabrosos”.

Ramón viene de una familia de nueve hijos, seis mujeres y tres hombres. Dice que aprendió “solito” a cocinar, viendo a su madre y a sus hermanas. Cuenta que fue él quien enseñó a su mujer a hacer de comer. En general, está muy orgulloso de su manera de cocinar y no pierde oportunidad de contar cómo lo hace; es generoso en la descripción de las recetas y los procedimientos.

Esto lo vuelve un caso particularmente importante por la manera en la que ha resuelto la tensión entre lo masculino y lo femenino, al menos en el espacio de la cocina.

Estado de salud

En la familia de Ramón no hay personas con enfermedades crónicas o degenerativas de ningún tipo, que les hayan obligado a modificar sus hábitos alimentarios. Ramón dice que tiene dolores en las articulaciones. Le parece normal, por la edad. Cuando ha sentido dolor toma analgésicos, pero aunque sea un tratamiento, lo abandona cuando ya se siente mejor. “Soy desidioso para eso, como todos”.

Composición

En la vivienda de Fernando (87) y María (77) viven la pareja de abuelos, su hija Myrna (47), madre soltera de dos hijas (22 y 19) que, a su vez, tienen tres hijas pequeñas (dos de tres años y uno de cinco meses), y un nieto (20) con su propia pareja (18), quien está embarazada. En total, son 10 personas. Cada núcleo mantiene su gasto alimentario aparte, por lo que operativamente podrían considerarse hogares separados. Sin embargo, la cohabitación ha generado tanto arreglos como tensiones en la distribución de los alimentos.

En lo que concierne a la pareja de abuelos, estos forman un hogar nuclear, en dispersión, con jefatura económica compartida.

María y Fernando son de Nochistlán, Oaxaca. María estudió la primaria completa. Llegó al entonces Distrito Federal en 1953. Tenía apenas 14 años cuando dejó su hogar para trabajar en la ciudad, donde ya vivían varios parientes oaxaqueños. Fernando, por su parte, estudió hasta tercer año de primaria. Salió de Nochistlán a los 16 años, pero llegó al Distrito Federal en 1951, cuando tenía 22 años. María y Fernando se unieron en 1960, por el civil. Se casaron por la iglesia hasta el 70. Tuvieron en total, ocho hijos “de sangre” más uno adoptado. Uno de ellos murió siendo adulto.

Actividades e ingresos

La historia laboral de Fernando muestra su transición del campo a ciudades cada vez más grandes – en Veracruz y Puebla-, hasta llegar a la Ciudad de México. Primero trabajó en establos, después en compañía industriales, como obrero.

Su experiencia de trabajo es amplia, orientada sobre todo hacia el trabajo industrial. Concluyó su vida laboral en una imprenta de gran tamaño, donde trabajó por 35 años. Recibe pensión por este empleo, aunque cuenta que se basa en un monto menor al que ganaba.

Actualmente María es cocinera del comedor popular que administra su hermano. Trabajó por varios años como empleada de servicio doméstico en colonias de clase media. Dejó de trabajar en casas cuando se unió con Fernando y empezó a tener hijos. Sin embargo, la situación era tan complicada que, sin decirle, por temor a que no lo aprobara, tomaba trabajos pequeños, por algunas horas, en casas a las que acudía hasta con cinco de sus hijos, pues no contaba con nadie a quien pudiera encargárselos.

Los ingresos con los que cuenta el hogar de María y Fernando provienen del trabajo de María en el comedor popular, la pensión de Fernando y los programas sociales de transferencias monetarias para adultos mayores que recibe cada uno.

La economía de María y Fernando es, en su opinión, suficiente para lo que gastan, manteniendo sus necesidades en un nivel muy básico. Tratan de guardar un poco de dinero para los gastos de salud de ambos, que cada vez son más frecuentes. María también ahorra, ya sea su sueldo o las transferencias de los programas que recibe para realizar sus viajes a Oaxaca, a donde va cada dos meses.

Historia en la colonia

Fernando y María llegaron a Xalpa en 1972. La hija menor del matrimonio tenía entre cinco y siete meses. Venían de la colonia Moctezuma, en la entonces delegación Venustiano Carranza. Cuando llegaron a la zona, sólo había tres casas más cercanas a la suya.

Su vivienda está en la parte baja de Xalpa, a un costado de una de las principales vías de la colonia, por donde pasa buena parte de las combis que la recorren. Su casa la construyeron, dice Fernando, “con puros tequios”, que él mismo explica como “con pura familia”. En ese entonces, además de Fernando, María y sus hijos, en la casa vivían con ellos dos familias más de Oaxaca. El trabajo doméstico, aunque era más intensivo, se repartía entre todas las mujeres. Tanto Fernando como María, e incluso sus hijas pequeñas, estuvieron involucrados intensivamente en la construcción de su vivienda.

Trabajo alimentario

María ha sido la encargada principal del trabajo alimentario en su hogar, si bien, al tener tantas hijas (cinco de ocho hijos), algunas de ellas fueron incorporándose a esta tarea conforme crecían. No todas, aclara María, pues a algunas no les gustaba y otras comenzaron a trabajar fuera de casa, lo que de algún modo las eximía de esa responsabilidad. Fernando no se caracterizaba por ayudar en esta tarea; prácticamente no estaba en casa, pues su papel como proveedor lo mantuvo fuera de la vivienda prácticamente todo el tiempo. Esta tarea no era fácil y frecuentemente se quedaban sin dinero. Esto provocó que María buscara cualquier manera posible de conseguir alimento.

María no aprendió a cocinar en su casa materna, no le gustaba. Cuando su mamá la dejaba “echando tortilla” en casa, ella prefería irse al campo. Le enseñó a cocinar su marido. Él le decía qué quería comer, qué tenía que comprar y cómo prepararlo. “Yo tuve mucha paciencia con esta mujer”, dice Fernando. Él, dice, aprendió “viendo y comiendo”.

Estado de salud

Fernando tiene diabetes desde hace diez años y esto ha provocado cambios importantes en su dieta. Recibe medicamento tanto para la diabetes como para la presión y, aunque en general está controlado, le cuesta todavía evitar alimentos que le gustan. Cuenta que la parte más difícil de lidiar con su enfermedad es el abandono del refresco.

María, por su parte, goza de buena salud general. Hace un par de meses le dijeron que tenía alto el colesterol y le recomendaron que redujera el azúcar en las aguas. Lo hizo pero no sabe si eso fue suficiente porque no ha vuelto a revisarse.

