# *Emigración, transformaciones sociales y cambios culinarios en la Mixteca Alta (Oaxaca, Mexico)*

*Emigracão, mudancas sociais e culinarias na Mixteca Alta (Oaxaca, Mexico)*

Esther Katz

## Introducción

1 México está caracterizado por un rico patrimonio culinario arraigado en las culturas indígenas prehispánicas. Al mismo tiempo, el país, como el resto del continente, es partícipe de la globalización. Su proximidad con los Estados Unidos de América, hacia donde emigra una parte de su población, lo hace particularmente vulnerable a este fenómeno; no obstante, ¿qué es lo que ocurre en realidad? A partir del caso de la Mixteca, una región rural con una alta proporción de población indígena, examinaremos la relación entre cambios alimentarios y transformaciones sociales, en la cual la migración juega un papel importante.

### La Mixteca

2 La Mixteca se extiende desde la costa del Pacífico Sur al Altiplano, cubre la mitad occidental del estado de Oaxaca y una franja de los estados de Puebla y Guerrero. Los aztecas, en el siglo XV, conquistaron este territorio, sede de la civilización mixteca, y en 1521 fueron los españoles quienes impusieron su dominio (Spores, 1984). La cultura mixteca forma parte del área cultural mesoamericana, la cual abarca una gran parte de México y de América Central, e incluye entre sus principales rasgos culturales el sistema agrícola de la *milpa*[1] (cultivo asociado de maíz, frijol, calabaza y otros productos) (Kirchhoff, 1943). La principal actividad de la Mixteca, región considerada como marginada, es todavía la agricultura de subsistencia sin autosuficiencia. Los habitantes de

las zonas semi-áridas del norte de esta región, las más pobres y erosionadas, han emigrado desde hace cinco o seis décadas. Las zonas subhúmedas (al sur) benefician de cultivos comerciales como el café o, en la Mixteca de la Costa, el ajonjolí y el algodón. Sin embargo, desde hace varios años, los habitantes de esas zonas más favorecidas emigran también ya que la agricultura es cada vez menos lucrativa.

3 Como todo el Estado de Oaxaca, la Mixteca cuenta con una alta proporción de hablantes de lenguas indígenas, en su mayoría mixtecos, así como habitantes que ya no las hablan pero quienes comparten la misma cultura. Así, el pueblo que estudiamos, San Pedro Yosotato, en el distrito de Tlaxiaco, Estado de Oaxaca, la lengua mixteca ya no es transmitida a los niños desde la década de los años 70. Sin embargo, con 423 000 hablantes, los mixtecos constituyen actualmente el tercer grupo indígena de México a escala demográfica (INEGI, 2007).

4 El presente estudio es el resultado de investigaciones de campo realizadas a lo largo de veinte años. Una primera investigación enfocada en la alimentación fue llevada a cabo ininterrumpidamente entre 1984-1985 y formó parte del proyecto franco-mexicano UNAM/CNRS Biología humana y desarrollo. Se trabajó con toda la comunidad por medio de entrevistas semi-directivas y observación participativa. Fue seguida por estancias de campo más cortas de 1986 a 1995. Una observación cualitativa de los últimos cambios fue llevada a cabo en enero-febrero y mayo de 2004.

# Las transformaciones sociales.

## Economía liberal, caída de los precios agrícolas, conflictos agrarios y migración: las causas de las transformaciones sociales

5 El pueblo de San Pedro Yosotato, a pesar de estar fuera de los grandes ejes de comunicación, nunca estuvo aislado. Sus habitantes siempre se han desplazado a las ciudades de la región o a la costa. En el siglo XIX, y hasta aproximadamente 1930, durante la estación de sequía se trasladaban a trabajar como peones en las haciendas del valle colindante para la cosecha de caña o de café. Al mismo tiempo, en los años 1920, algunos agricultores del pueblo empezaron a cultivar el café, que a su vez vendían a bajo precio a los hacendados. Esas migraciones locales acabaron junto con la expropiación de las haciendas diez años más tarde. El éxodo rural empezó en los años 1950, cuando la carretera llegó hasta Tlaxiaco. Unos años después, ésta llegó hasta la costa del Pacifico y se fue después ramificando en brechas que comunicaron a los pueblos del interior.

6 En 1950, varios jóvenes de Yosotato contratados por el ejército se enlistaron en el batallón de San Juan Teotihuacan, cerca de la Ciudad de México. A partir de los años 1960, muchos habitantes siguieron a esos pioneros hacia la capital, mientras que los habitantes de otros pueblos migraban provisoriamente a los campos agrícolas de las regiones del centro y del norte, a veces hasta los Estados Unidos. En 1985, tres jóvenes fueron los primeros del pueblo en migrar a ese país para trabajar en la agricultura del Estado de Washington. Poco a poco el movimiento migratorio iniciado por ellos se fue ampliando.

