

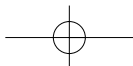
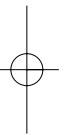
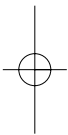


La cocina tradicional regional
como un elemento de identidad
y desarrollo local.
El caso de San Pedro El Saucito,
Sonora, México

*Juana María Meléndez Torres**

*Gloria María Cañez De la Fuente**

*Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.
Dirección para correspondencia: jmelendez@ciad.mx



Resumen / Abstract

En este trabajo planteamos que el estudio de las cocinas tradicionales nos puede permitir conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla; así como aquellos cambios que han ocurrido en su estilo de vida y cómo éstos se reflejan en la alimentación y, en especial, en la desaparición o adaptación de saberes y prácticas culinarias. Por otra parte, se analiza cómo han influido para que se produzca la transformación alimentaria tanto la urbanización como la globalización y las nuevas condiciones del mercado. Así mismo, planteamos que las cocinas tradicionales regionales constituyen parte del patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades, que son a su vez un elemento de identidad y una pieza fundamental de las economías regionales y locales y para ello se expone el caso de una comunidad rural inserta en un proceso de urbanización.

This paper argues that the study of traditional cuisines can contribute to the knowledge of the characteristics of social, economic and productive life of the social groups or the communities in which they are developed. It also helps to identify those changes that have occurred in people's style of life and their impact on feeding, particularly in the disappearance or adaptation of culinary knowledge and practices. On the other hand, the paper analyzes the effects of urbanization, globalization and the market's new conditions in the process of food transformation. Also, we emphasize that regional traditional cuisines constitute part of the intangible heritage of societies and communities, as factors of identity, and also represent a fundamental piece in regional and local economies. A study case in a rural community going through an urbanization process helps to illustrate these arguments.

ESTUDIOS **S**OCIALES **N**ÚMERO **E**SPECIAL

Palabras clave: transformación ali-
mentaria, cocina tradicional, identi-
dad, desarrollo local.

Key words: food transformation,
traditional cuisine, identity, local
development.

Introducción

La alimentación es una parte fundamental de la cultura de cualquier sociedad, la relación con los recursos naturales comestibles y el desarrollo tecnológico han ido evolucionando e incidiendo en lo que comemos, en cómo obtenemos nuestros alimentos y hasta en cómo los preparamos. La manera en la que estos aspectos se han ido transformando no es ajena a los cambios que ha sufrido la división internacional del trabajo, el desarrollo de nuevos mercados y el avance de la industria alimentaria que ha hecho posible la aparición de nuevos alimentos y nuevas formas de conservación, producción y preparación de productos alimenticios industriales. La transformación también se expresa en los tiempos de consumo, los horarios de las comidas, en dónde comemos y en compañía de quién. Asimismo, en el surgimiento de otros espacios de socialización en torno a nuestra alimentación relacionados con el ocio, o la convivencia fuera del hogar. En la actualidad el trabajo, la moda y la mercadotecnia son aspectos que inciden de manera importante en nuestra forma de comer y en nuestra cocina.

Por otra parte, para la caracterización y evolución de nuestra alimentación y cocina es necesario conocer cómo éstas se vinculan a la producción, a las formas de obtención de los productos comestibles y del consumo y distribución de alimentos; así como a los escenarios sociales, económicos y culturales que los sustentan. Es decir, requerimos del conocimiento del sistema alimentario regional¹ -del que depende nuestro repertorio de alimentos- y de

¹ Sistema alimentario regional entendido como el carácter complejo de las relaciones interdependientes asociadas a la producción, distribución y consumo de los alimentos que se han ido estableciendo a lo largo del tiempo y del espacio con el fin de resolver los requerimientos alimentarios de las poblaciones humanas. A su vez, se reconoce la

los distintos aspectos históricos, sociales, económicos y políticos que junto con procesos más amplios, como la globalización, han influido en la alimentación y las prácticas culinarias de los pueblos, y que han coadyuvado en la imposición por parte de grandes corporaciones transnacionales de nuevos patrones de producción, comercialización y consumo. Ejemplo de ello es que en el mercado se encuentra ahora una gran diversidad de productos, muchos de ellos de origen extranjero, lo que ha influido en el surgimiento de nuevas preferencias y prácticas² alimentarias y culinarias.

Al mismo tiempo, la alimentación -y en particular la cocina- está relacionada con la historia, con lo que somos y a lo que pertenecemos, es decir con nuestra identidad. Mintz (2003:28) señala que comer no es una actividad puramente biológica pues los "... alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidas simplemente; su consumo está condicionado por el significado...".

En este sentido, la alimentación debe ser pensada como un hecho social complejo en la que se pone en escena un conjunto de movimientos de producción y consumo (tanto material como simbólico) diferenciados y diferenciadores (Álvarez, 2002: 62). Pero es en la cocina tradicional en donde se concretan aquellos saberes y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de nuestra herencia e identidad cultural, ella comprende los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación.

De esta forma, la cocina tradicional regional constituye un patrimonio construido social e históricamente. Se trata de un acervo que se ha ido enriqueciendo y modificando generacionalmente y que se ha recreado y transformado localmente. Padilla expone que:

Las cocinas constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes. Así como también las cocinas están al centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores. Sin duda, dinámicas como la globalización y sus efectos de homogenización están presentes en las dinámicas culinarias, sin embargo lejos de creer que hay que instalarnos en el plano de lo global, afirmamos que las cocinas regionales tradicionales y sus procesos continuos de enriquecimiento se gestan y

a relación entre las diferentes fuerzas que actúan en los flujos de mercancías que van desde los productores a los consumidores y se acepta, por otra parte, que los sistemas alimentarios son realidades dinámicas, en las que se dan elementos de continuidad y de cambio a partir de la evolución de procesos sociales que delimitan las formas en que los alimentos son producidos, distribuidos y consumidos (Contreras y Gracia, 2005).

² Siguiendo la propuesta de Silvia Carrasco (1992), utilizamos los términos prácticas y comportamiento, en lugar de hábitos, porque forman parte de un sistema organizado que se reajusta constantemente en función del sistema sociocultural que le da sentido.

se reproducen en el espacio de lo local, es decir en nuestro espacio, aquel que habitamos, conocemos y se va transformando con el impulso de múltiples fuerzas sociales. (Padilla, 2006:2)

Asimismo, Padilla señala que los saberes y las prácticas que componen las cocinas tradicionales regionales, constituyen parte del patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades y son pieza fundamental de las economías regionales y locales. En relación a ello propone que:

Dicho patrimonio intangible u oral se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un platillo o una manufactura para el paladar y la celebración. Por ello en torno a las cocinas, históricamente se han organizado las sociedades dando forma a una gama inmensa de estilos de vida relacionadas con la producción en el campo, los sistemas de abasto y comercialización de alimentos, las técnicas y procedimientos de prepararlos, los artefactos y objetos de uso y los modos de compartir la mesa. Es decir que los alimentos forman parte fundamental de las economías regionales y locales y su conservación, preservación y aprecio posibilitan estimular su potencial e impacto sobre otras vertientes de la vida material y simbólica de cada lugar (Ibid.1).