Composición

El hogar de la familia Juárez está conformado por el núcleo conyugal compuesto por Julia (72 años, primaria incompleta, originaria de Tlacotalpan, Veracruz), su esposo Martín (70, secundaria incompleta, defunción), su hija Vianey (32, bachillerato incompleto, de la Ciudad de México) y los cuatro hijos de ésta: Margarita (12, estudiante de secundaria), Osvaldo (11, estudiante de secundaria), Gabriel (8, estudiante de primaria) y Jonás (6, estudiante de primaria), todo nacidos en el Distrito Federal. Se trata de un hogar extenso, conformado por tres generaciones. Vianey y sus hijos llegaron a vivir al hogar de los abuelos hace poco más de cuatro años, después de que ella se separó de su pareja, padre de sus hijos.

La jefatura familiar es femenina. Si bien Martín aporta sus ingresos a la subsistencia del hogar y es una figura de autoridad para su hija y nietos, Julia es quien organiza la dinámica familiar y toma decisiones relacionadas con el control de los recursos domésticos, a cuya generación también contribuye con su propio trabajo y activos. Vianey no aporta dinero al hogar pero sí recursos en especie, en particular comida, toda vez que ésta es un recurso compartido por todos.

Actividades e ingresos

Actualmente, Julia se dedica a la venta de alimentos preparados, actividad que realiza una o dos veces por semana, conforme va necesitando dinero o tiene pedidos. Se trata de un campo en el que Julia tiene amplia experiencia, tanto en empleos formales como trabajando por su cuenta.

Martín, por su parte, está pensionado. La mayor parte de su vida laboral la dedicó a ser contratista en el sector de la construcción, tanto en la Ciudad de México como en otros estados.

Desde que se separó de su esposo hace cuatro años, Vianey ha tenido algunos trabajos de corta duración. Desde hace poco más de seis meses, trabaja como despachadora en una lechería de Liconsa (filial de Sedesol). Ella mantiene su gasto aparte, no da dinero directamente a sus padres pero compra cosas que comparten, en particular la comida, por lo que se considera parte del mismo hogar.

Los cuatro hijos de Vianey se dedican a estudiar: Margarita y Osvaldo cursan la secundaria; Gabriel y Jonás la primaria. Julia y Osvaldo reciben transferencias por parte de programas sociales. La primera es beneficiaria del Programa de Adultos Mayores. Por su parte, Osvaldo está incorporado al

programa “Niño Talento” del Sistema para Desarrollo Integral de la Familia (DIF). Julia está afiliada a un programa social de transferencias monetarias para adultos mayores.

Julia piensa que los ingresos que perciben no son suficientes para los gastos de todos. “Tengo que patinar porque con eso [la pensión de Martín] no alcanza”. Vianey también considera que lo que gana es poco, pero valora que el trabajo le permita pasar la mayor parte del día con sus hijos.

Historia familiar

Julia es de una ranchería cercana a Tlacotalpan, Veracruz, a siete horas de la Ciudad de México. Conoció a Martín en el Distrito Federal, de donde él es oriundo. Llevan casi 50 años de casados. La pareja tuvo cuatro hijas, de las que sobreviven tres.

Historia en la colonia

La casa de la familia Juárez se encuentra en la parte baja de Xalpa, en la zona de mayor antigüedad y mejores condiciones materiales y de servicios. La vivienda está a diez minutos a pie de la Calzada Ermita.

Julia y Martín llegaron a Xalpa en 1977. Entonces la colonia era “árida, totalmente sola”. Apenas algunas personas –entre ellas Julia- tenían acceso a luz colgándose de una sola toma a través de “arañas”. No tenían agua constante y, cuando tenían, se las llegaban a robar. Tampoco había transporte que llegara hasta la colonia.

Recuerdan que el asentamiento se formó muy rápido, “se vino la gente encima”. Cuando llegaron la vista hacia los cerros estaba “limpia”; “de momento”, a los “dos tres días”, todo se ocupó. “Cuando vi ya todo estaba totalmente como árbol de navidad”.

Les parece que la colonia ha cambiado mucho, no necesariamente para bien. Destacan el aumento del “vandalismo”. Julia recuerda que cuando llegaron a la colonia, los delincuentes aprovechaban la soledad de los parajes –donde había milpas con calabacita y elotes-. En la Quebradora, según recuerda, era más o menos frecuente que aparecieran cuerpos. Parece que los mataban en otro lado y los iban a tirar ahí. Vianey ha sido víctima de varios asaltos.

Trabajo alimentario

El trabajo de la casa recae principalmente en Julia y Vianey, aunque la participación de Martín también es importante, según se pudo observar. Suelen compartir la comida y sus trabajos. La pareja de abuelos cuida a los nietos cuando su madre sale a trabajar y se encargan de alimentarlos. Cuando

su madre regresa, procura llevar algo de comer o llega a preparar algo junto con su madre. En todo caso, hay una especie de alternancia espontánea en las tareas de la alimentación.

Julia es célebre por su sazón. Lo sabe y es claro que se siente orgullosa de ello, de su capacidad para agasajar. Buena parte de la habilidad que Julia se concede y del reconocimiento que sabe que otros tienen hacia ella radica en la cocina. Desde pequeña cocinaba en casa de sus padres, en Tlacotalpan, donde aprendió a echar tortillas siendo muy niña. A pesar de que desde muy joven preparaba comida para su familia, considera que aprendió a cocinar hasta que llegó a la Ciudad de México

Vianey aprendió a cocinar gracias a su madre y reconoce con mucho énfasis su sazón y habilidad, aunque disfruta esta labor mucho menos que su madre.

Estado de salud

La familia Juárez puede considerarse sana. Hasta el momento, nadie padece enfermedades crónicas degenerativas ni de otro tipo. Sin embargo, en un hogar con adultos mayores, el riesgo de experimentar malestares no sólo es potencial sino también creciente. Desde hace algún tiempo, Julia tiene fuertes dolores en espalda y piernas que parecen asociados a algún tipo de trauma en el nervio ciático. Martín experimenta dolores similares, provocados probablemente por las múltiples lesiones que sufrió durante su trabajo en la construcción.

Caso M4: Familia Vázquez

Composición

La vivienda de la familia Vázquez se encuentra en la colonia Citlali. El hogar lo conforman Rebeca (53 años), su hija Érika (28) y su nieto Óscar (7), hijo de Érika, quien es madre soltera. El marido de Rebeca, Alfonso, falleció hace un año, a los 56, por cirrosis hepática. Se trata de una familia extendida, en la fase de equilibrio del ciclo doméstico, con jefatura económica femenina.

Rebeca es originaria de Guanajuato, al igual que sus hijos varones, Alberto y Abel, de 34 y 32 años, respectivamente, producto de otra relación. Alfonso era de Oaxaca y juntos procrearon a Érika, nacida en el Distrito Federal.