7 Al principio del siglo XX, los habitantes de Yosotato vivían en su mayoría de la agricultura de subsistencia (la milpa, cultivo asociado de maíz, frijol, calabaza), pero sin autosuficiencia. A través del trabajo asalariado y del cultivo de café participaban en la economía monetarizada, de la cual sacaban pocos beneficios. Lucharon entonces contra

los acaparadores de café y lograron organizarse en asociaciones de productores y cooperativas. De esa manera, a partir de la década de los años 40, comenzaron a obtener mejores precios para la venta del café cuyo pico más alto fue la década de los años 80. El café indujo a una mayor monetarización de la economía local, de modo que la circulación del dinero les permitió acceder a alimentos producidos fuera del pueblo y compensar los periodos de escasez; al mismo tiempo, este acontecimiento incrementó las diferencias económicas entre los habitantes.

8 Además de estos cambios económicos, la región fue transformándose a partir de los años 1950 con la expansión de las carreteras, la llegada progresiva de la luz eléctrica, el agua corriente, el teléfono, la televisión y las antenas parabólicas. Fue, sin embargo, hasta inicios de 1990, que empezó un nuevo tipo de transformaciones.

9 Lo primero que sucedió fue que los precios del café cayeron tan drásticamente que el Instituto Mexicano del Café (INMECAFÉ) acabó por desaparecer, seguido por la cooperativa local Uni Ñuu. Al principio, los productores descuidaron sus huertas pero poco a poco algunos de ellos fueron renunciando por completo a cosecharlas. Mientras tanto, los peones que quedaron sin trabajo migraron, así que cuando los precios volvieron a subir en 1994-95, fue difícil encontrar mano de obra. Cuando los precios cayeron de nuevo en 1996, una proporción mucho más importante de los productores renunció a cosechar las tierras. La actividad reinició, de manera paulatina, a partir de 2003. La comercialización del café está repartida desde entonces entre varios competidores: los acaparadores, que volvieron a tomar el poder, una cooperativa de café orgánico y compradores privados.

10 El segundo tipo de problemas con que se enfrentó la comunidad se debe a los cambios en la tenencia de la tierra. Cosa poco común, Yosotato dispone de tierras comunales e inalienables y además, desde 1931, de un ejido ubicado en el valle colindante que pertenecía previamente a una hacienda. Algunos habitantes también poseen tierras privadas fuera del pueblo. Los ejidos, resultado de la Revolución de 1910, pertenecen al Estado pero fueron dados en usufructo a los campesinos que los deben explotar. En 1992, el gobierno neo-liberal decidió dar por terminada la reforma agraria y modificó entonces el estatuto de los ejidos, creando la posibilidad de privatizarlos (Pépin-Lehalleur, 2003). En 1998, mientras que el programa de regularización PROCEDE (*Programa de certificación de derechos ejidales y titulación de solares urbanos*) actuaba en la región, los habitantes del ejido vecino de Zimatlán invadieron el ejido de Yosotato con armas de alto calibre, quitándoles las tierras fértiles que les proporcionaban dos cosechas de maíz al año (López Barcenas *et al.*, 2003). Este evento, hoy día irresoluto, aceleró el proceso de emigración.

11 La agricultura se ha convertido en un modo de vida difícil, sobretodo si se tiene en cuenta el bajo precio de los productos agrícolas mexicanos. La liberalización exagerada de la economía nacional, impulsada en 1994 por la entrada al TLC (Tratado de Libre Comercio entre los países norte-americanos), provocó la desaparición de muchas pequeñas empresas, el alza del costo de vida y el fin de las subvenciones al sector agrícola. Como consecuencia, la emigración a los Estados Unidos aumentó en todo el país (Musset, 1998). A partir del 1998, muchos habitantes de Yosotato realizaron su marcha. Anteriormente, los migrantes trabajaban durante una estación agrícola en los Estados Unidos, regresaban a México y cruzaban de nuevo la frontera para la siguiente temporada de cosecha. Ahora que la frontera se ha vuelto más vigilada, hombres, mujeres o familias enteras se van para permanecer allí varios años. La mayoría de los migrantes de Yosotato se ha instalado en una misma ciudad del Estado de New Jersey.

## Una sociedad en transformación. Desigualdad económica y recomposición familiar

12 La emigración masiva es la principal causa de los cambios sociales actuales. Para empezar, los recursos económicos se reparten de manera diferente dentro del pueblo. En los años 1980, el pueblo ya presentaba profundas diferencias económicas. Las familias más ricas eran las que, por ejemplo, poseían las huertas de café más extensas (Casas *et al.*, 1987). En cambio, actualmente son los hogares que reciben más remesas de los Estados Unidos los que cuentan con más recursos. En algunos casos, los dos tipos de acumulación económica se combinan, es decir, que las familias que cultivaban poco café y cuyos miembros no emigraron reúnen hoy las desventajas.

