



Buscando el (buen) sentido en la transformación del sistema alimentario en México a través de las narrativas contrahegemónicas emergentes en las comunidades indígenas y rurales de Oaxaca

Making sense of food system transformation in Mexico

Diana Denham^{1*} .; Fiona Gladstone² 

¹ University of Oklahoma, Estados Unidos.

² Fairleigh Dickinson University.

* Autor de correspondencia: dianadenham@ou.edu
* <https://orcid.org/0000-0002-4575-8195>

Recibido: 18/01/2024; Aceptado: 1/05/2024; Publicado: 30/06/2024

Resumen

México está al borde de una crisis de salud pública debido principalmente al cambio en su sistema alimentario, el cual se caracteriza por un drástico incremento en enfermedades relacionadas con el modo de alimentación. Iniciativas sobre cómo revertir estas tendencias van desde la educación en nutrición con un enfoque descendente o *top-down*, hasta demandar la regulación de las industrias de alimentos y bebidas. Optando por una aproximación diferente, este trabajo se enfoca en las perspectivas y las prácticas de los mexicanos rurales, las cuales fueron obtenidas mediante una investigación cualitativa realizada en siete comunidades rurales de Oaxaca durante un periodo de seis años. En esta investigación, se encuentra una crítica emergente al sistema alimentario capitalista contemporáneo, que tiene su raíz en la expresión de los lazos con la producción, la preparación y el consumo de los alimentos, y con la historia comunitaria. Se analizan estos hallazgos por medio del concepto del «buen sentido» de Gramsci, entendido como la base del pensamiento crítico para una transformación revolucionaria entre clases subalternas. Se sitúa esta idea en la literatura reciente que abarca el conocimiento corporal y la política visceral, sugiriendo que estas ideas y percepciones tienen el potencial de desafiar la creciente hegemonía del sistema alimentario corporativo, y de contribuir a la expansión de movimientos sociales en defensa de la tierra y la vida.

Palabras clave: *sistemas alimentarios corporativos, transición nutricional, conocimiento corporal, hegemonía, Gramsci, México*

Forma de citar el artículo: Denham, D., & Gladstone, F. (2024). Buscando el (buen) sentido en la transformación del sistema alimentario en México a través de las narrativas contrahegemónicas emergentes en las comunidades indígenas y rurales de Oaxaca. *Tierra Nuestra*, 18(1), 47-67. <https://doi.org/10.21704/rtn.v18i1.2063>

DOI: <https://doi.org/10.21704/rtn.v18i1.2063>

© Los autores. Este artículo es publicado por la revista *Tierra Nuestra* del Departamento Académico de Ciencias Humanas de la Facultad de Economía y Planificación, Universidad Nacional Agraria La Molina. Este es un artículo de acceso abierto, distribuido bajo los términos de la Licencia Creative Commons Atribución 4.0 Internacional (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>) que permite Compartir (copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato), Adaptar (remezclar, transformar y construir a partir del material) para cualquier propósito, incluso comercialmente.

Abstract

Mexico is in the grips of a public health crisis related to its changing food system, characterized by dramatic increases in diet-related illness. Ideas about how to reverse these trends stretch from top-down nutrition education to demands for regulation of the food and beverage industry. Taking a different approach, this paper focuses on the perspectives and practices of rural Oaxacans, drawn from qualitative research conducted in seven communities over six years. We find an emergent critique of the contemporary capitalist food system rooted in embodied engagements with food production, preparation, consumption, and community history. We analyze these findings through the lens of Gramsci's concept of 'good sense,' understood as the critical-thinking basis for revolutionary transformation among subaltern classes. We situate this idea within literature on embodied knowledge and visceral politics, suggesting that such ideas and perceptions have the potential to challenge the growing hegemony of the corporate food system and contribute to broader social movements in defense of land and life.

Keywords: Corporate food system, nutrition transition, hegemony, Gramsci, Mexico

1. Introducción

México vive una crisis de salud pública relacionada con los cambios en su sistema alimentario. El aumento en el consumo de alimentos dañinos combinado con la adopción de rutinas laborales más sedentarias ha llevado a un incremento dramático en la prevalencia de las enfermedades del corazón, la obesidad y la diabetes tipo 2. Esta última es la primera causa de muerte y discapacidad en el país (DiBonaventura et al. 2018; OMS, 2017). Estas transformaciones varían geográficamente y reflejan enormes diferencias entre las poblaciones del norte y del sur, así como entre sus grupos rurales y urbanos.

Algunos profesionales y activistas enfatizan la necesidad de educación en nutrición para revertir estas tendencias (Barquera et al., 2010), mientras que otros se enfocan en la regulación de la industria de los alimentos (Calvillo y Székely, 2018). Lo que hace falta a estas posiciones es un acercamiento más serio a los conocimientos de las personas que van negociando estos cambios, especialmente las que siguen inmersas en las prácticas agrícolas y alimentarias más tradicionales.