Rebeca es la proveedora económica principal del hogar. Estudió solamente la primaria completa. Alfonso no la terminó. Los hijos de Rebeca son, ambos, profesionistas. Érika estudió una carrera técnica en el Consejo Nacional de Educación Profesional Técnica (Conalep). Óscar estudia el segundo año de primaria.

Actividades e ingresos

Actualmente, Rebeca realiza varias actividades: vende dulces afuera de una primaria y realiza trabajos domésticos remunerados en casa de su hijo menor. Érika se dedica de tiempo completo al cuidado de Óscar, “es mamá soltera y ahorita está aquí conmigo; se dedica al hogar”, explica Rebeca. Los domingos trabaja en una purificadora de agua de la colonia.

Los ingresos de este hogar provienen de la pensión que reciben por parte de Alfonso, el trabajo de Rebeca y el empleo dominical de Érika, por el que recibe 150 pesos.

Historia familiar

Rebeca llegó a la Ciudad de México en 1985 –en diciembre, después del temblor. Salió de Guanajuato para buscar una manera de sostener a los dos hijos que ya tenía, Alberto y Abel, de los que se hacía cargo sola. Una prima suya le consiguió trabajo en un restaurante, como lavaloz. En ese restaurante Rebeca conoce a quien sería su pareja por más de treinta años, Alfonso, quien se dedicó durante tres décadas a ser mesero, hasta que ya no lo contrataban por su edad.

Cuando Rebeca y Alfonso decidieron estar juntos, él “me sacó de trabajar”. Ella ya tenía dos meses de embarazo de su hija y Alfonso ya tenía hecha la casa en Citlali.

Historia en la colonia

La casa de Rebeca se encuentra en la colonia Citlali, un barrio relativamente pequeño que se encuentra a un costado de Xalpa, Se encuentra prácticamente al pie de la Calzada Ermita Zaragoza.

Rebeca llegó a la colonia hace 30 años y considera que no ha cambiado mucho. Las calles ya estaban pavimentadas y las casas vecinas ya se encontraban ahí. No percibe que la zona se haya poblado más desde que ella llegó. No hay más servicios ni encuentra que hayan mejorado los que ya estaban. A primera vista y desde fuera, la apariencia de las casas es mejor que en Xalpa, la colonia vecina. Las viviendas parecen más consolidadas, en mejores condiciones de mantenimiento.

Trabajo alimentario

Rebeca es la encargada de la alimentación de su familia. Ella decide qué preparar “y para qué me alcanza”. Érika sabe cocinar, pero lo hace “nomás de vez en cuando”, dice su mamá riendo, como haciendo énfasis en lo inusual de la situación. Dice que le gusta cocinar, “lo disfruto, sí”.

Rebeca considera que aprendió a cocinar gracias a su cuñado (un cocinero en un restaurante) y su suegra. No aprendió a hacerlo cuando era soltera, dice, porque tenía que salir a trabajar para mantener a sus dos hijos. Llegó a hacerlo tan bien que, junto con su marido y su hija, montaron una modesta cocina económica en su casa durante nueve años, como una manera de generar ingresos. Sin embargo, la dificultad de la logística después de la muerte de Alfonso y los bajos ingresos que percibían terminaron por hacerles desistir y cerraron el negocio.

Estado de salud

Rebeca y su familia tienen seguro social, gracias a la pensión de Alfonso; Érika, además, está afiliada al Seguro Popular.

La familia de Rebeca presenta varios problemas de salud, algunos ya manifiestos y otros que podrían estar latentes. Tanto las dos mujeres adultas como el niño presentan sobrepeso. El caso de Érika es quizás el más llamativo pues su sobrepeso ya ha alcanzado la obesidad mórbida. Además, se enferma constantemente de padecimientos respiratorios y experimenta un debilitamiento extraordinario cada vez que menstrúa.

Rebeca, por su parte, tiene artrosis; supone que se debe a todos los años alternando el calor de la cocina con el frío del agua al lavar los trastes. Cuando los dolores se acentúan, toma desinflamantes.

Desde hace muchos años, además, tiene gastritis; no puede comer cosas irritantes ni muy condimentadas.

Óscar tiene rinitis. Lo llevan con un alergólogo cada mes, en un hospital infantil donde Érika hace efectivo el Seguro Popular al que se inscribió.

Composición

En la vivienda de la familia Rodríguez residen Irma (64), Pablo (73), sus hijas Mónica (37) y Gabriela (41), su hijo Alberto (46), su esposa Cynthia (43), el hijo de ambos, Noé (14), y el nieto pequeño, Eliseo (6), hijo de Gabriela, separada. La distribución declarada del gasto alimentario sugiere que en la vivienda residen dos hogares, uno formado por los abuelos, las dos hijas y el nieto pequeño, y otro por el hijo mayor, su esposa y su hijo.¹⁹⁷ El estudio de caso se concentra en el primero de ellos.

Éste es un hogar extenso, de jefatura económica femenina, en dispersión modificada por la presencia de un nieto pequeño. Aunque los padres están presentes y ejercen su autoridad sobre ciertos asuntos –sobre todo Irma, en quien sus hijas siempre han reconocido a la jefa de la casa-, son Mónica y Gabriela quienes aportan el mayor trabajo de cuidados, tanto hacia los padres como entre sí, y deciden sobre aspectos básicos de la administración de los recursos.

Actividades e ingresos

Pablo, el patriarca, es un hombre jubilado. Por muchos años se dedicó a la construcción pero la mayor parte de su trayectoria laboral trabajó en la delegación Iztapalapa, como parte del servicio de obras públicas. Irma es ama de casa de tiempo completo. Cuenta con una amplia trayectoria laboral remunerada como empleada doméstica y asistente en algunos comercios. Dejó de trabajar de manera asalariada hace ya varios años.

Mónica tiene estudios de maestría; ha trabajado en el gobierno federal, en consultorías y en proyectos particulares de corta duración. Al momento de la investigación intentaba emprender un negocio de elaboración y venta de jabones. Su trayectoria laboral reciente ha estado marcada por constantes problemas de salud.

Gabriela estudió hasta la preparatoria y, en el momento de la investigación, no contaba con un trabajo fijo, pues la crianza y el cuidado de Eliseo le dificultaban cumplir con un horario de trabajo. Para obtener ingresos realiza diferentes actividades, como vender galletas, cocinar para otras personas,

¹⁹⁷ En la práctica cotidiana, el segundo núcleo participa en el consumo de alimentos del primero, más por concesión de los padres que por un acuerdo familiar consensuado, lo que ha provocado no pocos conflictos. Sin embargo, dado que quien organiza en términos generales la alimentación es la madre, Irma, y que la familia de Alberto prácticamente nunca estuvo presente en mis visitas, el recuento de la historia y de las prácticas alimentarias del hogar se centró en el núcleo formado por los abuelos y las hijas.

vender productos por catálogo, ayudar a Mónica en los negocios que emprende y, sobre todo, cuidar a sus padres, para lo que sus hermanos en Estados Unidos, envían dinero.