13 La composición de los hogares se transformó. Como en otras regiones indígenas de México(Robichaux, 1997), el modo de organización residencial es patrilocal, es decir, las hijas se van del hogar y éste a cambio acoge a las esposas de los hijos. Ambos permanecen allí algunos años antes de establecerse en su propia casa, generalmente cerca de los padres de ellos. El hijo menor hereda la casa y cuida de sus padres durante su vejez. En esta región, un hogar está generalmente constituido por una familia nuclear o extendida que incluye, según los momentos del ciclo de vida, una pareja, los padres del marido, las hijas solteras, los hijos, las nueras y los nietos. Hasta los años 70, las mujeres generaban en promedio diez hijos, de los cuales aproximadamente seis sobrevivían al destete. Las campañas de planificación familiar empezaron entonces a tener influencia. La natalidad disminuyó progresivamente y por medio de un mejor acceso a los servicios médicos, la mortalidad infantil decreció también. Actualmente, pocas mujeres jóvenes conciben más de cuatro hijos. Con la emigración mayoritariamente masculina, muchas mujeres se apropian por varios años del papel de jefe de familia. Más abuelos viven con sus nietos, cuya madre (soltera o separada) o padres migraron hacia el norte. Los abuelos, viejos o no, deben entonces hacerse cargo de los niños. Algunos viudos viven solos, sin hija ni nuera en la casa. Ocurre también que algunas mujeres dejen a su marido, aprovechando la posibilidad de escapar hacia el país del norte.

14 Las remesasde dinero que envían los migrantes han hecho que mucho más dinero circule en el pueblo. Se están construyendo muchas casas de tabique y cemento, signos evidentes de ascensión social. Los habitantes acceden más fácilmente a bienes exteriores de consumo (alimentos, objetos industrializados, ropa) o servicios, tales como la atención médica. Al mismo tiempo, falta mano de obra local pues pocas personas están dispuestas a trabajar como jornaleros por salarios tan bajos. Así pues, para las tareas agrícolas, los agricultores deben recurrir de nuevo al sistema tradicional de la “mano vuelta” (llamado localmente *gueza*) que fue abandonando cuando el café se vendía a buen precio. Las mujeres tienen que participar en la siembra de maíz, bien que ésta, cargada de connotaciones simbólicas, fue siempre considerada una tarea masculina. Algunas familias dejaron totalmente de cultivar la tierra y sólo viven de las remesas. Los productos de la *milpa* (maíz, frijol, calabaza) ya no tienen un valor económico y el café no vale mucho más. Sin embargo, varios agricultores siguen trabajando la tierra para no quedar ociosos, cosechar por lo menos una parte de su subsistencia y conservar un vínculo con la tierra y el territorio.

Foto 1

Una pareja sembrando maíz
E. Katz@IRD, 2004

15 Como en otras zonas rurales (Pépin-Lehalleur, 2003), las mujeres están cada vez más implicadas en los programas de desarrollo del gobierno (en particular *Oportunidades*, lanzado en 2002) y llegan a pasar una buena parte del tiempo en reuniones. Los subsidios que ellas pueden recibir repercuten entonces en cambios domésticos, en el equipamiento de la cocina, en la salud y en las prácticas relacionadas al embarazo, al parto o a la alimentación infantil.

## Los cambios alimentarios

16 Los mixtecos son, ante todo, agricultores. Como en toda el área cultural mesoamericana, la *milpa* es el eje central de su subsistencia y de su cosmovisión. Los mixtecos obtienen también alimentos de la recolección -arvenses en particular-, así como de la cría de animales y, en menor proporción, de la caza y la colecta de insectos. También adquieren alimentos del exterior. Su alimentación está basada en los mismos principios que en el resto del México rural y permanece estrechamente ligada a la alimentación prehispánica (Katz, 2005), cuyo núcleo principal – tortillas, frijoles y chile- constituye el modelo alimentario básico de todas las clases sociales mexicanas (Katz, 2004).

## Las preparaciones culinarias

17 En la Mixteca, con el mejoramiento de los medios de comunicación, la emigración y el impacto de los programas de desarrollo, el equipamiento de las cocinas se ha transformado.

18 Desde tiempos ancestrales dos elementos destacan en el espacio culinario: el fuego para cocinar y el *metate* (piedra para moler el maíz). Los dos están ubicados uno cerca del otro y son símbolos ligados a la fundación del hogar y al papel nutricio de la madre de familia (Katz, 2006a).