Dentro del contexto mexicano, el estado sureño de Oaxaca sobresale como un lugar en el que los sistemas alimentarios locales y

regionales, que tienen su origen en las culturas indígenas, prosperan. Los oaxaqueños rurales encarnan el conocimiento de la producción de alimentos para la subsistencia, así como del trabajo remunerado de la agricultura capitalizada fuera de sus comunidades. Como consumidores, muchos conservan una alimentación basada en los alimentos principales de la dieta indígena mesoamericana, representada por una gran variedad de maíces, frijoles, chiles, calabazas y quelites¹. Las dietas basadas en tales alimentos son ricas en proteínas, vitaminas y otros nutrientes, además de ser muy bajas en grasas saturadas y azúcares (Falkowski et al., 2019; Méndez-Flores et al., 2023; Sanchez-Velázquez et al., 2023). Sin embargo, las mismas comunidades indígenas han sido expuestas a una ola de comida industrial, que inició en las décadas de 1960 y 1970 (azúcar refinada, aceite y refrescos) y se ha incrementado desde la década de 1990 (producción masiva de leche, carne y botanas²).

Encontramos, en sus opiniones y preferencias, una crítica implícita al "sistema

¹ *Quelite* es un término del náhuatl para los vegetales silvestres comestibles, pero también se refiere a un vegetal silvestre específico para muchas de estas comunidades. La especificidad varía por comunidad.

² *Botana* en México se refiere a alimentos de baja calidad en términos nutricionales que a menudo se comen como refrigerio, como papas fritas, chicharrones u otros refrigerios empaquetados.

alimentario corporativo”. Usamos este término para referirnos al sistema alimentario capitalista globalizado que concentra su poder en manos de pocas empresas multinacionales. Las críticas de los campesinos oaxaqueños reflejan un conocimiento sobre los alimentos y la salud que va más allá de la «regurgitación» de valoraciones expertas. En cambio, este conocimiento está enraizado en las relaciones sensoriales que se mantienen con la producción, la preparación y el consumo de alimentos, siempre con referencia a la historia comunitaria.

Asimismo, analizamos estos hallazgos a través de la lente del concepto del «buen sentido» de Antonio Gramsci, entendiéndolo como la base del pensamiento crítico para la transformación revolucionaria entre clases subalternas. Sugerimos que estas ideas tienen una potencialidad para desafiar la hegemonía del sistema alimentario corporativo que se expande en México y en gran parte del sur global.

2. La política económica de los alimentos y la agricultura en México

Al seguir las tendencias del sistema global de alimentación desde finales de la década de 1970, el sistema alimentario de México ha sufrido una dramática transformación, y con él, la dieta de los mexicanos. La alimentación y la agricultura han funcionado como un sector estratégico para extender la riqueza y el poder de las corporaciones transnacionales (Bonanno, 1994; Fox, 1992; Friedmann, 2005; Pechlaner y Otero, 2010). En este contexto, el Tratado de Libre Comercio que se firmó en 1994 ha sido asociado con aumentos dramáticos en el flujo de los artículos agrícolas, la comida lista para consumir y la inversión extranjera directa de Estados Unidos a México (Clark et al., 2012). De manera concurrente, la comida procesada y las botanas se han hecho más prominentes en la dieta de los mexicanos, mientras que el consumo de alimentos integrales básicos en la dieta tradicional ha declinado (Flores et al., 2010; Avila et al., 2011).

A pesar de estas tendencias, muchas prácticas agrícolas y alimenticias tradicionales

prosигuen al lado del crecimiento de la industria alimenticia en México. Casi tres millones de agricultores mexicanos aún siembran maíz (Eakin et al., 2014) y muchos estudios demuestran la persistencia del cultivo del maíz a pequeña escala en México como fuente de seguridad alimentaria ante la adversidad y una práctica cultural profundamente arraigada (Gladstone, 2023; Gonzalez, 2001; Appendini y Quijada, 2015). En Oaxaca, donde se enfoca este estudio, muchas comunidades indígenas han mantenido parte de sus tierras ancestrales como su base de seguridad alimentaria por siglos. Una premisa para el argumento de que los oaxaqueños rurales tienen conocimiento con el potencial de desestabilizar la ideología del desarrollo del sistema alimentario corporativo es el grado limitado en el que la mayoría de ellos-hasta hace poco- dependían de los mercados internacionales para su seguridad alimentaria y preservaban en su lugar la base de reproducción cultural y social dentro de su región.