La transformación de las prácticas alimentarias ha ocurrido más aceleradamente en las zonas urbanas pero las localidades rurales no han sido ajenas a este proceso, principalmente aquellas establecidas en las áreas periféricas cercanas a las ciudades. Por lo que en esta investigación nos planteamos las siguientes preguntas ¿qué ha ocurrido con la alimentación de las comunidades rurales, productoras de alimentos, que se incorporaron a una vida más urbana? ¿Cómo ha sido transformada su cocina tradicional y su práctica culinaria? Haciendo énfasis en sus efectos sobre desarrollo local de estas comunidades.

Partimos del supuesto de que el estudio de las cocinas tradicionales nos puede permitir conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla. Planteamos que en el caso del poblado de San Pedro El Saucito los cambios ocurridos en su estilo de vida, como resultado de los efectos de una acelerada urbanización, se han reflejado en su alimentación y principalmente en la adaptación de saberes y prácticas culinarias alrededor de la venta de alimentos tradicionales lo que les ha permitido contar con nuevas estrategias de desarrollo local. Esta investigación se inscribe dentro del campo de la antropología alimentaria, realizada a partir de una metodología cualitativa mediante el método etnográfico.

Modelos alimentarios, cultura y cocina

Bajo el signo de la modernización y de la globalización económica se ha propiciado un abandono o disminución del consumo de dietas tradicionales a favor de otras más comerciales, lo que se observa tanto en zonas urbanas como rurales. La transformación alimentaria es quizá uno de los procesos en

los que se expresa la gran rapidez con la que se ha modificado la relación de la sociedad con la naturaleza, la tecnología y la cultura.

Pollan (2007:288-294) alude a dicha transformación y hace referencia al dilema del omnívoro. Señala que como humanos, lo que comíamos y seleccionábamos para comer estaba relacionado con nuestra condición de omnívoros y con el conocimiento que la experiencia práctica nos había dado sobre qué productos de la naturaleza eran comestibles. A diferencia de los animales, nosotros dependemos -nos dice- de los prodigiosos poderes del reconocimiento, de la memoria y de la comunicación, que nos permiten cocinar o identificar un producto comestible y compartir esa preciosa información. Para este autor el proceso de selección natural ocurrió con dos estrategias, una justamente sucede contando con la cognición, la otra con el intestino. A partir de estas afirmaciones lo que se quiere enfatizar es que la naturaleza del acto de alimentarse es además de biológica, eminentemente cultural; pero como Pollan nos hace ver, éste también es un acto ecológico -ya que cómo comemos y lo que comemos determina en gran medida el uso que hacemos del mundo-, además de ser un acto político (Ibid.11) y económico vinculado al tipo de desarrollo de la sociedad.

Y nos preguntamos si todavía podemos sostener lo que Wendell Berry señala al decir que "comer es un acto agrícola", especialmente cuando esto ha cambiado durante las últimas tres o cuatro décadas. Ahora encontramos que una de las principales características de la transformación de la alimentación, es precisamente la gradual reducción de la relación de nuestra comida con la agricultura, lo que constituye una de las expresiones más importantes, junto con la industrialización, del cambio ocurrido en los modelos alimentarios³ en nuestra sociedad. Ahora sucede que desconocemos mucho sobre el origen de los alimentos o de la manera en la que se elaboran varios de los productos que comemos.

Al respecto, nos interesa subrayar la importancia de considerar la dimensión cultural en la definición de los modelos alimentarios. Azevedo (2006:2) menciona que "...la uniformización de la alimentación basada en parámetros científicos reduccionistas que son estimulados por patrones productivos modernos tiene repercusiones sobre la salud y la calidad de la vida humana".⁴ A lo que habría que agregar que este proceso de homogeneización o uniformización de la alimentación significa y tiene tras de sí, cambios fundamentales en la cultura alimentaria, los que se dan de manera diferenciada en los grupos sociales.

Otros autores que proporcionan más elementos son Espeitx y Cáceres (2004: 6, 7) quienes señalan que el concepto de modelo alimentario se re-

³ Definido como las características alimentarias y nutricionales de una población, incluyendo las peculiaridades de su estructura culinaria, características propias de la cultura alimentaria de un pueblo o nación (García, 2001:28, citado por Azevedo, op. cit. 2).

⁴ Traducción de las autoras.

fiere a una clasificación -y jerarquización- de los comportamientos alimentarios, no los comportamientos mismos. Pero lo que parece más sugerente de su definición es el señalamiento de que a menudo se le otorga al concepto de modelo alimentario un sentido excesivamente restrictivo y limitador. Se le entiende como algo bien estructurado y preciso, y casi inmutable, cuando en realidad, su carácter es más bien indefinido y cambiante. Además no parece posible, en nuestra sociedad, hablar de un modelo alimentario hegemónico, sino de modelos alimentarios en plural, ya que formamos parte de una sociedad en la que existe una diversidad de grupos sociales y de culturas, lo cual también se manifiesta en la esfera de la alimentación.

A su vez, la transformación de los modelos alimentarios y de los sistemas alimentarios, debido a los tipos de desarrollo que se han impulsado con la globalización y por el tipo de políticas económicas instrumentadas a nivel global, nacional, regional y local, puede verse reflejada en los cambios que han ocurrido en la cocina tradicional regional. La cocina constituye uno de los ámbitos fundamentales en donde se objetiviza la cultura alimentaria en nuestra vida diaria. Definida esta última, como "...el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura" (Contreras y Gracia, 2005:96).

La cocina tradicional como referente cultural e identitario

Para satisfacer la necesidad básica de comer utilizamos los productos que culturalmente aceptamos como comestibles; para ingerirlos los hemos domesticado, readaptado, condimentado y combinado o sometido a todo tipo de manipulaciones físico-químicas con la finalidad de mejorar su textura e incrementar su palatabilidad, para luego ser deglutidos tras un ceremonioso ritual en el que intervienen más artefactos y más regulaciones (Jáuregui, 2002:1).

Nos referimos al *arte de alimentarse* (Giard, 1999), como el resultado de un acervo de conocimientos y prácticas de orden social e intersubjetivo relacionados con la alimentación, que forman parte de la *experiencia grupal sedimentada* (Shultz y Luckmann, 1973: 29), que se ha ido estructurando y transformando en *el mundo de la vida cotidiana*⁵ (Ibid. 25 y 26) a lo largo de la historia de la sociedad.