19 Moler y cocinar son técnicas básicas de la cocina mixteca y de la cocina indígena en general. Las técnicas para cortarlos alimentos no son muy elaboradas ya que es más común molerlos: el maíz en el metate, con varias consistencias según la receta, y el chile en el *molcajete* (mortero de piedra o de cerámica). Tradicionalmente, se cuece la mayoría de los alimentos directamente al fuego, en ollas o en un *comal* (placa circular de barro o metal). Algunos alimentos, como las tortillas, son asados sobre el comal, los animales de caza pueden ser asados directamente al fuego, otros alimentos como los tamales son cocidos al vapor, pero la mayor parte de los alimentos son hervidos. Para las fiestas se cuecen alimentos en el *horno de barbacoa* (horno de tierra). Hace algunas décadas, pocas mujeres mixtecas sabían freír los alimentos, una técnica traída por los españoles; sólo agregaban un poco de manteca al final de la cocción. Algunas mujeres aprendieron por medio de las mestizas las técnicas de panadería y se hicieron construir hornos para elaborar y vender pan dulce.

Foto 2

Preparación de las tortillas sobre el metate.
E. Katz@IRD, 2004

20 Los utensilios industriales llegaron hace varias décadas a los pueblos mixtecos: utensilios de cocción de metal (comales, ollas, sartenes), recipientes de metal o de plástico, loza de plástico o de vidrio. Se generalizaron en los últimos años y compitieron con la cerámica local que está cayendo en desuso. La leña es menos común y se prefieren las estufas de gas, escasas hace veinte años (Katz, 2006a). Antiguamente el gas se utilizaba ocasionalmente pero ahora las preparaciones rápidas y fritas son mucho más comunes. Las familias que adquirieron un refrigerador son principalmente las que tienen un comercio. La licuadora ya se usa desde hace varias décadas y en las cocinas urbanas es indispensable. No obstante, no logra aún reemplazar totalmente al molcajete.

21 Por otra parte, el programa de desarrollo *Oportunidades* dio un apoyo para que las mujeres del campo pudieran adquirir molinos eléctricos, los cuales están reemplazando progresivamente al metate, utensilio central de la cocina. Estos molinos muelen la masa de maíz más finamente que los molinos colectivos anteriores y las mujeres que no poseen uno pagan algunos pesos a una vecina para que les realice el servicio.

22 Hasta hace poco tiempo todavía, las mujeres llevaban al molino su *nixtama*l (maíz cocido con cal), lo que les ahorraba la parte más dura del trabajo, es decir, la "quebrada" (primera molienda) del nixtamal y su transformación en masa. Luego ellas "repasaban la masa" en el metate para afinarla antes de elaborar las tortillas (*shita* en mixteco), cocidas enseguida en el comal. De esta manera, el tiempo de fabricación de las tortillas se reducía de cuatro a dos horas. Con el nuevo tipo de molino, las mujeres ya no necesitan del metate, al menos que el molino hubiera fallado; sin embargo, ellas siguen "torteando" las tortillas encima del metate, ya sea con la mano o con la prensa de madera o de metal, un utensilio por cierto que existe desde hace tiempo pero que curiosamente no llegó sino recientemente al pueblo. Con esta técnica,el trabajo sólo dura entre 30 y 45 minutos (*ibid.* ). Últimamente, los habitantes también completan las tortillas hechas en casa con las de una tortillería localizada en un pueblo vecino. En todas las zonas rurales de México los hombres se opusieron por mucho tiempo a la tecnificación de este proceso culinario (Bauer, 1990), considerado elemento crucial del papel de las mujeres. La tortilla representa el órgano sexual femenino, la fertilidad, la abundancia y el lazo conyugal (Katz, *ibid*.). Así pues, las mujeres de Yosotato dejaron de moler la masa en metate hasta que los hombres partieron del pueblo.

## El consumo cotidiano

23 Las tortillas constituyen, junto con los frijoles y el chile, la base de la alimentación campesina tanto en la Mixteca como en el resto de México. Los campesinos consumen generalmente dos comidas fuertes por día, en la mañana y a medio día, y otra más ligera por la noche. Una comida (*neyu*) en la casa está generalmente compuesta de un caldo ( *neyu*)de frijol (*nuchi*), tortillas (*shita*) y chile (*ya'a*) crudo o en salsa (*nute ya'a*). El caldo de frijol se puede sustituir o agregársele uno o varios platillos aguados: un caldo de *quelites* ( *yuwe*) o de carne, un *mole* (*neyu u'wa*) (salsa de chile espesa) de carne o de frijol. La comida consumida en la milpa o durante un viaje está constituida por los mismos ingredientes, pero sin caldo, comidos dentro de una tortilla o en un *totopo* (tortilla tostada que se conserva mucho tiempo). Las frutas y otros dulces (*avishi*, « lo dulce ») son consumidos entre comidas; a veces se ofrecen a los visitantes al igual que los refrescos o las bebidas alcohólicas (Katz, 2006b).

