QUEHACER CIENTÍFICO
Un panorama actual en la UAM-Xochimilco
Tomo II

Compilado por

Artemisa Romero Martínez
Ma. del Pilar Torre Medina Mora
Víctor Manuel Muñoz Vega
Dolly Espínola Frausto

Coordinación académica

Casa abierta al tiempo

Primera edición, 2004

D.R. © 2004 Universidad Autónoma Metropolitana
Unidad Xochimilco
Calzada del Hueso 1100
Col. Villa Quietud, Coyoacán
04960 México, D.F.

El contenido de los trabajos aquí publicados
es responsabilidad del (los) autor (es).
Asimismo, la edición se realizó con el diskete
que ellos proporcionaron.

ISBN DE LA COLECCIÓN: 970-31-0331-6
ISBN DEL TOMO II: 970-31-0333-2

Impreso y hecho en México/ *Printed and made in México*

Migración y hábitos alimentarios en la ciudad de México: un acercamiento antropológico

Miriam Bertrán Vilá
Departamento de Atención a la Salud
UAM-X

Resumen

El objetivo es describir la alimentación de un grupo de migrantes Mixtecos en la ciudad de México y sus modificaciones a partir de la migración, usando la metodología de la antropología social. Se trabajó con ocho unidades domésticas en dos colonias populares a los que se les aplicaron cuestionarios de historias de vida y alimentarias, así como etnografía de la situación actual. Los resultados muestran que en la ciudad la comida es más abundante y variada ya que hay mayor disponibilidad de alimentos, mejor condición económica y acceso a nuevos conocimientos alimentarios. Los datos también revelan que se mantiene la organización social para la alimentación. Se observa que los cambios alimentarios dependen de la historia migratoria y son más una adición de alimentos nuevos a la dieta tradicional que una sustitución. La metodología de la antropología social es útil para conocer los elementos socioculturales que determinan la alimentación.

Abstract

A study among Mixtec Indians migrants in Mexico City has made in order to know the food patterns and its modifications, using the methods of social anthropology. Eight domestic units were interviewed using both life and food

habits history; also ethnographical data was collected. The results shows in the city the food is more abundant and varied because is more available, the migrants has better economic status and new ideas about feeding. Data reveal that the social organization for feeding has not changed. The migration histories determines the changing food habits and are and addition at the traditional pattern. The methodology from the social anthropology is helpful for the analysis of the relations between socio-cultural features and food patterns.

Introducción

En este artículo se presentan los resultados de una investigación realizada en la ciudad de México sobre la alimentación de un grupo de migrantes mixtecos desde una perspectiva antropológica. La idea de usar los métodos de la antropología social para el análisis de los hábitos alimentarios surge por la necesidad de desarrollar investigaciones que aporten datos sobre la relación entre los hábitos alimentarios y los elementos socioculturales, con el fin de buscar nuevas explicaciones de un fenómeno que es al mismo tiempo un imperativo biológico y una manifestación cultural.

Tradicionalmente en México, los estudios sobre alimentación se han hecho buscando los efectos sobre el estado nutricio por lo que se ha priorizado el uso de métodos cuantitativos; estos estudios se han enfocado a conocer la cantidad de energía y nutrimentos que ingiere la población o la frecuencia en el consumo de productos que pueden poner en riesgo o proteger la salud. También se han desarrollado trabajos que han dado cuenta de la relación de algunos aspectos socioeconómicos con el consumo de alimentos. Sin embargo, pocas han sido las investigaciones realizadas desde un enfoque antropológico que aporten datos de la relación de la alimentación con la organización social, la ideología, los significados culturales, las condiciones socioeconómicas, y en general las características socioculturales.

La ciudad de México es una de las más grandes y complejas del mundo. Este dudoso honor es resultado en buena medida de la migración, lo que

provoca que además de su tamaño, la ciudad se caracteriza por tener una gran diversidad cultural. El tránsito hacia la ciudad de México ha implicado el cambio de varios aspectos de su vida cotidiana, como es el caso de la alimentación.

Los estudios sobre cambio alimentario muestran que como un aspecto más de la cultura, la alimentación de los grupos humanos está expuesta a modificaciones en la medida que cambian los elementos que la determinan (Lentz, 1991). Al respecto Durnin (1976) señala que entre una comunidad rural y una urbana puede haber diferencias en el ingreso, el tipo de actividades, las características del empleo, la contribución de las mujeres al presupuesto, lo que tiene impacto en las formas de comer. Al respecto de Garine y Vargas (1997) consideran que la alimentación en las ciudades depende fundamentalmente de las condiciones económicas y de los mercados, y que la gastronomía en las ciudades se encuentra en proceso de cambio.