A pesar de que el simple acto de preparar los alimentos es un aspecto fundamental de la reproducción humana, *hacer-la-comida* -como señala Giard (op. cit.158 y159)- ha sido una labor femenina y una ocupación coti-

⁵ Para Shultz y Luckmann (op.cit. 27) la realidad cotidiana del mundo de la vida: "... incluye no solo la <<naturaleza>> experimentada por mí, sino también el mundo social y por ende el mundo cultural en el cual me encuentro;

diana sin reconocimiento cultural, bajo un manto de invisibilidad social. Las prácticas culinarias -menciona este autor- se sitúan en el nivel más elemental de la vida cotidiana, en el nivel más necesario y más menospreciado. Sin embargo, estas prácticas ordinarias, insignificantes, son dignas de interés, de análisis, de registro, son maneras de hacer fugitivas y modestas que a menudo son el único lugar de inventividad posible para el sujeto, a las que hay que aprender a mirar (Id.).

Sin embargo, lo que se quiere subrayar es el carácter social e intersubjetivo de estas prácticas culinarias, aspecto que es sostenido por Shultz y Luckmann (op. cit. 28), Pero también queremos referir para el caso de estos saberes y prácticas culinarias, la presencia de un vínculo o lazo orgánicamente enraizado en valores y costumbres comunes, como parte de la sabiduría popular, en este caso en una cocina, en la que la presencia de lo afectivo, del sentido de pertenencia, de la liga a un territorio se revelan en las persistencias y en la transformación de la tradición culinaria.

Esta última tiene una naturaleza dinámica, se reelabora, se modifica, de ahí su íntima relación con la innovación. El peso que tienen la tradición y la innovación en los comportamientos alimentarios -y en aquéllos que comprende cada estilo de cocina-, es esencial para comprender cómo han sido estructurados y transformados a lo largo del tiempo. Giard (op.cit. 154) les otorga a ambas igual importancia dentro de los comportamientos alimentarios, "...donde el presente y el pasado se mezclan para atender la necesidad del momento, proporcionar la alegría del instante, adecuarse a la circunstancia".

Las estructuras de estos comportamientos, en cuanto a lo que se come, su preparación y la forma de relacionarnos socialmente alrededor de la comida, son definidas por la selección de los alimentos que se encuentran en el medio en donde vivimos y de los criterios para seleccionarlos; los cuales a su vez, se relacionan con el acceso y la cantidad de alimentos que se consigan en función de la energía requerida para obtenerlos (Farb y Armelagos, 1985:216; Rozin y Rozin, 1981:243).⁶ Estos elementos dan lugar a lo que se llama una cocina (Contreras y Gracia, op.cit. 202). Aunque estos componentes nos permiten en términos generales definirla, faltaría poner el acento en otros aspectos subjetivos que la constituyen, para comprender que la cocina y sus atributos son de orden cultural. Fischler abunda en ese sentido cuando refiere que la cocina no sólo puede entenderse como "...el conjunto de los ingredientes y de las técnicas utilizadas en la preparación de la comida sino también como el acervo de las representaciones, de las creencias y de las prácticas que a ellas están asociadas y que son compartidas por los

el mundo de la vida no se crea a partir de lo objetos y sucesos simplemente materiales que hallo en mi entorno. Sin duda estos son, en conjunto un componente de mi mundo circundante; no obstante, también pertenecen a este último todos los estratos de sentido que transforman las cosas naturales en objetos culturales, los cuerpos humanos en semejantes y los movimientos de los semejantes en actos, gestos y comunicaciones".

⁶ Citados por Contreras y Gracia op.cit. 201.

individuos que forman parte de una cultura o de un grupo dentro de esta cultura" (Fischler, 1995:32). Una de cuyas funciones esenciales, precisamente, es la resolución de la paradoja del omnívoro.⁷

En este trabajo entendemos por saberes culinarios aquellos sustratos in-materiales-subjetivos, no tangibles como las significaciones, representaciones, sentidos de pertenencia, creencias, tabúes, temores, y afectos, además de los conocimientos adquiridos a través de la experiencia directa o mediante la transmisión (transgeneracional, familiar, externa, intragénero o intraclase) de un portador de la cultura culinaria o gastronómica determinada. Mientras que por prácticas culinarias entendemos tanto a los sustratos materiales tangibles en cuanto a la acción práctica como la adquisición, las técnicas y procedimientos de elaboración, condimentación, conservación, presentación y consumo de los alimentos. Ambos aspectos, saberes y prácticas, están asociados al momento de su transmisión o al hecho mismo de cocinar. Esta práctica y la experimentación del saber -en el decir de Foucault (1970:82 y 83)- comporta sistemas de diferenciación, de relaciones (reparto de atribuciones, subordinación jerárquica, complementariedad funcional, demanda, transmisión e intercambio de informaciones) con otros individuos u otros grupos. Se trata de saberes y prácticas que poseen un corpus de conocimiento práctico y subjetivo.

Lo que se cocina y cómo se cocina nos da información sobre el contexto y la condición social y económica de quienes realizan esta actividad y sobre las estructuras de los comportamientos alimentarios. La cocina es un lenguaje en el que cada sociedad codifica mensajes que le permiten significar parte de lo que ella es (Lévi-Strauss, 2002:268). Pues como señala Montecino (2006: 15): "las distintas sociedades humanas han construido un 'escenario alimentario' en el cual juegan y se entrecruzan un conjunto de elementos que se desplazan desde lo fisiológico a lo simbólico, pasando por los gustos, la estética, las técnicas, los protocolos, siempre atravesados por la construcción y reproducción de las diferencias sociales (de género, edad, clase, etc.) que la cocina expresa desde un lenguaje prístino y común".

Duhart (2004) señala que la alimentación constituye un elemento central de nuestra cultura y de nuestra identidad, y que este aspecto alimentario se materializa en productos, en técnicas de cocina, platos y modos de consumo que los integrantes de una cultura consideran como propios y se distinguen como típicos por los demás. A esto lo define como Identidad Cultural Alimentaria (ICA), ésta, de acuerdo con el autor, "puede nutrir, lejos de las mesas físicas, un imaginario complejo". Esto coincide con lo que menciona Fischler, quien sostiene que como humanos nos nutrimos de lo imaginario y los alimentos no solamente nos nutren físicamente sino también nos significan.

⁷ Fischler (Id.) menciona que el hombre es un ser omnívoro, que tiene la libertad de elección pero el condicionamiento de la variedad.