24 Los cambios alimentarios ocurren dentro de un marco que se mantiene como tal. Desde hace varios años, una mayor cantidad y variedad de alimentos llegan de fuera y gracias a las remesas los habitantes disponen de más dinero para adquirirlos. En los años 80, cada familia producía maíz para tres o seis meses de autoconsumo (Casas *et al.,* 1987), pero debido a que algunas familias redujeron o abandonaron sus actividades agrícolas, la proporción de maíz y frijol comprados fuera es ahora más importante. Esos productos provienen de lugares diferentes, de México mismo o del extranjero. Se supone que variedades transgénicas de maíz fueron vendidas en las tiendas de la región y cultivadas por agricultores que las quisieron experimentar (Elena Lazos, com. pers., 2005). Asimismo, los quelites o verduras silvestres, generalmente recolectados al lado de los caminos o durante el deshierbe de las milpas y de los cafetales, a pesar de haber sido siempre considerados como un alimento de pobre, eran muy consumidos (Katz, 1992). Actualmente no son tan buscados ya que las actividades agrícolas disminuyeron, pero sobre todo porque son despreciados por los jóvenes que prefieren comer carne[2].

25 En aquellos años, la mayoría de las familias consumía carne (principalmente aves de corral) aproximadamente una vez cada quince días. La carne se comía sobre todo en las fiestas (Casas *et al., ibid.*), cuando se mataban animales de cría (pollo, pavo, puerco, cabra, borrego y a veces res). Actualmente, algunas mujeres compran pollos de granja vivos, los crían por algunos días y los venden luego ya desplumados. Los mixtecos solían desconfiar del consumo de animales, en particular de lo que se les daba para alimentarlos (Katz, 2006b). Por lo mismo, hace veinte años los pollos de granja eran despreciados en comparación con los pollos de rancho; sin embargo, ahora que los campesinos tienen más poder adquisitivo y que no se produce localmente suficiente carne para abastecer al pueblo se conforman con los pollos de granja.

26 Las actividades de cacería que siempre fueron minoritarias disminuyeron todavía más, al igual que las de recolección (hongos, frutos, quelites). Menos habitantes se dedican a explotar los recursos naturales y dado los litigios agrarios, los recorridos por lugares aislados o cercanos a los límites del pueblo vecino se volvieron peligrosos. Se siguen recolectando insectos, sobre todo especies muy apreciadas como las chinches (llamados *jumiles* en Morelos y Guerrero) y las hormigas.

27 Los habitantes cultivan árboles frutales en su jardín, su huerta de café o sus terrenos del valle, pero los periodos de fructificación son limitados. Además perdieron el usufructo de los mangalesy de otros árboles de frutas tropicales que crecen en el ejido. Algunas de las frutas, verduras y condimentos provenían de tierras más altas o más bajas de la región (chile, jitomate, limón, banana, mango, manzana, durazno, zanahoria y papa); actualmente, los comerciantes de frutas y verduras que venden en los mercados semanales vienen del Estado de Puebla.

Foto 3

Alimentos agroindustriales en una tienda del pueblo.
E.Katz@IRD, 2004

28 Sobre todo, a causa de las remesas, la cantidad de alimentos industrializados consumidos entre comidas creció mucho y con ello las pequeñas tiendas de abarrotes. Allí se vende una gran variedad de refrescos y cervezas cuyo consumo va en aumento en los pueblos. En algunas tiendas equipadas con refrigerador se ofrecen estas bebidas frías, lo que no ocurría antes. Se venden también muchas *sabritas* de maíz con sabor a chile, dulces y galletas, así como pan y pasteles que vienen de las ciudades aledañas. Se encuentra azúcar, chile enlatado y aceite, muy usado en la actualidad. Los lacticinios, como el yogurt con frutas, llegaron recientemente y no siempre se les conserva en el refrigerador. Más que nunca se vende leche en polvo industrializadapara los niños, aunque las mujeres del pueblo siguen amamantando por un año y medio o dos años a sus bebés. Sin embargo, desde que se dieron consejos de higiene para el uso del biberón éste se utiliza para complementar la leche materna. Seguramente es más usado desde que las madres de familia, casadas con migrantes, cuentan con una doble carga de trabajo.