Eliseo se dedica a estudiar; cursa el primer año de primaria.

Los ingresos de la familia deben distribuirse entre cinco individuos que, por sus edades y sus necesidades, tienen niveles de gasto muy diferentes. Comparten el uso de la pensión de Pablo y las remesas de los hermanos para pagar servicios, gastos de salud y comida, mientras que Mónica y Gabriela usan sus recursos para sus propios gastos, si bien también tratan de contribuir al gasto alimentario, comprando ellas mismas los alimentos.

Historia familiar

Pablo e Irma se conocieron en Hidalgo. Comenzaron su relación cuando Pablo ya había emigrado al Distrito Federal para trabajar y regresó a su localidad “para conseguir mujer”. Se unieron cuando Irma tenía 18 años y Pablo 27, a mediados de los años sesenta. Vivieron casi 15 años con la familia de la hermana de Pablo, hasta que pudieron conseguir su propio terreno.

Con los años, unos hijos se unieron, otros migraron –dos hijos varones que hasta la fecha se encuentran en Estados Unidos. Llegó un momento en el que en la casa sólo estaban los padres y Mónica, aún soltera. Gabriela volvió al hogar después de separarse del padre de Eliseo.

Historia en la colonia

La casa de la familia Rodríguez se encuentra en la parte alta de la colonia, en el límite con Lomas de la Estancia, la colonia que se construyó sobre Xalpa en las últimas décadas. Ésta es una de las partes más inclinadas de la colonia; la pendiente es acentuada y hay que realizar un gran esfuerzo para subir y bajar, actividades no sólo difíciles sino imposible para personas mayores, como los padres de Mónica y Gabriela, quienes además se ven impedidos por la ceguera –Pablo- y el sobrepeso –Irma.

Cuando la familia llegó a esta parte de la colonia recuerdan haber estado prácticamente solos; la mayoría de las personas se concentraban en la parte baja, donde los predios eran más caros. Su vivienda fue construida literalmente sobre la ladera, ganándole terreno al cerro. Eso complicó enormemente el proceso de autoconstrucción, pues cuando llegaron no había caminos formados y mucho menos escaleras.

Actualmente la vivienda cuenta con tres plantas en las que se distribuyen siete recámaras de dimensiones desiguales. Tienen tres sanitarios, dos de ellos con regadera. Los materiales de la vivienda son firmes aunque las paredes y la mayor parte del piso no tienen acabados por dentro.

Después de los padres, Mónica y los dos hermanos migrantes han sido los inversionistas principales de la construcción de la vivienda familiar. En ese sentido, la vivienda de la familia Rodríguez es un ejemplo destacado de los procesos de autoconstrucción en colonias que inician como asentamientos irregulares, cuyas casas se van consolidando a la par de la colonia y las familias, lo que pueden tomar décadas o, como en este caso, nunca estar del todo terminados.

Trabajo alimentario

El trabajo de alimentar a la familia se distribuye entre las mujeres de este núcleo, aunque Irma es la encargada principal de la preparación de la comida. Gabriela también se une a esta tarea, sobre todo en la preparación de la comida de Eliseo. Mónica también prepara comida, pero no de manera sistemática.

Un componente muy importante del trabajo familiar en este hogar tiene que ver con el cuidado de los padecimientos de salud, tanto de los padres como los de Mónica. Entre ella y su hermana cuidan a sus padres: los llevan a revisiones o consultas con especialistas, compran sus medicamentos, los supervisan en la casa, vigilan que se mediquen según las prescripciones médicas y están atentas a las recomendaciones alimentarias para cada padecimiento.

Estado de salud

En el hogar de la familia Rodríguez la salud es un asunto precario. Pablo tiene epilepsia y diabetes, padecimientos crónicos con lo que convive desde hace décadas y cuya progresión es ya significativa. Irma tiene problemas cardiacos, diabetes, hipertensión y sufre de diversos problemas derivados de su sobrepeso (dolor de articulaciones, en particular rodillas; endurecimiento de arterias y formación de piedras de calcio debajo de la piel). Mónica tiene problemas de tiroiditis y disfunciones severas del sistema digestivo que aún no terminan de diagnosticarle con precisión, lo que ha mermado notablemente no sólo la calidad de su alimentación sino su estabilidad emocional. Tanto ella como Gabriela tienen sobrepeso.

Composición

La familia Meraz conforma un hogar nuclear en expansión, de jefatura económica masculina. Está conformado por Maricela (36 años), su cónyuge Carlos (33), su hijo Iván (13) y su hija Cinthya (6). Maricela nació en el Distrito Federal, aunque sus padres son de Michoacán y Oaxaca. Carlos, por su parte, es originario del Distrito Federal, donde ha residido toda su vida.

Maricela estudió hasta la secundaria. Carlos ingresó a la educación media superior pero no la terminó. Iván estudia el segundo año de secundaria y Cinthya acaba de pasar a segundo año de primaria.

Actividades e ingresos

Carlos, el padre y jefe económico del hogar, trabaja como “operador custodio” en una empresa de resguardo de valores. Se dedica a esto desde hace un año. Antes laboró durante ocho años en una rama de la misma empresa dedicada a la mensajería.

Actualmente, Maricela se dedica de tiempo completo al trabajo doméstico no remunerado. Antes de casarse tuvo un par de empleos, pero al unirse con Carlos dejó de trabajar de manera remunerada. Iván estudia la secundaria y tiene intenciones de continuar con sus estudios; tiene un buen desempeño académico y también destaca en actividades deportivas.

El hogar percibe ingresos a través de dos fuentes: el salario de Carlos y el dinero que Iván recibe del programa “Niño Talento” del Sistema para Desarrollo Integral de la Familia (DIF).

Historia familiar

Maricela y Carlos se casaron en 2002 y desde entonces han vivido en la misma casa que ocupan ahora. Se trata de una familia que podría describirse como tradicional, tanto en términos de su composición como de la dinámica de sus roles: Carlos cumple el papel de proveedor económico exclusivo, mientras que Maricela aporta su trabajo y cuidados cotidianos. Es notorio que ambos padres consideran una prioridad el desarrollo de sus hijos y parecen avocados a su bienestar.

Según Maricela, las relaciones intrafamiliares parecen transcurrir dentro de cierta normalidad, aunque sus reflexiones sugieren un nivel de control y autoridad masculina que bordea el conflicto.