En este mismo sentido, Aurelio Domínguez menciona que la cocina es:

... uno de los elementos culturales que da identidad a una comunidad, a un pueblo, a una sociedad en general. Se trata de un conjunto de conocimientos que se arraiga a tal grado en los individuos que cuando esta sociedad se desintegra, por emigración de sus miembros, por dominación política extranjera u otros factores, los sabores culinarios prevalecen en ellos más que la misma lengua que articula su cohesión social como comunidad (Domínguez, 2006:3).

Este arraigo a nuestras prácticas alimentarias y culinarias no sólo se observa en lo que queremos o no queremos comer, sino también en cómo preparamos nuestra comida; es decir, en la cocina, la cual comprende los procesos materiales e inmateriales de la transformación cultural de nuestros recursos alimentarios en determinados tipos de comida. En dicha transformación se pone en juego todo aquello que tiene que ver con los procedimientos, utensilios, formas de preparación para hacer lo que se come más digerible, agradable o apetecible al paladar, a nuestro gusto, a la manera de cómo lo hemos aprendido.

Lo que se desea enfatizar es que a través del tiempo las sociedades han recreado distintos saberes, tecnologías y prácticas para procesar, manipular, condimentar o cambiar la textura de los alimentos. Dependiendo del estilo de la cocina de que se trate es como se realiza este proceso de transformación cultural (Lévi-Strauss, 1970) de los productos comestibles.⁸ Las maneras de elaborar la comida dependen del gusto (Bourdieu, 1988), las preferencias culturales, elecciones estéticas, o las necesidades, creencias y condiciones sociales y económicas de los individuos o de las sociedades a las que pertenecen.

Las prácticas alimentarias y culinarias y el gusto

Las *artes de alimentarse* como fenómenos o prácticas de orden cultural, pueden transformarse al ocurrir cambios en las condiciones materiales de vida y en la organización social, política y económica; sin embargo, la importancia de hacer de comer, de degustar nuestros alimentos, también tiene que ver con factores simbólicos, emocionales y con el contexto cultural (en términos de Geertz) y estructural en los que vivimos y nos desarrollamos como individuos y como sociedad.

La cocina no es ajena a la significación que se le da a los alimentos en las diversas las situaciones para las cuales se prepara la comida, como señalan Contreras y Gracia (op. cit. 81), la comida puede ser muy elaborada para expresar más intimidad o mayor grado de estima o interés, pero también la

⁸ Lévi-Strauss (op.cit. 416 y 427) refiere a los distintos estados universales de los alimentos: *crudo, cocido y podrido*, y considera que el estado *cocido* es una transformación cultural de lo *crudo*, mientras que lo *podrido* constituye una *transformación natural*.

sencillez ("cualquier cosa") o poca elaboración de lo que se ofrece puede tomarse como muestra de mucha confianza o todo lo opuesto, como un gran desinterés por quien es objeto de dicha atención.

En otras palabras, como humanos somos capaces de reconocer y darle a los alimentos una condición y unos valores diferentes que los meramente *apetitivos* que les otorgan las demás criaturas. Los alimentos destinados al consumo humano son dotados de significados socio-culturales, económicos, históricos, idiosincráticos o comunicativos que poco tienen que ver con su naturaleza original (Jáuregui, op. cit.1).

La manera como comemos, lo que comemos y hasta cómo preparamos o procesamos los alimentos va siendo moldeada por nuestras prácticas culturales y esquemas de socialización, de representación social y simbólica, los cuales han sido estructurados e interiorizados a manera de *habitus* durante el transcurso de la historia de la sociedad y de nuestras vidas. Se trata como Bourdieu (1973:178) lo define, de "... un sistema de disposiciones durables y transferibles -estructuras estructuradas predisuestas a funcionar como estructuras estructurantes- que integran todas las experiencias pasadas y funciona en cada momento como matriz estructurante de las percepciones, las apreciaciones y las acciones de los agentes cara a una coyuntura o acontecimiento y que él contribuye a producir".

En este sentido, los gustos, los significados, los valores, las preferencias y las percepciones que se relacionan con nuestras prácticas alimentarias y culinarias han sido estructurados –y son a su vez elementos estructurantes- en este sistema de suposiciones duraderas y transferibles que constituye el *habitus* que hemos interiorizado en el transcurso de nuestras vidas. De tal manera que las condiciones de vida, los procesos de socialización y asociación que vivimos en nuestra infancia son fundamentales en la construcción de nuestra cultura alimentaria y de nuestro gusto "... cuando ingresos iguales se encuentran asociados con consumos muy diferentes, que sólo pueden entenderse si se supone la intervención de principios de selección diferentes: los gustos de 'lujo' o gustos de 'libertad' de las clases altas se oponen a los 'gustos de necesidad'" (Bourdieu, 1988: 383).

En el mismo sentido, Zemelman (1997:63) sostiene que la esencia social de los sujetos y su capacidad reactiva son conformadas por condicionantes estructurales. Es decir, tras la conformación de nuestros hábitos, prácticas y preferencias alimentarias existe un sustento estructural, el cual no refiere únicamente a estructuras de tipo económico, sino también políticas, psicológicas y culturales, las cuales son permanentemente dinámicas y en este sentido inacabadas.

De acuerdo con lo que señala Safa (2002), Bourdieu vincula lo objetivo (la posición del sujeto en la estructura social) con lo subjetivo (la interiorización de este mundo objetivo). Esto último nos interesa enfatizarlo en el sentido de que tanto nuestras características y origen sociocultural, como nuestras condiciones de vida y prácticas sociales y económicas están relacionadas con

el desarrollo de un *habitus* determinado en el que también se expresan estas dos dimensiones.

Lo importante es comprender que el mundo de significaciones que se vincula a nuestra alimentación tiene su origen en este *habitus* y constituye un producto social e intersubjetivo. En donde la infancia y la familia tienen un peso fundamental en la constitución del capital cultural-alimentario, que tiene como una de sus manifestaciones a las prácticas alimentarias y culinarias.

Las cocinas tradicionales regionales como un elemento de desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito

La cocina es un reflejo de nuestra historia social, familiar e individual, y en este sentido es posible conocerla como un proceso social y cultural y puede dar cuenta de cómo vivimos cotidianamente en el pasado y el presente. Así mismo, la cocina es un aspecto fundamental de la cultura de los pueblos que no es ajeno a los cambios que ocurren en el ámbito social, político y económico

Es en este sentido, que la crisis económica internacional de las décadas de los setenta y ochenta afectó varios aspectos del tema alimentario a nivel global, sobre todo por la apertura y liberalización económica. Esto produjo entre otras implicaciones, la desaparición de la participación del estado en los ámbitos relacionados con la producción, distribución y comercialización de alimentos; así como una fragmentación del consumo y un cambio en la dieta de las poblaciones (Atkins y Bowler, 2001: 29-30)

En relación a esto, Muchnik (2004:3) señala que los efectos de esta crisis económica -así como la reducción del rol regulador social de los Estados nacionales-, influyeron en la modificación de las prácticas alimentarias, tanto en lo que concierne a los productos consumidos como en la frecuencia y modalidades de consumo. Estos factores afectaron seriamente a la población campesina, la principal productora de alimentos, particularmente en los países en desarrollo.