## El consumo festivo

29 Las comidas de fiesta son más variadas y debido a la mayor circulación monetaria se llevan a cabo con más frecuencia. Es el caso de los tamales, pequeños paquetes de masa de maíz envuelta en hojas de maíz (totomoxtle) o de platanar y cocidos al vapor. Es un platillo indispensable en los ritos funerarios pues representan, como las tortillas, los órganos genitales femeninos y a los difuntos, considerados como fuente de abundancia (Katz, 2006a). Los tamales son servidos “blancos” (sin ningún relleno) o con azúcar, rellenos de frijoles o en general con carne y mole. Los moles (en mixteco neyu ‘u’wa,

« caldo espeso ») son salsas de chile espesas servidas con carne o a veces con verduras[3]. Algunas mujeres saben cocinar el mole negro, platillo muy elaborado, rico y caro, hecho a base de chiles secos de color oscuro, de almendras, nueces, frutas, pasas, tortilla carbonizada y cacao. Se sirve este platillo en Navidad, en algunas fiestas comunitarias de santos, pero sobre todo para las bodas[4]. El mole amarillo, típico de la cocina oaxaqueña y desconocido en otras regiones, es más común en las fiestas locales. Está elaborado con chile de color rojo claro y masa de maíz blanco que, mezclada con el chile, da un color anaranjado; va condimentado con epazote (Chenopodium ambrosioides) o hierba santa (Piper sanctum). Los caldos o moles de frijol pueden también constituir un platillo festivo, así como el pozole, sopa aguada de granos de maíz blanco (nixtamalizados), acompañado de carne y mole. Los caldos de carne (pollo, guajolote o pavo, cabra, borrego, res) son otro elemento que pueden componer dichas comida de fiesta, siempre acompañados de frijol y tortillas. Sin embargo, como se han convertido en platos cotidianos ahora se les encuentra menos en las mesas de grandes ocasiones. En las fiestas civiles o domésticas se sigue sirviendo carne de barbacoa (carne cocida en horno de barbacoa, en mixteco ‘itun), condimentada con hojas de aguacate y acompañada de masa de barbacoa (nixtamal molido y cocido en el mismo horno) preparada por los hombres. Su confección está relacionada con la fertilidad (Katz, 2006a). El atole (mazamorra de maíz) está cada vez menos presente en las fiestas pues se le ha sustituido por el café, acompañado a veces con pan dulce. En la fiesta de Todos los Santos se sirve pan dulce en forma de personajes humanos y frutas. La cerveza y los refrescos casi nunca faltan[5]. Finalmente, se puede decir que la composición de las comidas de fiesta casi no ha cambiado en los últimos veinte años. Los platillos festivos representan lo más rico de la alimentación local y han resistido mejor a los cambios que otros elementos.

**Foto 4**

Preparación del mole negro para la fiesta comunitaria de la Candelaria.
E. Katz@IRD, 2004

## Conclusión

30 El núcleo principal del modelo alimentario de este pueblo mixteco (tortillas, frijol, chile) es el mismo que el que encontramos a escalanacional, arraigados ambos en las tradiciones culinarias indígenas (Katz, 2004). En Yosotato, el concepto de lo que es una "comida" o un "taco" coincide con el del resto de la República. Sin embargo, a pesar que la base de la alimentación sigue siendo la misma, el abastecimiento puede variar, con maíz y frijol traídos desde lugares lejanos, incluso del extranjero. Por otra parte, el consumo de carne aumentó, mientras que el de quelites disminuyó, además que la técnica de fritura es más frecuente que antes. Los alimentos industriales como botanas, refrescos y cervezas, conocidos ya desde años atrás, son actualmente más diversos y consumidos con mayor frecuencia, lo que implica un aporte elevado de azúcar y grasas. No existen todavía verdaderos problemas de sobrepeso o diabetes en el pueblo, sin embargo, si la actividad física de los habitantes llega a disminuir pudiera ocurrir como entre muchos habitantes de las ciudades y hasta de las zonas rurales[6]. Como en otras regiones indígenas (Beltrán, 2005), las comidas festivas, más prestigiosas y más cargadas de valores identitarios, son las que menos sufrieron los cambios. Las encuestas llevadas a cabo por Lestage (2008) entre migrantes mixtecos en Baja y Alta California indican que en el exilio éstos buscan este tipo de platillos (mole negro, pan dulce), así como alimentos típicamente regionales (chapulines u hormigas asadas, chiles locales y condimentos tales como las hojas de aguacate). Estos platillos festivos (*tamales, mole, barbacoa*) coinciden también con los del