Historia en la colonia

Maricela lleva prácticamente toda su vida residiendo en esta zona de Iztapalapa. Su relación con Xalpa ha sido permanente. Durante los primeros años de su infancia vivió en esta colonia, precisamente en la misma casa que ocupa ahora. Después su familia se mudó a Tenorios, una colonia cercana donde los predios costaban menos que en Xalpa. Cuando se casó con Carlos, originario de Tláhuac, volvió a vivir en Xalpa, en la misma casa de su niñez.

La casa pertenece a una tía abuela de Maricela que la renta por 300 pesos al mes, gracias a un acuerdo que conviene a ambas partes: su tía mantiene la casa ocupada, libre de invasores, y la familia de Maricela tiene dónde vivir. La vivienda se encuentra en una calle cerrada de la parte baja de Xalpa, a unos metros de una de sus avenidas principales.

La casa consta de una gran habitación dividida en dos por un par de columnas delgadas de tabique. Un espacio, de unos nueve metros cuadrados, es utilizado como recámara. En ella duerme toda la familia distribuida en dos camas matrimoniales, una para Maricela y Carlos y otra para sus hijos Iván y Cinthya. El espacio es reducido; viven en condiciones de hacinamiento con un notable impacto sobre la privacidad de sus integrantes.

La vivienda cuenta con luz eléctrica y agua potable que llega sólo de manera semanal, por lo que el líquido requiere ser resguardado en tambos de plástico. Para cocinar utilizan agua de garrafón que compran en diez pesos por unidad. Están conectados a la red de drenaje de la calle. No tienen línea telefónica fija, pero tanto Maricela como su marido e hijo mayor cuentan con celulares. A un costado de la vivienda, a unos dos metros de la entrada principal, se encuentra el sanitario, una caseta de tabique de concreto donde el escusado está conectado a la tubería de desagüe de la casa, pero no a la del agua.

Maricela y su hijo consideran que los vecinos de Xalpa suelen ser apáticos e indiferentes a los problemas comunes. Sin embargo, consideran que el problema más fuerte de la colonia es la inseguridad y, aunada a ella, la deficiente capacidad de respuesta de las autoridades.

Trabajo alimentario

Maricela realiza prácticamente todos los trabajos de la casa. Sus hijos le “ayudan” ocasionalmente haciéndose cargo de sus propias cosas. Carlos no participa en estas labores, “no tiene tiempo”, dice Maricela. Es ella, entonces, quien decide qué hacer de comer y de realizar todas las actividades necesarias para alimentar a su familia cotidianamente.

Maricela reconoce que no disfruta realizar las tareas domésticas, entre ellas cocinar. Supone que su distanciamiento de las labores culinarias se debe a que en cuanto terminó la secundaria comenzó a trabajar y no participaba en las labores alimentarias de su hogar de origen, tarea que recaía totalmente en su mamá. La falta de habilidad para la cocina parece ser un rasgo que se extiende no sólo a su rol de ama de casa sino también a la definición de su identidad. Maricela se refiere a sí misma como alguien que no tiene habilidades para la crianza y el cuidado de una familia, que no sabe, en pocas palabras, ser mujer. La hora de cocinar le da pereza, pero sobre todo angustia.

A pesar de ello, Maricela trabajó durante algún tiempo vendiendo comida callejera afuera de su casa. Dejó de hacerlo cuando las ventas comenzaron a bajar y el costo de oportunidad de lo que ella considera como cierto descuido de sus hijos, se volvió muy alto.

Estado de salud

El estado de salud de la familia parece bueno. No hay presencia de enfermedades crónicas o degenerativas, sobrepeso u obesidad, males cardiacos o de otro tipo.

Composición

La familia Hernández está conformada por el núcleo conyugal y sus cuatro hijos. Beatriz y Heriberto son una pareja de 36 y 35 años, respectivamente. En casi 17 años de matrimonio han procreado cuatro hijos: Iván (15), Eva (11), Sheila (7) y Diego (4). Los dos son originarios de Xalpa. Se conocieron en el bachillerato y han estado juntos desde que lo concluyeron. La educación media superior es el nivel de escolaridad máximo de ambos. Se trata de una familia nuclear, en expansión con jefatura económica masculina y una división del trabajo tradicional.

Actividades e ingresos

Desde hace 12 años Heriberto trabaja como promotor de una importante industria de alimentos procesados y empaquetados. Su trabajo consiste en sacar la mercancía de las bodegas de los supermercados y colocarla en los anaqueles. Trabaja por áreas de la zona metropolitana. En 12 años, su sueldo aumentó alrededor de 400 pesos, de 800 o 900 pesos a 1,200 o 1,300. Beatriz recalca que el salario es muy bajo, pero al menos tiene algunas prestaciones, como seguridad social, aguinaldo y vacaciones pagadas.

Considera que el trabajo de su marido, sin embargo, es “muy matado”. Todos los días Heriberto sale de su empleo poco después de las siete de la tarde, llegan a casa entre diez y once de la noche. “Es todo el día, todo el día. O sea, la verdad es que no tiene vida”.

Beatriz se dedica al trabajo doméstico no remunerado, aunque cuenta con una trayectoria laboral amplia y esforzada. A pesar de su constante iniciativa para trabajar de manera asalariada, a partir de que se casó y se convirtió en madre, Beatriz ha enfrentado diversos obstáculos para hacerlo, relacionados con su rol como madre y esposa.

Ante estas dificultades, la venta de alimentos preparados ha sido una alternativa particularmente importante para Beatriz, pues en ella ha encontrado, como muchas otras mujeres de la comunidad, una actividad que, al menos por un tiempo, le permitió intercalar –no sin esfuerzos, tensiones y desgaste- el trabajo familiar con el remunerado.

Los hijos, por último, se dedican a estudiar. Diego (4) se incorporará pronto al nivel preescolar; Sheila cursa segundo año de primaria, Evelyn está a punto de concluir este mismo nivel e Iván acaba de ingresar a la preparatoria.

El hogar cuenta con las siguientes fuentes de ingreso: el trabajo de Heriberto, las ventas por catálogo de Beatriz y las transferencias de dos programas sociales: “Niño y Niña Talento”, del DIF y el Programa de Apoyo Alimentario (PAL), que otorga el gobierno federal a través de la Secretaría de Desarrollo Social (Sedesol).¹⁹⁸

Historia en la colonia

Una vez unidos, Beatriz y Heriberto han vivido siempre en los alrededores de Xalpa, primero en la casa de la madre de Beatriz –cerca de tres años–, después en un departamento rentado y, finalmente, en el pequeño departamento que los papás de Heriberto construyeron para la pareja dentro del mismo predio donde viven ellos, el cual se encuentra en la parte elevada de la colonia. Radican en esta vivienda desde hace poco más de 12 años. Además de los suegros de Beatriz, en el lote viven su cuñado con su esposa e hijos. En total, doce personas residen en ese predio. Aunque la entrada principal es la misma para todos, cada familia tiene su propio espacio, separados por un patio central y dos niveles.