Un indicador de estos cambios económicos y sociales es la diversificación de las fuentes de ingreso familiares no dependientes de las actividades agropecuarias, como es el desarrollo de la venta de comida doméstica en particular de los sectores más pobres tanto rurales como urbanos. En el caso de las localidades rurales este fenómeno se encuentra, sobre todo en aquellas que han tenido que reestructurar sus actividades económicas al abandonar la producción de alimentos.

Al respecto Muchnik menciona que el desarrollo en la venta de comida en la calle, lo que él denomina comida de paso o *street food*, constituye:

... una reacción natural de los sectores más pobres para asegurar su subsistencia, es un fenómeno que presenta riesgos desde el punto de vista de la higiene alimenticia, pero al mismo tiempo representa oportunidades para la creación de pequeñas em-

presas, a menudo familiares, y el desarrollo de nichos de mercado para los productos locales.

En el caso de San Pedro, poblado cercano a la ciudad de Hermosillo, el proceso urbanizador y el abandono de la actividad agrícola trajeron consigo cambios significativos en la forma de vida de sus pobladores. Los grupos domésticos que se establecieron en San Pedro a fines de la década de los treinta, emigrantes de los pueblos de la Sierra de Sonora, inicialmente se dedicaron a la agricultura pero poco a poco fueron abandonando la producción de autoabasto y quedaron insertos en un proceso modernizador que iría cambiando no sólo el paisaje de este lugar, sino además la forma de vida de estas familias con la introducción de infraestructura, servicios y comercio, actividades productivas ligadas a patrones de vida más urbanos.

La cocina de estos primeros pobladores formaba parte de su vínculo con la naturaleza, la interacción entre la agricultura y la cría de reses. La agricultura tenía dos ciclos anuales, en donde los productos principales eran el trigo y el maíz. Las tres actividades conformaron la cultura de la vaquería en Sonora, la cual estuvo presente en casi todas las regiones del estado (Camou, 1990). Había también otros productos de la tierra que se incluían en su gastronomía, como la calabaza y el frijol. Éstos, en conjunto con algunos alimentos de recolección como chiltepines, pitahayas, uvalamas o bellotas, conformaron la base de la cocina del lugar.

La cría de reses era un elemento muy importante dentro de la cocina tradicional, ya que de ahí se proveían de carne, seca o fresca, de leche, quesos, quesadillas, cuajada y crema. Con la carne seca hacían cazuela o caldillo y burritos de machaca; preparaban tamales o barbacoa, hacían caldos de frijol con hueso o menudo con panza y pata de res (Ibid.174). Era una cocina que dependía de los recursos naturales y económicos de la región y que dio lugar a una gastronomía propia de la región serrana. En este mestizaje se combinaron los cereales, principales productos agrícolas de la región, con la carne de vacuno y sus derivados, algunas verduras y hortalizas; así como algunos productos de recolección. La estacionalidad estaba marcada en la cocina, ya que el maíz era el producto del verano y el trigo del invierno y eso daba lugar a una diversidad de opciones alimentarias dependiendo de la época del año en la cual se encontraran.

Esta cocina fue la que trajeron los primeros pobladores de San Pedro, la cual poco a poco fueron adaptando a sus nuevas condiciones de vida, ya que los productos básicos, como el trigo y el maíz, los dejaron de sembrar y dieron paso a las hortalizas y algunos productos comerciales como el algodón y la hiquerilla.

La localización estratégica de San Pedro le dio una ventaja competitiva, ya que era un lugar de paso para los pueblos de la sierra y poco a poco se fue convirtiendo en un referente gastronómico y empezaron a vender sus productos a la orilla de la carretera. Inicialmente eran pequeños locales en

donde había una estufa de leña y se hacían tortillas de harina "de agua" y se vendían "burritos" rellenos con algún guiso como carne machaca, carne con chile, frijoles, etc. No podía faltar el café en talega, alimento de consumo frecuente entre los trabajadores del campo y sus familias. También se expendían productos como leña, algunas hortalizas y verduras, chile colorado y ajo en sartas, calabazas, entre otras.

En cuanto a las características de la alimentación actual de estas familias coinciden con algunos de los aspectos que Espeitx y Cáceres (2004), señalan al referirse a la modernidad alimentaria: por un lado se encuentra la amplia disponibilidad de alimentos y un acceso generalizado, aunque diferenciado. Disponibilidad que se relaciona con la transformación tecnológica de la producción de alimentos y actividades económicas vinculadas con éstos. Y por el otro, la conversión de los alimentos esencialmente en mercancías.

Es así que estas familias han cambiado sus patrones de consumo, tanto por el abandono de las actividades agrícolas como por la oferta alimentaria que ofrecen los comercios que se han establecido en el lugar, como son las tiendas de autoservicio en donde se encuentra una gran variedad de productos industrializados, frutas y verduras durante todo el año. En San Pedro hay también pequeños comercios dedicados a la venta de comida rápida como pizzas y hamburguesas, además de los lugares en los que se expendían platillos tradicionales como tacos de carne asada, adobada, menudo, pozole, burritos, tamales, elotes, etc.

Esta transformación alimentaria también se manifiesta en el traslado de la preparación de los alimentos considerados como tradicionales consumidos en el ámbito doméstico o privado, hacia el comercial o público, convirtiéndose en parte de las estrategias de obtención de ingreso de las familias o grupos domésticos del lugar.

En este cambio, la participación femenina en la cocina en el espacio doméstico (privado) se traslada al ámbito público en donde la mujer quedó como la principal productora de alimentos para la venta. Aunque en la mayoría de los casos se han instalado establecimientos familiares en los que participan tanto hombres como mujeres en la venta, son estas últimas las que se dedican a la preparación de alimentos pues son portadoras de un patrimonio cultural alimentario, que contiene una experiencia y saber culinario que ahora se concreta en un nuevo espacio de consumo, el comercial.