modelo nacional, y aunque poseen ligeras variantes regionales (*mole amarillo,* modos específicos de acomodar los platillos...), son valorizados por los migrantes tanto a nivel nacional como regional. Como lo muestra Bak-Geller (en este número), la cocina nacional mexicana fue construyéndose ante todo en relación con el modelo europeo y sólo paulatinamente se fueron valorizando las particularidades culinarias prehispánicas. Actualmente, esta cocina atraviesa un proceso de patrimonialización[7]. Desde los años 80, las cocinas regionales se han hecho más visibles a través de los recetarios y el turismo gastronómico está teniendo mucho éxito. La ciudad colonial de Oaxaca es uno de los destinos favorecidos. En 2002, el proyecto de establecimiento de un *fast-food* McDonald's en el zócalo de esta ciudad produjo fuertes protestas. Numerosos habitantes, animados por una asociación de defensa del patrimonio cultural regional, manifestaron en contra de la comida chatarra norte-americana por medio de una "orgia de tamales" y lograron impedir la instalación del *fast-food* en este lugar (McMasters, 2002 ; UITA, 2002 ). La influencia norteamericana es de más en más visible en la alimentación callejera de las ciudades grandes y de los lugares turísticos: los estantes de hot-dogs, pizzas y hamburguesas aumentaron en los últimos años y tienden a reemplazar a los de tacos, "tortas" (sándwiches al estilo mexicano) y tamales. El fenómeno migratorio masivo hacia los Estados Unidos es todavía demasiado reciente para que se pueda observar un semejante impacto en la alimentación de los pueblos mixtecos. Sin embargo, esto pudiera ocurrir en los años venideros. De manera más sutil, los cambios a nivel de la preparación de las tortillas pueden ser los indicadores de una redefinición de los lazos matrimoniales y familiares, lo que presagia mayores cambios sociales en el futuro.

31 **5.** Sin embargo, bajo el impacto de la asociación « Alcohólicos Anónimos », establecida en el pueblo desde el inicio de los años 1990, algunos habitantes dejaron de beber.

---

## BIBLIOGRAPHIE

ALLEN L, 1992, « The Mexican food system, traditional and modern », *Ecology of Food and Nutrition*, 27, 219-234.

BAK-GELLER S, en este número, « Los recetarios "afrancesados" del siglo XIX en México. La construcción de la nación mexicana y de un modelo culinario nacional ».

BAUER A.J, 1990, « Millers and grinders: Technology and Household Economy in Meso-America », *Agricultural History*, 64(1), 1-17.

BERTRÁN M, 2005, *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos.* UNAM, México.

CASAS A, VIVEROS J.L, KATZ E, CABALLERO J, 1987, « Las plantas en la alimentación mixteca: una aproximación etnobótanica », *América Indígena,* 47(2), 317-343.

INEGI, 2007, *II Conteo general de población y vivienda 2005*, INEGI (Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática), México, http://www.inegi.gob.mx

KATZ E, 1992, « La cueillette des adventices comestibles au Mexique », *Ecologie Humaine*, 10(1), 25-41.

KATZ E, 2004, « *Tortillas,* haricots et sauce piquante : l'alimentation au Mexique ». *Savoirs Partagés*, Agropolis Muséum, Montpellier, http://museum.agropolis.fr/

KATZ E, 2005 [1996], « La influencia del contacto en la comida campesina mixteca ». InLong J. (éd.), *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos,* UNAM, México (pp. 339-363).

KATZ, E, 2006a, « Cuisine quotidienne et cuisine festive en pays mixtèque (état d'Oaxaca, Mexique). Espaces, ustensiles et préparations culinaires à l'épreuve du changement », *Cahiers de l'OCHA*, *Faire la cuisine*, 11, 180-190.

KATZ E, 2006b, « Les normes alimentaires des paysans mixtèques (état d'Oaxaca, Mexique) », *Journal des Anthropologues*, 106-107, 205-223.

KIRCHHOFF P, 1943. « Mésoamérica: sus limites geográficos, composición étnica y caracteres culturales », *Acta Americana,* 1(1), 92-107.

*Le Mexique aujourd'hui.* Bulletin d'information de l'ambassade du Mexique, 2006, n°70.

LESTAGE F, 2008, « De la circulation des nourritures. La perpétuation et l'extension des liens sociaux des migrants mexicains via l'approvisionnement en produits alimentaires », *Anthropology of Food*, S 4, *Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique Latine*.

LÓPEZ BÁRCENAS F, ESPINOZA SAUCEDA G, 2003, *Derechos territoriales y conflictos agrarios en la Mixteca: El caso de San Pedro Yosotatu*, Redes/COAPI/Droits et Démocratie, México.

MacMASTERS M, 2002, « Hamburguesas contra tlayudas en Oaxaca, en Coyoacán, DF, no pudieron », 10/08/2002, *La Jornada internet*, México.

MUSSET A, 1998, *Le Mexique : économies et sociétés*, Ellipses, Paris.

PÉPIN-LEHALLEUR M, 2003, « (Des)affiliation et identité : Entre liens associatifs et communautaires, des femmes indiennes face aux politiques publiques au Mexique », *Ateliers* ( *Identités, nations, globalisation*),26, 29-65.