La casa de la familia de Beatriz se encuentra en la segunda planta. Mide poco menos de 60 metros cuadrados. Está conformada por un espacio habilitado como sala-comedor, la cocina y dos recámaras: en una de ellas duerme la pareja con el hijo más pequeño; en la otra han dispuesto una división de plástico que separa la cama de las niñas de la de su hermano adolescente. “Es que ya está grande”, dice Beatriz, explicando la necesidad de separar a su hijo varón de sus dos hijas, por lo menos de manera improvisada, ante la imposibilidad de contar con más espacio.¹⁹⁹

Aunque es para el uso exclusivo de esta familia, el sanitario se encuentra fuera de su vivienda, en el patio que comparten con el resto de las personas que viven en el predio. No tiene agua entubada, por lo que es necesario preparar cubetas de agua para ducharse y tener una reserva de líquido para eliminar los desechos del escusado. Como la mayoría de las casas de la colonia, tienen drenaje, luz y línea telefónica; comparten el costo mensual de los dos últimos con sus suegros y cuñados. Los gastos de alimentación y la preparación de la comida son totalmente independientes en cada familia y cada una cuenta con su propio espacio para cocinar.

¹⁹⁸ El primero consiste en una transferencia económica de 175 pesos mensuales por cada niño entre seis y 15 años de edad que estudie y que tenga un promedio escolar igual o mayor nueve. Por su parte, el PAL consiste en la entrega de una transferencia monetaria bimestral que se asigna a la familia por cada niño o niña de cero a diez años que viva en el hogar. En este momento, a Beatriz le dan 1,470 pesos cada dos meses por Sheila y por Diego. Cuenta con este programa desde hace más de seis años.

¹⁹⁹ Si consideramos el umbral establecido por el Coneval para identificar hacinamiento (2.5 personas por habitación), en esta familia existe, efectivamente, un problema de aglomeración o amontonamiento.

Trabajo alimentario

Beatriz es la encargada principal del trabajo doméstico en su familia y es enfática al responder que Heriberto no contribuye en prácticamente ninguna de las actividades. Desde que se casó ha sido así, sin importar cuando, además del trabajo del hogar, ella también trabajara fuera de éste. Lo concerniente a la alimentación de su familia no es la excepción. Beatriz planea, compra y prepara la comida.

Estado de salud

El estado de salud de la familia de Beatriz es bueno. Con excepción de la enfermedad de Sheila hace un par de años, cuando la cantidad excesiva de refresco que tomaba le provocó una congestión intestinal severa, la familia no ha sufrido enfermedades mayores. Sin embargo, como prácticamente todo el mundo en este país, tienen parientes cercanos que padecen diabetes: la madre de Beatriz y el padre de Heriberto. Aunque no viven cotidianamente sus procesos de enfermedad, saben que han tenido que modificar su dieta, destacando la reducción de grasas y refrescos entre los cambios más importantes.

Caso B4: Familia Ruiz

Composición

La familia Ruíz está conformada por Ana (26), su pareja Manuel (20) y Adriana (9), hija de Ana, producto de una relación anterior. Este hogar nuclear está en plena fase de formación. La jefatura económica es masculina.

Manuel comenzó a estudiar una licenciatura para ser auxiliar veterinario pero no la concluyó. Se quedó a un año de recibirse porque no pudo seguir sufragando los costos de la carrera. Ana, por su parte, terminó la secundaria y ya no quiso seguir estudiando.

Ana y Manuel se unieron hace dos años. Primero vivieron con la mamá de Manuel y después con la familia de Ana, en Chimalhuacán, de donde ambos son originarios. Cambiaron su residencia hace casi dos meses. Al parecer, la salida de Ana de su casa para irse a vivir a Xalpa ha provocado ciertos problemas familiares con sus padres, quienes preferirían tener a su hija cerca.

Actividades e ingresos

Cuando se estableció contacto con esta familia, Manuel trabajaba como vendedor de productos de limpieza. Ofrecía y distribuía la mercancía en supermercados, tiendas de abarrotes e incluso puestos de tianguis. Llevaba siete meses realizando esta labor cuando, en el transcurso de la investigación, perdió el trabajo. Manuel encontró empleo con un conocido que repara autos eléctricos para niños, que vende en Navidad y Día de Reyes. Con este cambio su sueldo se redujo, lo que agudizó la situación de precariedad socioeconómica de la familia.

Ana se dedica por completo a los trabajos domésticos y de cuidado de su familia, aunque tiene una trayectoria laboral interesante como cocinera en una cadena comercial muy famosa que conjunta restaurantes y tienda departamentales. Desde que se unió a Manuel, sin embargo, no ha participado en actividades económicas fuera de su casa, aunque con el salario de Manuel reducido, piensa que podría hacerlo en el futuro próximo.

Historia en la colonia

La mamá de Manuel es dueña del terreno y la casa en la que viven, los cuales habían estado abandonados por poco más de treinta años. No les cobra renta. Decidieron mudarse para reducir el

tiempo de traslado de Manuel a su trabajo en una colonia de Iztapalapa, pasando de cuatro a una hora de trayecto al día, con lo que también lograron reducir los gastos en transporte.

La casa, pequeña y muy austera, se encuentra en la parte alta de Xalpa, sobre la pendiente del cerro. La construcción es un espacio rectangular de unos 20 metros cuadrados, dividido en dos espacios por un medio muro de tabiques. Uno de ellos es utilizado como cocina, sala y comedor. El otro es la recámara, donde se encuentra una cama *queen size* en la que duermen los tres integrantes de la familia. A pesar de ser una familia pequeña, el espacio es tan reducido y su distribución tan apretada que puede decirse con seguridad que los habitantes de la vivienda coexisten en condiciones de hacinamiento.

La cocina es un espacio hasta ahora improvisado en el que prácticamente no hay mobiliario, con excepción de una estufa de cuatro hornillas. Carecen de equipamiento que podría considerarse básico. No tienen refrigerador ni tarja para lavar los trastes y Ana acusa la falta de ollas, platos, vasos, aunque minimiza las carencias aduciendo el reducido tamaño de su familia. La falta de utensilios y equipo afecta la elaboración, la planeación y el consumo de alimentos en el hogar: al no poder conservar cosas que requieren refrigeración, Ana tiene que comprar todos los días lo que comerán cada vez, en cantidades bien medidas para evitar el desperdicio. Tienen una mesa y dos sillas. Cuando están ocupadas, las visitas se sientan en botes de plástico.