Así, la transformación o elaboración culinaria se convierte en un evento ajeno a los rituales domésticos y más acorde con las necesidades del consumo de dominio público. El alimento, lo que se come, pasa de ser un satisfactor de los requerimientos alimentarios domésticos a ser una mercancía. Pero se trata de una mercancía que, además de contener un valor de cambio, también posee características definidas culturalmente; es decir, se trata de productos tradicionales como tamales, tortillas, carne con chile, entre otros, en cuyos ingredientes y formas de preparación se encuentran sus antecedentes rurales. Y que están asociados a un modo de vida en el que los

alimentos que se producían llegaban directamente a la mesa para ser consumidos, como resultado de la puesta en práctica de los conocimientos tradicionales para la obtención de alimentos, y de una forma de cocinar en base a los saberes y prácticas culinarias heredadas por sus portadores; los que ahora encontramos “refuncionalizados” y adaptados a una nueva forma de vivir y de cocinar.

Se constituye una nueva cocina como espacio físico y como contexto de la práctica culinaria, en donde lo que se prepara se hace en grandes cantidades, las materias primas provienen ya no de la milpa sino de una tienda de autoservicio o de mercados establecidos en la ciudad de Hermosillo y de productores locales. Y en donde las herramientas y utensilios de cocina son adaptados a estas nuevas condiciones: se utilizan ollas más grandes, se usan hornillas de gas o de leña, se utilizan platos y cubiertos desechables.

Sin embargo, entre quienes se dedican a la venta de esta comida, se observan ciertas preferencias culturales relacionadas con la memoria gustativa tradicional, en cuanto a las recetas, los ingredientes y el sabor de los platillos o productos. También, existe la resistencia al cambio en los métodos de cocinar, como la predilección por el sabor a leña principalmente en la elaboración de frijoles y tortillas, dos de los alimentos básicos de los pobladores de San Pedro. Esta costumbre también se debe a la ventaja económica que les significa el uso de leña, a diferencia del alto costo que implica el consumo de gas.

Estas preferencias son expresión de formas culturales que toman significado en la nueva forma de vida más urbana y en el papel que desempeñan en la estructura operante de vida (Geertz, 2001:30) pero también como un referente identitario. La preferencia en el sabor, los ingredientes y hasta en su presentación estética son expresión de ese acervo culinario que está enraizado en la memoria gustativa tradicional que enlaza la práctica culinaria actual de las familias con su pasado, con una cocina de origen rural.

Ello se advierte en la preferencia que se tiene por el tipo de platillos que se expenden, así como en el hecho de que la población de origen campesino al dejar de producir alimentos que constituían la materia prima de estos productos, ha sustituido la producción y abasto propio por la compra de productos tradicionales en algunos de los pueblos de la sierra, como Baviácora y la Aurora. Algunos productos cuentan con una cierta elaboración previa como es el caso del chile y el ajo en sarta y molido, el chiltepín seco o en conserva, los ates de membrillo, las obleas con pepita de calabaza, las pipitorias de cacahuete, el pinole, la miel de abeja, entre otros.

La diversidad gastronómica de las familias campesinas que se asentaron en San Pedro, dependía de la diversidad de recursos naturales con que contaban en su entorno. La provisión de los ingredientes o materia prima para la elaboración de los alimentos se encontraba estrechamente relacionada con la producción directa de estos últimos mediante la agricultura y la ganadería. Además, la alimentación se complementaba con el aprovecha-

miento de distintos vegetales y animales a través de actividades como la recolección, la caza y la pesca. El acceso del alimento dependía directamente de lo que se cosechaba, criaba o recolectaba.

El depender de un régimen agrícola implicaba una cierta irregularidad en el abasto de alimentos durante las épocas de sequía, por lo que las familias trataban de compensar esta carencia con el almacenamiento o conservación de alimentos. Además, esto les permitía ocuparse en otras actividades que les proveían de ingreso pero que al mismo tiempo las podían combinar con las actividades agrícolas (Pérez, 1993).

A diferencia de la vida anterior, ligada a la agricultura, regida por un tiempo cíclico, en donde la existencia se ordenaba alrededor de las actividades de la siembra y la cosecha, de los tiempos de secas y de aguas, el modo de vida que se fue adoptando se caracterizó por ser más dependiente de un patrón urbano, en donde hubo una reorganización de las estrategias socioeconómicas de los grupos domésticos. En éstos se observa la tendencia a una mayor diversificación de sus actividades económicas, algunas de ellas ya no relacionadas con el campo sino con los servicios y el comercio.

También se inicia la venta de comida y de productos tradicionales en los costados de la carretera que atraviesa por el centro a San Pedro. El proceso urbanizador se encuentra no sólo en los cambios en la estructura ocupacional familiar, sino también en la alimentación, pues lo que se come ya no se siembra, se tiene que comprar. El acceso a los alimentos se diversifica al contar con otras opciones de consumo de productos vía las tiendas de autoservicio y de pequeños comercios. El cambio en el patrón de consumo no sólo está definido por la oferta existente, sino además depende de la capacidad de compra de las familias. El proceso modernizador modifica la economía de este poblado e impacta de manera diferenciada en sus habitantes.

Por otro lado, a finales del 2006 se acelera el proceso urbanizador de San Pedro, con la construcción de la carretera cuatro carriles, en el tramo del Puente San Pedro hasta el Puente San Miguel que da acceso a los pueblos de la sierra, en donde se está promoviendo el turismo en la región. Con esa construcción se dejaron calles laterales para dar acceso a los comercios de comida tradicional que se ubican en los costados. A raíz de la nueva vía, el poblado de San Pedro aumentó su oferta alimentaria e incluyó productos nuevos para la localidad como los tacos de pescado y de cabeza, hot dogs, hamburguesas, pizzas, comida china, entre otras. Productos que demanda una sociedad cada vez más urbana y homogénea en sus preferencias y sus gustos.

Entre lo rural y lo urbano. Constitución de una comida regional de venta al público

El entrelazamiento de la vida rural y urbana en San Pedro se expresa no sólo en el cambio en las actividades relacionadas con la alimentación al pasar a ser éstas parte de una actividad pública que reclama una mayor interacción entre las personas de la ciudad que acuden a comer o a visitar el lugar para comprar distintos productos que se expenden como sartas de chile, ajo, mancuernas de piloncillo o panocha, ponteduros, tortillas, entre otras cosas.

El entrelazamiento se da también a nivel del uso de los espacios dedicados a la preparación y consumo de alimentos ahora caracterizados por la venta y el consumo de alimentos o diversos productos y en la interacción misma de los sujetos. En otras palabras el hecho de comer, preparar alimentos, así como su destino y consumo ocurre ahora en un espacio y contexto social distinto. Lo anterior concuerda con lo que señala Henri Lefebvre (1973) al referirse al carácter lúdico de la calle: una multiplicidad de usos, grupos y significados.

La cocina tradicional de los pueblos pasó del hogar o ámbito doméstico al expendio o puesto de venta y en algunos casos al restaurante. La preparación de alimentos o platillos en San Pedro pasó a un contexto de socialización y ocio en donde los visitantes ciudadanos y los turistas que van lo identifican por su comida tradicional o como parte de una ruta relacionada con el descanso y el entretenimiento de fin de semana.