PETRICH B, 2005, « Niega UNESCO estatus a la cocina mexicana », *La Jornada,* 26/11//2005, http://www.jornada.unam.mx/2005/11/26/a44n1gas.php/

ROBICHAUX D.L, 1997, « Residence rules and ultimogeniture in Tlaxcala and Mesoamerica », *Ethnology*,36(2), 149-171.

SPORES R, 1984, *The Mixtecs in ancient and colonial times*, University of Oklahoma Press, Norman.

UITA, 2002, « El camino correcto. Pobladores de Oaxaca protestan contra McDonald's con orgía de tamales », UITA, Montevideo (28/08/2002),

http://www.rel-uita.org/old/companias/mac%20donald/mexico.htmn/

## NOTES

**1.** Esta palabra, como otros términos propios a la agricultura y la cocina indígena, proviene del náhuatl, la lengua de los aztecas.

**2.** Estas tendencias de consumo –la disminución de quelites y el aumento de carne y productos industrializados– siguen un patrón ya observado en otras zonas rurales al inicio de los años 1990 (Allen, 1992).

**3.** Los *moles* (del náhuatl *molli*) son preparados tradicionalmente en el centro de México y el Estado de Oaxaca, sin embargo se consumen ahora en todo el país.

**4.** No todos pueden consumir este platillo caro y elaborado. Es más común en las ciudades de la Mixteca y en el valle de Oaxaca.
**6.** Esas enfermedades empezaron a afectar a los citadinos a partir de los años 1970 (Allen, 1992: 231), aumentaron drásticamente a nivel nacional durante los años 1990 y ahora amenazan seriamente las poblaciones indígenas (Bertran, 2005).
**7.** En 2005, México solicitó a la UNESCO la inscripción de su gastronomía al Patrimonio inmaterial, pero la propuesta fue rechazada (Petrich, 2005). En seguida, un grupo constituido por investigadores, cocineros y gastrónomos fundó en 2006 un « Conservatorio Nacional de la Cocina Mexicana » (*Le Mexique aujourd'hui*, 2006).

---

## RÉSUMÉS

Como en otras regiones de México, los campesinos de la Mixteca Alta (Estado de Oaxaca), han dejado de depender de la agricultura ya que reciben remesas de sus parientes emigrados en los Estados Unidos. El fenómeno de la migración, presente en esta región desde hace varias décadas, ha aumentado exponencialmente en los últimos diez años. La mayoría de los adultos jóvenes dejan sus hogares, los cuales están ahora compuestos de madres e hijos o abuelos y nietos. Con el dinero de las remesas el equipo de las cocinas se ha modernizado y se han incorporado cambios técnicos en las preparaciones culinarias; se come más carne y alimentos procesados y menos verduras silvestres. Al mismo tiempo, varios programas de desarrollo impulsados por el gobierno están provocando cambios profundos sobre la economía familiar, la organización social y el papel de las mujeres. Ahora, el statuseconómico de las familias ya no depende de la extensión de sus tierras, sino del número de sus miembros trabajando en "el Norte". No obstante, el rico patrimonio culinario de esta población sigue vivo, particularmente para las comidas festivas.

Como em outras regiões do México, os indígenas da Mixteca Alta (Estado de Oaxaca) quase já não vivem da agricultura, mas das remessas dos seus parentes emigrados que moram nos Estados Unidos. O fenômeno da migração, presente nessa região há varias décadas, aumentou muito nos últimos dez anos, uma vez que a maioria dos adultos jovens emigra, ficando em geral mãe e filhos ou os avôs e os netos na região natal. Com o dinheiro das remessas, essas famílias conseguem trocar os equipamentos de cozinha, modernizando-a, o que implica em mudanças técnicas nas preparações culinárias. Por outro lado, com essa melhora também se come mais carne e alimentos industrializados e menos produtos da terra. Ao mesmo tempo, vários programas de desenvolvimento incentivados pelo governo estão provocando mudanças profundas na organização doméstica, bem como uma reformulação social no interior da família e no papel das mulheres. Atualmente, o estatuto econômico das famílias já não depende da extensão das terras, mas do número de seus membros que trabalham nos Estados Unidos. Entretanto, o rico patrimônio culinário dessa população ainda é conservado, especialmente nas refeições festivas.

## INDEX

**Palabras claves :** cambios tecnológicos y culinarios, emigración, identidad, México, mixtecos
**Palavras-chave :** emigração, identidade, mudanças tecnológicas e culinárias

# AUTEUR

## ESTHER KATZ

Institut de Recherche pour le Développement (IRD), UMR 208 « Patrimoines Naturels » IRD/ Muséum National d'Histoire Naturelle (MNHN), asociada al Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasilia (CDS-UnB), katz@mnhn.fr