A Ana le costó trabajo tomar la decisión de mudarse a Xalpa, “se me hacía muy difícil y la verdad no conocía”. Sólo había ido una vez de visita y le pareció “muy rarito”, deshabitado, “feo”. Le incomodó la altura y la distancia de su casa respecto a las áreas más concurridas de la colonia, de comercios, escuelas. “En mi casa [en Chimalhuacán] no; de mi casa salíamos a la avenida y ahí teníamos todo a la mano”. Además se siente aislada, pues en Chimalhuacán vivía tanto su familia como la de Manuel y en Xalpa no cuenta con familiares.

Trabajo alimentario

Ana es la responsable principal de las actividades del hogar, entre ellas, los trabajos de la alimentación. Manuel suele colaborar con estas tareas, aunque la responsabilidad como tal recae en Ana. Aprendió en su casa, viendo a su mamá hacerlo y reconoce que es buena. Empezó a cocinar para su familia desde los 14 años de edad, prácticamente desde que terminó la secundaria y dejó de estudiar. La responsabilidad no era precisamente de ella, pero participaba activamente en el proceso.

Estado de salud

Ana y Manuel coinciden en que uno de los problemas más recurrentes entre la pareja es que Ana no come, “es una planta: sale al sol y se alimenta”. “No me llama la atención comer”, dice Ana. Cuenta que perdió el apetito hace cinco años, cuando sufrió una fuerte depresión y la pérdida crónica del apetito fue la expresión que su cuerpo adoptó para atravesar por lo que pudo ser un trauma. Antes de esto, Ana dice que comía normal, como acostumbraban hacerlo en su familia. Ahora, dice, se le olvida.

Ana cuenta con relativa soltura lo que podría constituir un trastorno alimentario severo. Dice que no se siente mal ni ha percibido que tenga dolores o cansancio, por lo que no ha acudido a que la revise un médico. “No me gusta ir al doctor, no me gusta que me revisen”. Actualmente, su familia nota que ha perdido peso y, aunque Ana es una chica con sobrepeso, les parece motivo de preocupación. Reconoce que de repente siente que la presión se le baja; siente mareos y sueño. “Pero él (Manuel) ya sabe cómo controlármela”, dice Ana. La respuesta es una Coca Cola. “La Coca es su adicción”, “yo vivo y sobrevivo por la Coca”, dice Ana.

Composición

El hogar de la familia Chávez es uno de tipo nuclear, biparental, con jefatura económica masculina. Está conformado por Corina (39 años), José, su cónyuge (40 años), sus hijos Chantal (18), José Antonio (16) e Isaías (11). Se trata de un hogar entrando en la fase de equilibrio del ciclo doméstico, aunque los hijos aún se dedican a estudiar y uno de ellos podría considerarse aún muy joven.

La pareja conformada por Corina y José es oriunda del estado de Hidalgo. José decidió emigrar a la Ciudad de México porque “nosotros venimos de familias humildes” y él quería trabajar para “sacar a su familia adelante. En el servicio militar encontró la posibilidad de hacerlo, así que se incorporó a él y vino a vivir a la Ciudad de México. Se dedicó a la vida militar durante tres años.

Él y Corina se conocieron en Hidalgo, cuando José aún era soldado. Él fue el primero en venir a la Ciudad de México y, después de algunos años, regresó para casarse con Corina, a quien trajo a la ciudad a vivir con él.

José estudió hasta la secundaria. Corina estudió una carrera técnica en industria del vestido. Después comenzó otra en enfermería pero la abandonó un año después, cuando se casó con José. Chantal acaba de terminar la preparatoria y actualmente toma clases de inglés. Está tratando de aprovechar el tiempo puesto que no pasó el examen de ingreso a la carrera de medicina. José Antonio estudia la preparatoria. Isaías acaba de terminar la primaria y está próximo a ingresar a la secundaria.

Actividades e ingresos

José trabaja en el centro de la ciudad, en una bodega de ropa que se vende por mayoreo, en lo que se conoce como “pacas”, grandes paquetes de ropa organizados en un orden genérico (vestidos, pantalones, blusas) o combinados, que se distribuyen entre revendedores. Su labor es cuidar la bodega, recibir y entregar ropa. Cuando José no puede ir por alguna razón, Corina acude en su lugar y aprovecha para hacer la limpieza del lugar, por lo que le pagan un dinero extra. Esto ocurre un par de veces a la semana, por lo que puede considerarse como la participación laboral de Corina, aunque no sea del todo estable.

Los hijos se dedican exclusivamente a estudiar y parecen tener buen desempeño. Por ello, su madre está dispuesta a ayudarlos hasta donde pueda. En muy buena medida, los escasos recursos del hogar

están orientados hacia la educación de los hijos, lo que se ha convertido en una meta colectiva por la que la familia parece dispuesta a hacer sacrificios cotidianamente.

Al preguntar si alguno trabaja, Corina parece casi ofendida, “no, mis hijos no, porque mi esposo y yo trabajamos”. José Antonio es beneficiario del programa Prepa Sí, de la Ciudad de México; su beca se suma a los ingresos laborales de sus padres.

Historia en la colonia

La casa de la familia Chávez está en la parte alta, en lo que los vecinos conocen como “el cerro”. Es una construcción de tabique gris que consta de dos pisos. En el primero está la cocina-sala-comedor, que durante mucho tiempo fungió también como recámara. Con el tiempo construyeron la segunda planta, donde ahora hay dos recámaras, una para la pareja y otra para sus tres hijos. Hay un solo baño.

La casa no tiene acabados, algunas partes están en obra negra, otras en gris, dada la presencia de aplanados en las paredes. Tienen luz, no tienen línea telefónica fija. Cada ocho días cae el agua por la manguera que tienen fuera de su casa. Tienen que estar pendientes de cuando esto suceda, que puede ser incluso en la madrugada; a la hora que sea tienen que correr a llenar los tambos donde resguardan el líquido.

Trabajo alimentario

Corina es la encargada exclusiva de la tarea de alimentar a su familia. Es ella quien planea, organiza y ejecuta todas las tareas relacionadas con la comida. A veces José Antonio le ayuda a cocinar, “porque luego a la niña no le gusta”, dice Corina riendo, suponiendo que es fácil notar la paradoja de que a una mujer no le guste participar en la cocina y a un varón sí. José, su marido, no participa en ninguna labor de la cocina ni en el trabajo doméstico cotidiano. En cambio, se encarga de los trabajos de construcción e instalaciones de la casa.