Los platillos que antes se cocinaban cotidianamente o en fechas especiales en las que se celebraba algún acontecimiento o ritual como los cumpleaños, las fiestas del pueblo, las bodas y funerales, las velaciones o la navidad, ahora en el caso de San Pedro los platillos se expenden en la vía pública y constituyen o representan un nexo simbólico que los visitantes relacionan con o les recuerda su origen rural.

Existen valores y preferencias alimentarias que son compartidas por quienes expenden estos platillos y el turismo de paso o de fin de semana que los consume. El gusto es compartido y es social e históricamente construido entre quienes lo venden y los consumidores. Esta condición es uno de los aspectos que explica la gran aceptación que hay por la comida tradicional en la población sonorenses y que de alguna manera, la presencia de ese tipo de consumidores ha hecho posible que en San Pedro permanezcan los pequeños negocios familiares que expenden este tipo de comida.

San Pedro se ha organizado como un lugar cuya atracción principal es la cocina local "tradicional" y la venta de los productos alimentarios locales, sobre todo los fines de semana. Algunos se han dejado de producir en la localidad y los obtienen en otras partes de la región para mantener la oferta y no perder algo de su popularidad culinaria. La nueva forma de abasto le ha permitido mantener su reputación o prestigio logrado por su cocina tradicional, del que dependen tanto el sustento económico de los grupos domés-

ticos dedicados directamente a la venta y de aquellas familias que se han convertido en proveedoras de ciertos productos como las tortillas tanto para estos establecimientos, como de las pequeñas empresas familiares que les venden los productos que ellos dejaron de producir y elaborar.

Ha sido pues a lo largo de estos años que en San Pedro, el sector comercial, en particular el de la oferta de alimentos y de productos tradicionales, se ha constituido como la actividad económica principal del sustento de los habitantes del poblado.

Conclusiones

En Sonora, las cocinas tradicionales de las comunidades rurales cercanas a la ciudad de Hermosillo, todavía hace unas cuatro décadas, eran reflejo de un modo de vida que brindaba a los hogares cierta autosuficiencia y accesibilidad alimentaria durante todo el año, pues se encontraban directamente ligadas a la producción agrícola y a una economía de autoconsumo que caracterizaban su vida campesina. El tipo de productos que se utilizaban dependía del ciclo agrícola, lo que les permitía tener una dieta más variada y de manera estacional.

La dieta tradicional fue modificándose conforme se fue dejando de producir una diversidad de productos básicos que constituían parte de los recursos alimentarios de la población rural. En esta transformación, tanto del estilo de vida rural como de los modelos alimentarios que le distinguieron, influyeron factores como la urbanización, las políticas económicas -caracterizadas por el abandono del campo como eje de la economía nacional-, junto con el surgimiento de cadenas comerciales (supermercados, tiendas de autoservicio) que comenzaron a ofrecer una gran variedad de productos frescos e industrializados que se aceptaron en los hogares y que influyeron en las maneras de hacer (Giard, op. cit. 184) de la cocina y en la composición de la dieta, así como en las preferencias alimentarias de estas poblaciones.

En San Pedro ha tenido lugar una transmutación a partida doble: por una parte, el ámbito de los alimentos tradicionales, preparados por las mujeres en el seno de la unidad doméstica, se han tornado "platillos" para la venta, en mercancía cuyo objetivo es conseguir una ganancia, aunque sea magra, que complemente el espectro de las ocupaciones económicas que tienen lugar en las familias de la localidad. A la par, el trabajo femenino ha pasado a ser un punto importante del proceso de elaboración de mercancías, pero en mayor cantidad de los casos, conserva su característica de no obtener un ingreso, sino una contribución impaga a la economía familiar; algo que se realiza sobre todo los fines de semana.

Pero el alimento ya no es el "tradicional", si se le entiende como casero: ahora es algo preparado para la venta, con ingredientes probablemente menos escogidos que los que utilizaban para la alimentación familiar, tienen que cuidar los costos, y que se cocinan en un volumen mucho mayor que el

estilado cuando sólo se destinaban a alimentar a la familia. Ahora es una mercancía, pero tiene una carga simbólica de peso para el comprador: le recuerda lo que se comía en sus pueblos, en sus ranchos, en los hogares donde creció, o lo que le platicaban sus padres y abuelos.

En este sentido se trata de una comida enraizada en su historia y tradición, una mercancía con un valor simbólico determinado, cercano a su identidad cultural y pleno de significados. Cuando un habitante de la ciudad dedica unas horas del domingo a pasear hacia San Pedro, lo hace entre otras cosas, para rememorar su historia, revivir sus nostalgias y reforzar sus lazos de identidad. Y eso lo consigue, en buena medida, mediante la compra y consumo de antojitos regionales, que son mercancía para quien los expende, pero para el consumidor, son historia y son identidad. El viandante que se acerca a los puestos de comida en San Pedro (o en muchos otros lugares similares) lo hace porque están plenos de recuerdos de sabores y aromas con los que se reconoce. Está comprando, a la vez, tamales o burritos, carnititas o tacos de carne asada y tortillas de harina de 50 centímetros de diámetro, y está, también y sobre todo, adquiriendo significados culturales.

En general, los saberes y prácticas culinarias de la comida tradicional regional en San Pedro El Saucito, constituye la expresión de un referente identitario con un pasado rural y de resistencia cultural frente a una vida más urbana; también éstos, se han constituido como elementos fundamentales para el desarrollo de nuevas estrategias de obtención de ingresos familiares, logrando integrarse y permanecer en la economía local, a pesar de la diversificación de la oferta alimentaria comercial que han propiciado el acelerado proceso de urbanización y el desarrollo tecnológico que ha caracterizado a la globalización. De tal suerte que la permanencia de estos saberes y prácticas culinarias se han ido constituyendo como elementos dinámicos y compatibles o adaptables a los cambios. En este sentido, la tradición como señala Giménez (2000: 17), es una noción dinámica compatible con el cambio, la modernización y el desarrollo. Nunca es repetición del pasado en el presente, sino filtro, redefinición, reelaboración, innovación del pasado en función de las necesidades y desafíos del presente.

Este trabajo constituye un primer acercamiento a la cultura y modelo alimentario de esta población de origen rural con especial énfasis en el conocimiento de su cocina tradicional y en los cambios propiciados por un estilo de vida más urbano. Al mismo tiempo, se ha dado cuenta de cómo los saberes y las prácticas alimentarias y culinarias que ésta contiene, se han mantenido en la localidad como una expresión de resistencia cultural hacia una dieta más comercial. Por otro lado, frente a la pérdida de su condición de productores de alimentos, la cocina tradicional de esta región se ha constituido como una fuente de ingresos para muchas familias de origen campesino, en donde el papel de las mujeres ha sido fundamental, lo que a su vez le ha permitido cierta identidad a San Pedro ya que es un referente gastronómico cultural en la región.