En el caso de los migrantes, la imposibilidad de conseguir los alimentos tradicionalmente usados en el lugar de origen y la presencia de nuevos productos impiden la continuidad del patrón dietético original (Messer, 1984). Dewalt y Pelto (1976), por otra parte, señalan que el intercambio de ideas entre gente de diferentes lugares también puede influir en el cambio alimentario. Por ejemplo, Méndez (1993) muestra que las mujeres mixtecas que llegan a la ciudad como empleadas domésticas, cambian su alimentación pues comen lo que les dan en las casas donde trabajan; además ahí aprenden nuevas formas de cocinar. Un estudio realizado entre migrantes mexicanos en California, describe cómo adquieren nuevos hábitos alimentarios al establecer contacto con una cultura distinta a la propia. Este estudio muestra el papel que juegan los niños y los adolescentes en la adquisición de nuevos patrones dietéticos (Dewey *et al.*, 1984).

Uno de los puntos centrales en el análisis del cambio alimentario en los grupos indígenas ha sido el tránsito de un sistema "tradicional" a uno "moderno", donde suele estar presente la idea de que los grupos étnicos parecen haber perdido sus valores culturales para dar paso a una especie

de gran conocimiento moderno, producto de la globalización y el desarrollo tecnológico. Esta es una preocupación presente en Aguirre Beltrán (1986) al plantear el problema de la alimentación de los indígenas de México, así como en algunos estudios sobre cambio alimentario de los migrantes mexicanos en Estados Unidos (Gardner *et al.*, 1995). Sin embargo, los procesos de cambio cultural en términos alimentarios pueden ser más una suma de elementos nuevos que se adhieren a los preexistentes, que un proceso de aculturación (Bertran, 2001). Sobre el tránsito de lo tradicional a lo moderno, Sydney Mintz (1996) señala que la introducción de nuevos alimentos e ideas sobre sus usos no necesariamente implica una transformación total del sistema de cultura alimentaria, sino elementos que se incorporan a una secuencia ya dada.

A partir de todo lo expuesto el objetivo de este trabajo es describir la alimentación de un grupo de migrantes mixtecos que viven en la ciudad de México y sus cambios a partir de la migración.

Desarrollo

Se estudiaron dos colonias populares de la ciudad de México: Santo Domingo, Coyoacán y Lomas de la Estancia, Iztapalapa. Se encuestaron a 150 familias en cada colonia con el fin de conocer las características sociodemográficas de la población. De las encuestas, se seleccionaron 8 unidades domésticas de migrantes mixtecos con diferentes características de acuerdo a las siguientes variables: Edad al momento de la migración, características de la unidad doméstica al momento de salir del lugar de origen y en el momento del estudio, y migraciones previas. A los casos se les aplicaron entrevistas a profundidad de historia de vida e historia alimentaria. Además se realizó observación directa y participante para hacer una etnografía completa del contexto en el que se encuentran los migrantes.

El proceso alimentario se dividió en provisión, preparación y consumo de alimentos, describiendo la organización social para llevarlos a cabo.

Resultados

Los datos obtenidos muestran que los migrantes provienen de zonas rurales de la Mixteca y se encuentran viviendo en colonias que se pueden clasificar como populares de clase baja o marginal. Sin embargo las condiciones de vida son mucho mejores que en la zona de origen, pues en la ciudad tienen acceso a servicios urbanos, educativos y de salud. Las historias de vida revelan que la migración requiere de un esfuerzo sostenido, en algunos casos hasta 20 años, para lograr una forma de vida estable; es también un proceso de aprendizaje que tiene impacto tanto en la ciudad como en la zona de origen. Los migrantes además de enviar dinero a sus comunidades, van llevando productos e ideas nuevas. El análisis de las historias migratorias muestra también que las formas de migrar son diversas: solo antes de la formación familiar, con la esposa y los hijos, directo a la ciudad o recorridos por otros lugares del país.

Los migrantes mixtecos se establecen en la ciudad en las mismas zonas, lo que refuerza sus lazos sociales, permite la perpetuación de rasgos culturales y la relación con la zona de origen. Presentan una alta endogamia en el matrimonio, al grado que no encontramos familias mixtas, es decir de mixtecos casados con individuos de otras etnias.