Corina aprendió a cocinar desde pequeña, viendo a su madre. Después, mientras estudiaba la carrera técnica, trabajaba como empleada doméstica de un par de médicos, a los que cocinaba y hacía el quehacer. Ahí aprendió a guisar de manera más elaborada y sistemática.

Hoy Corina es una mujer muy ocupada, dice sentir constantemente que le falta el tiempo. Cuidar de sus hijos y de su casa absorbe prácticamente todos sus días y considera que su trabajo en el hogar no le permite conseguir un trabajo remunerado fuera de él.

Estado de salud

“Gracia a dios” todos en la familia de Corina están sanos y nadie requiere una dieta especial. Sin embargo, a José le han advertido que puede desarrollar diabetes por el sobrepeso que presenta, “está gordito”, dice Corina. Actualmente ha bajado un poco de peso porque la familia se lo recomendó y cuidaban que lo hiciera. Esto requirió que modificar sus hábitos, en particular, que redujera el consumo de refresco –que aparentemente sólo él bebe mientras está en el trabajo- y de pan dulce, que José tiene en muy alta estima.

Composición

La familia Rosas está conformada por Violeta (45), su madre Martina (81), su hijo Eduardo (16) –de una relación anterior-, su cónyuge, Eusebio (42), y la pequeña hija de ambos, Laura (5). Violeta nació en la Ciudad de México, después de que sus padres migraran a la ciudad desde una pequeña localidad en el Estado de México, entidad en la que también nació Eusebio.

Actividades e ingresos

Martina no terminó la primaria. Violeta estudió hasta la secundaria, igual que su marido. Ella se dedica al trabajo doméstico remunerado; tiene varios empleos ubicados en distintos puntos de la ciudad. Su pareja es chofer de una empresa productora de cemento y otros materiales para construcción. En este trabajo cuenta con prestaciones laborales.

Eduardo estudia la educación media superior en un bachillerato técnico y su hija está a punto de ingresar a la primaria.

Martina, la abuela, se dedica de tiempo completo al trabajo doméstico no remunerado y, de unos años para acá, a cuidar su salud mermada por la edad. Por muchos años, Martina fue conserje del edificio de departamentos de Tacubaya donde radica toda la familia, ocupando un espacio en la azotea. Ahora que se le dificulta trabajar en labores de limpieza y mantenimiento por problemas de movilidad y fuerza, Violeta ha asumido buena parte de su trabajo.

Historia familiar

La familia de origen de Violeta llegó a Tacubaya desde un pequeño poblado en el Estado de México, a dos horas de distancia de Toluca. Desde hace más de cuarenta años residen en el mismo lugar, gracias a que Martina consiguió emplearse como conserje del edificio donde viven.

El padre de Violeta falleció hace poco más de diez años y Violeta, la única hija entre seis hermanos varones, se quedó a vivir con su mamá. Después tuvo a su hijo Eduardo, con un hombre que los abandonó. Hace diez años conoció a Eusebio, quien trabajaba por la colonia. Se unieron hace siete años y acordaron seguir viviendo con Martina.

Historia en la colonia

El caso de Violeta y su familia es el único que reside fuera de la zona de estudio en Iztapalapa.²⁰⁰ Residen en la colonia Tacubaya, en un conjunto de cuartos de lámina de asbesto erigidos en la azotea del edificio de departamentos al que Martina llegó a trabajar hace más de cuarenta años, junto con toda su familia. En estos pequeños cuartos la familia ha instalado su cocina, una pequeña sala-comedor, y dos recámaras: una para la abuela y su nieto, y otra donde duerme la pareja con su hija pequeña.

Los materiales, si bien son resistentes, no son del todo firmes. Violeta se queja de que las láminas calientan mucho las estancias en tiempo de calor. El sanitario con regadera está dos pisos debajo de donde viven, lo que representa un problema para Martina, que tiene que subir y bajar escaleras para ir al baño. Tienen luz, agua y drenaje. Tienen teléfono fijo y tres celulares.

El caso de Violeta y su familia es interesante porque su condición socioeconómica es distinta a la del entorno en el que residen, una colonia que, si bien es de estrato medio, está rodeada de colonias con mayor riqueza y poder adquisitivo que encarecen el acceso a productos y servicios básicos. Violeta se queja de lo caro que está todo por la zona y ha desarrollado algunas estrategias para adquirir insumos básicos, como abastecerse en mercados lejanos (como la Merced o centrales de abastecimiento en municipios del Estado de México, a donde va cuando visitan a sus familiares).

Trabajo alimentario

El trabajo alimentario en la familia se reparte entre Martina y Violeta. La hija instruye a la madre sobre qué debe cocinar, compra los insumos, los lleva a la casa y, mientras sale a trabajar, Martina hace de comer para todos. En la medida en que puede hacerlo, la abuela limpia la casa y lava la ropa de la familia. Sin embargo, la edad y sus problemas de salud han ido limitando su capacidad para el trabajo doméstico, por lo que Violeta ha tenido que comenzar a sustituirla, tanto en la casa como en el edificio cuyo mantenimiento tienen a cargo. Esto ha multiplicado considerablemente la carga de trabajo de la hija quien, además, brinda cuidados a su madre.

Estado de salud

Martina fue diagnosticada hace un par de años con diabetes. Uno de sus hijos y un hermano murieron hace pocos años de esa enfermedad. Dada la experiencia de la familia en la atención y cuidados de este padecimiento, se esperaría que Martina fuera una mejor paciente. Sin embargo, Violeta cuenta que ha sido muy difícil conseguir que su madre se apegue al tratamiento y deje de comer los alimentos

²⁰⁰ Conocí a Violeta gracias a un contacto en Iztapalapa que facilitó el encuentro. Su historia y nivel socioeconómicos se ajustaban a los intereses del estudio, por lo que decidí entrevistarla.

que tiene prohibidos. En realidad, esto no es tan extraño, pues a final de cuentas sus familiares fallecieron precisamente por su renuencia a modificar sus hábitos alimentarios y de salud. La dificultad también radica en la complejidad de adaptar la dieta de toda la familia y, en particular, de los niños al régimen alimentario de la abuela.

Eusebio, por su parte, tiene una carnosidad progresiva en uno de sus ojos que ya le obstruye la vista, lo cual es particularmente incapacitante para su trabajo que consiste en conducir. Ha buscado tratamientos pero requiere operación, algo para lo que no consigue ahorrar. A pesar de que tiene acceso a servicios públicos de salud, la atención que le proponen requiere plazos demasiado largos que busca acortar acudiendo a asociaciones civiles con orientación de beneficencia.