ESTUDIOS **S**OCIALES **N**ÚMERO **E**SPECIAL

De esta forma podemos concluir que es en la cocina regional tradicional, en la que se contienen los saberes y prácticas que la constituyen como legado cultural y patrimonial; así mismo es en donde encontramos procesos de producción y apropiación patrimonial de un inventario gastronómico que se ha constituido como una respuesta o estrategia de ingreso económico de una comunidad rural. Al respecto, Álvarez (op.cit. 62) menciona que estos procesos y este inventario se encuentran vinculados a la dinámica global/local, y se vinculan con identidad, desarrollo cultural y turismo.

Bibliografía

- Álvarez, M. (2002) "El gusto es nuestro. Modelos alimentarios y políticas de patrimonialización" en Conferencia dictada en la sesión Patrimonio, culturas nacionales y turismo del *II Congreso Internacional Cultura y desarrollo*, La Habana, 3 a 7 de junio de 2001. Publicada en Catauro Revista Cubana de Antropología. Año 3, No. 5, Fundación Fernando Ortiz.
- Atkins, P. y I. Bowler (2001) "The Political Economy of Food" en *Food in Society. Economic, Culture, Geography*. Peter Atkins and Ian Bowler (ed.) London, pp 21-89.
- Azevedo, E. (2006) "Mudanças nos Modos de Viver e de se Alimentar a Partir da Adoção do Padrão Técnico Moderno de Produção de Alimentos", ponencia presentada en el *VII Congreso Internacional de Sociología Rural*. Quito, Ecuador 20-24 de noviembre de 2006.
- Bourdieu, P. (1973) *Esquisse d'une Theorie de la Pratique*. Paris, Droz. Genève.
- (1988) *La distinción*. Madrid, Taurus.
- Carrasco, I. y S. Pons (1992) *Antropologia i Alimentació*. Barcelona, Bellaterra.
- Camou, E. (1990) (coord.) *Cocina sonoreense*. Hermosillo, Sonora, Instituto Sonorense de Cultura.
- Contreras, J. y M. Gracia (2005) *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona, Ariel.
- Domínguez, A. (2006) "Editorial" en *Revista Ciencia Ergo Sum*. Vol. 13, número 001, Universidad Autónoma del Estado de México.
- Duhart, F. (2004) "Consideraciones transcontinentales sobre la identidad cultural alimentaria" en *Sincronía*, ISSN 1562-384X. Jalisco, México, Departamento de Letras/Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades/Universidad de Guadalajara.
- Espeitx, E. y J. Cáceres (2004) "Las prácticas de consumo alternativas y el modelo dominante" en *Alimentació i societat, Observatori Permanent Dels Comportaments Alimentaris*. Dimarts 27 d'abril. Publicado en internet por SEIAHS, http://www.seiahs.info/imparticle.php?id_article=24
- Farb, P. y G. Armelagos (1985) *Consumming Passions: The Anthropology of Eating*. EUA, Houghton Mifflin Company.
- Fischler, C. (1995) *El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, España, Colección Argumentos, Ed. Anagrama, Trad.
- Foucault, M. (1970) *La arqueología del saber*. México, D. F., Siglo XXI Editores.
- Geertz, C. (2001) "Descripción densa: hacia una teoría interpretativa de la cultura" en *La interpretación de las culturas*. Barcelona, España, Gedisa, pp. 19-40.
- Giard, L. (1999) "Artes de alimentarse" en Michael De Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol, *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. México, Universidad Iberoamericana/Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente, pp. 153-174.
- Giménez, G. (2000) "Identidades étnicas: estado de la cuestión" en Leticia Reina (coord.) *Los retos de la etnicidad en los estados-nación del siglo XXI*. México, CIESAS, INI, Miguel Ángel Porrúa, pp. 45-70.
- Jáuregui, I. (2002) "Los alimentos como señas de identidad. Patrones culturales y alimenticios. El ejemplo de La Rioja" en *Distribución y consumo*. Número 62, España, MERCASA, pp. 94-105.
- Kaplan, A. y S. Carrasco (1999) *Migración, cultura y alimentación. Cambios y continuidades en la organización alimentaria, de Gambia a Cataluña*. Barcelona, Ed. Bellaterra. Universidad Autónoma de Barcelona.

ESTUDIOS SOCIALES NÚMERO ESPECIAL

- Lefebvre, H. (1973) *La vida cotidiana en el mundo moderno*. Madrid, Ed. Alianza.
- Lévi-Strauss, C. (1970) *Mitológicas III. El origen de las maneras de la mesa*. México, Siglo XXI.
- (2002) *Mitológicas II. De la miel a las cenizas*. México, D. F., FCE.
- Mintz, S. W. (2003) *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México, D. F., Ediciones de la Reina Roja, S.A. de C.V.
- Montecino, S. (2006) *Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile: lecturas desde la antropología de la alimentación*. Tesis de doctorado de la Universiteit Leiden, op gezag van de Rector Magnificus Dr. D.D. Breimer, hoogleraar in de faculteit der Wiskunde en Natuurwetenschappen en die der Geneeskunde, volgens besluit van het College voor Promoties te verdedigen op woensdag 11 octubre.
- Muchnik, J. (2004) "Identidad territorial de los alimentos: alimentar el cuerpo humano y el cuerpo social" en *Congreso Internacional Agroindustria Rural y Territorio*. Toluca, México, Ed. Arte.
- Padilla, C. (2006) "Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico", ponencia presentada en el *VII Congreso Internacional de Sociología Rural*. Quito, Ecuador, 20 -24 de noviembre.
- Pérez, E. P. (1993) *Ganadería y campesinado en Sonora. Los poquiteros de la Sierra Norte*. México, D. F., Colección regiones, Ed. CNCA.
- Pollan, M. (2007) *The Omnivore's Dilemma. A Natural History of Four Meals*. Estados Unidos, Penguin Books.
- Safa, P. (2002) "El concepto de habitus de Pierre Bourdieu y el estudio de las culturas populares en México" en *Revista Universidad de Guadalajara*. Número 24, CIESAS Occidente.
- Shultz, A. y T. Luckman (1973) *Las estructuras del mundo de la vida*. Buenos Aires, Argentina, Amorrotu.
- Zemelman, H. (1997) *Problemas antropológicos y utópicos del conocimiento*. México, D. F., Jornadas 126, El Colegio de México.