En lo que se refiere a la provisión de alimentos, en las zonas urbanas los migrantes se encuentran con una alta disponibilidad de alimentos por medio de diversas formas de abasto: mercados, tianguis, tiendas de abarrotes, supermercados (en el caso de Santo Domingo) ofrecen alimentos variados de manera continua. Así, las mujeres diariamente van a comprar la comida con lo que, según ellas, siempre tienen alimentos frescos. La facilidad de hacer la compra diaria explica, en buena medida, por qué prácticamente no se almacenan alimentos, aún cuando hay refrigerador. Esta característica puede ser explicada también por la organización de la unidad doméstica. En todos los casos estudiados encontramos que siempre hay alguna mujer destinada a las tareas domésticas, ya sea la madre, una hija o alguna otra pariente.

En contraste, según las historias de vida, la provisión de alimentos en la Mixteca se caracterizaba por una disponibilidad de alimentos inestable y monótona determinada por la agricultura mayormente de temporal, así como por la falta de vías de comunicación para llegar a los centros de abasto y del dinero disponible. El almacenamiento de alimentos era escaso y sólo se guardaban los granos; no había formas para almacenar alimentos frescos.

Una forma que tienen los migrantes para obtener alimentos en la ciudad es a través de las ayudas alimentarias del gobierno; en ambas colonias todos los casos estudiados tienen acceso a algún programa: desayunos escolares, cocinas populares, despensas, leche Liconsa o tortillas a bajo costo. Ninguno señala haber sido beneficiario de algún programa alimentario en la Mixteca.

La preparación de los alimentos está a cargo de las mujeres, y son quiénes deciden qué se come y cómo se prepara, aunque tratan de dar gusto a su familia. En este sentido, las formas de preparación de alimentos son múltiples y las innovaciones dependen de las historias migratorias de cada caso. Las mujeres que llegaron a la ciudad como empleadas domésticas, aprendieron nuevos guisos que comúnmente hacen, y que implican tanto la adquisición de una nueva técnica como de nuevos alimentos, por ejemplo los chiles rellenos. Aquéllas que se casaron en sus pueblos de origen, son más "tradicionales" y buscan perpetuar sus guisos, aunque también van presentando ciertas innovaciones como agregar nuevos ingredientes a sus platillos originales. También, los hijos van presionando para que se hagan cambios en las formas de preparar los alimentos.

Por lo que corresponde a la tecnología utilizada en la elaboración de la comida, observamos que todos usan estufas de gas, instrumentos de peltre o aluminio, olla exprés y licuadora. Quizá uno de los cambios más importantes es que ninguna familia hace las tortillas a mano como todos dicen que lo hacían en sus lugares de origen. Hacer tortillas a mano en la ciudad, no es solo una cuestión de tiempo, sino también de orden económico ya que resultaría demasiado caro por el gasto de combustible.

La alimentación de la población es variada, reflejo de la diversidad en la disponibilidad de alimentos. Quienes tienen mayores recursos económicos pueden tener una alimentación con mayor variedad que los que tienen pocos, lo que a su vez puede estar condicionado por el momento del ciclo doméstico en que se encuentren. En el caso más pobre que estudiamos la alimentación es a base de tortillas y frijol, y cuando se puede un poco de verdura o carne. En cambio las familias con varios miembros en el mercado de trabajo su dieta incluye leche, carne y verdura diariamente.

La dieta de los pobladores de las colonias está constituida cotidianamente por verduras variadas, tortillas, pan, pastas, frijoles, arroz, y dos o tres veces a la semana carne fundamentalmente de pollo. La carne de res es menos frecuente, y todavía menos la carne de cerdo. El pescado se consume ocasionalmente y de lata. Las verduras más consumidas son: zanahoria, calabacita, ejotes, lechuga, nopales, chiles poblanos en temporada, espinacas, verdolagas. Para hacer los guisos se utiliza chile, ajo, cebolla y jitomate. En el caso de las frutas, aparecen con mayor frecuencia mandarina, manzanas, plátano y naranja. La leche y el huevo son alimentos frecuentes cuando hay más recursos. Ocasionalmente se compra comida preparada para comer en casa como pollos rostizados o quesadillas.

La población sale a trabajar fuera de la colonia, por lo que es común que haga alguna comida fuera de casa. En la mayoría de los casos, compran algo para calmar el hambre y esperan a llegar a casa para consumir la comida fuerte del día. Son muy pocos los casos de quienes se llevan algo preparado, ni siquiera los niños. De hecho, éstos últimos diariamente comen alimentos que compran dentro de la escuela o a la hora de la salida.

En contraste, en la Mixteca la alimentación era más bien monótona la mayor parte del año; sólo después de la época de lluvias aumentaba la variedad. Cotidianamente se comían tortillas con salsa, frijoles cuando había, verduras, café, atole, si era posible pan. Las historias de vida muestran que a partir de la década de los ochenta aparecen en la zona pasta, arroz, latas y productos industrializados. El consumo de productos de origen animal era esporádico y dependía de la disponibilidad y el ingreso.

Los migrantes mixtecos organizan fiestas relacionadas con el ciclo de vida y celebraciones religiosas. Se hacen tanto en la zona de origen como en la ciudad. Tienen un papel muy importante en el mantenimiento de las relaciones sociales en la ciudad y con el pueblo de origen. Los alimentos tradicionales de las fiestas son el pozole, mole, arroz, carnitas y barbacoa. En la ciudad han aprendido a hacer alimentos nuevos de fiesta como el pavo en Navidad.

Con la migración ha aumentado el número de celebraciones pues hay más recursos económicos.

Análisis y conclusiones

La alimentación de los mixtecos en la ciudad de México mejora en comparación con sus zonas de origen ya que hay mejor disponibilidad, más recursos económicos, acceso a programas de alimentación y nuevos conocimientos sobre los alimentos; así, se confirma la idea de Durnin (1976) que la situación alimentaria en las zonas urbanas es diferente que en las rurales.

Los cambios alimentarios dependen de las historias migratorias; quienes emigran solos hacen nuevos platillos y usan tecnologías diferentes. Sin embargo, los migrantes que salieron de la Mixteca después de su formación familiar son más "tradicionales" y tan sólo cambian algunos elementos de su comida. En todos los casos se observa que la organización doméstica para la alimentación no cambia en la medida de que siempre hay una mujer dedicada a las tareas del hogar. Esto reafirma la idea de Mintz (1996) de que a veces la modernización alimentaria no necesariamente implica un cambio en el sistema de la alimentación. Por otro lado, como se ha descrito para California (Dewey *et al.*, 1984) los niños juegan un papel importante en el cambio de hábitos alimentarios.

Se observa que el cambio alimentario es más una adición que una sustitución por lo que no podríamos hablar de un fenómeno de aculturación, como Gardner (1995) y Aguirre Beltrán (1986) habían sugerido, ya que no hay sustitución de alimentos.

El análisis de la alimentación desde la antropología proporciona información para analizar los elementos involucrados en las formas de comer de un grupo humano y distinguir aquellos que provocan cambios alimentarios. El estudio de la alimentación de un grupo humano muestra que todos los aspectos de la vida cotidiana están interrelacionados aún cuando tienen que ver con la satisfacción de necesidades biológicas.

Bibliografía

Aguirre Beltrán, G. (1986), *Antropología médica*, CIESAS, México.

Bertrán, M. (2001), *Hábitos alimentarios de los mixtecos en la ciudad de México: Un estudio de antropología de la alimentación*, Tesis de maestría, Universidad Iberoamericana, México.

De Garine, I. y Vargas, L.A. (1997), "Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición", *Cuadernos de Nutrición* 20 (31): 21-28.

Dewalt, K. y Pelto, G. (1976), "Food use and household ecology in a mexican community", Fitgerald, T.K. (ed.) *Nutrition and anthropology in action*, van Gorcum, Amsterdam, pp. 79-83.

Dewey, K; Strode, M y Ruiz Fitch, Y. (1984), "Dietary change among migrant and nonmigrant mexican-american families in Northern California", *Ecology of Food and Nutrition* 14:11-24.

Durnin, J.V.G.A. (1976), "Nutrition", Harrison G.A.; Gibson, J.B., *Man in urban environments*, Oxford University Press, Oxford.

Gardner, C. *et al.* (1995), "Dietary intake patterns and acculturation levels of hispanic inmigrant men: a pilot study", *Hispanic Journal of Behavioral Sciences* 17(3): 347-61.

Lentz, C. (1991), "Changing food habits: an introduction", *Food and Foodways*, 5(1): 1-13.

Méndez y Mercado, L.I. (1993), "Cambio de dieta entre los migrantes mixtecos", *Antropológicas*, Nueva Época, 7:32-40.

Messer, Ellen (1984), "Anthropological perspectives on diet", *Annual Review of Anthropology*, 13:205-249.

Mintz, S. (1996), *Azúcar y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*, Siglo XXI, México.