En este estudio, examinamos ideas sobre alimentos y salud entre oaxaqueños rurales que parecen mantener a flote los sistemas alimentarios rurales de la región como contrapeso a los esfuerzos expansivos del régimen alimentario corporativo. Preguntamos: ¿Qué ideas sobre los sistemas alimentarios que circulan como parte de un régimen alimentario neoliberal o corporativo (McMichael, 2009; Pechlaner y Otero, 2010) se han infundido en el campo mexicano como «sentido común» y qué desafíos a aquellas sugieren la existencia de una narrativa contrahegemónica? ¿Qué fuentes de conocimiento forman la base de estos desafíos? Tomamos prestada la definición de conocimiento de Merriam-Webster (2020) como «el hecho o condición de conocer algo con familiaridad obtenida a través de la experiencia o asociación». Argumentamos que el conocimiento incorporado, que entendemos como el conocimiento basado en la experiencia sensorial directa, produce ideas, preferencias y opiniones que pueden generar una poderosa crítica contrahegemónica a los intrusivos modos de producción y consumo de alimentos capitalistas contemporáneos.

3. Marco teórico

Esta investigación contribuye y unifica dos cuerpos de estudios recientes en el campo de la ecología política. En uno, los académicos se han ocupado de los escritos del teórico político italiano Antonio Gramsci para explorar sus conceptualizaciones sobre las diferencias geográficas, naturales, ambientales y políticas (Ekers et al., 2013). Esta literatura ha abierto nuevas direcciones en la ecología política (Mann, 2009; Castellanos-Navarrete y Janson, 2017), pero la pregunta que aquí tratamos, que concierne al enfoque de Gramsci sobre la transformación revolucionaria a través de la vinculación con las nociones de «sentido común» y «buen sentido», ha recibido menos atención.

El otro conjunto de estudios al que se hace referencia proviene del pensamiento feminista aplicado a la teoría social para explorar cómo lo corporal modela la política de los socioambientes (Guthman, 2008; Hayes-Conroy y Hayes-Conroy, 2008, 2015; Nichols, 2015, 2017; Kincaid, 2019). A este cuerpo de trabajo, se ha contribuido con una lente gramsciana que ayuda a relacionar el conocimiento incorporado entre los campesinos con las políticas de investigación comunitaria.

3.1 «Sentido común» y «buen sentido»

Gramsci creyó que la transformación revolucionaria necesariamente involucra un cambio masivo en la consciencia, logrado, en parte, a través del reconocimiento crítico del sistema de creencias de las clases subalternas (Gramsci, 1971). La teoría de cambio social que desarrolló ayuda a nuestro entendimiento del poder del Estado al ofrecer el concepto de hegemonía —la manera en que un grupo de personas establece sus intereses particulares como públicos o universales, ganando así consentimiento a través de la persuasión en lugar de la coerción.

En este sentido, la expansión del capitalismo ha dependido frecuentemente del éxito de las élites para representar sus intereses como

aquellos de la sociedad al diseminar y repetir una serie de ideas en los medios y vía las instituciones educativas y políticas. Aun así, a pesar de la «naturalidad» de estos discursos dominantes, las hegemonías son temporales e inestables, con crisis que emergen conforme sus contradicciones se van haciendo aparentes. Así, las narrativas contrahegemónicas requieren una revolución en el ámbito al que Gramsci se refirió como «sentido común».

Para Gramsci, el sentido común es la mezcla de las creencias locales que —a pesar de no ser siempre coherentes— trabajan juntas para permitir la subordinación de los pobres a la clase dominante. Gramsci (1971) no elevó el sentido común de las clases populares, las cuales describe de diferentes formas como «filosofía popular que tan solo es una colección fragmentada de ideas y opiniones» (p. 328), «manifestaciones difusas y no coordinadas de una forma genérica de pensamiento común a un periodo particular y un ambiente popular particular» (p. 329) y «un concepto ambiguo, contradictorio y multiforme», así que «referirse al sentido común como confirmación de una verdad no tiene razón» (p. 350).

No obstante, al mismo tiempo, para él es claro que esta filosofía popular debe ser el punto de partida para el desarrollo de un nuevo sentido común —uno que sea «más unitario y coherente» (Gramsci 1971, p. 328). Al tratar de entender cómo la visión personal del mundo puede volverse transformadora, estaba desafiando el determinismo marxista predominante de su tiempo. En su lugar, él argumenta que la transformación solo es posible a través de una vinculación seria con las ideas y realidades de las clases subalternas de pensadores profundamente críticos, a quienes llamó «intelectuales orgánicos».

Ciertamente, en el ámbito del sentido común pueden encontrarse las semillas de la transformación: a esto se refirió Gramsci como la esencia del «buen sentido» dentro del sentido común. Mientras el sentido común de las clases subalternas les restringe de desafiar

la hegemonía predominante, el «buen sentido» dentro de él puede formar la base para un cambio radical (Birchfield, 1999; Burawoy, 2012). Estudiar las tradiciones, las creencias locales y la vida diaria es importante no para reafirmar las creencias enraizadas en estructuras opresivas, sino para develar los trazos de visiones del mundo opuestas que se encuentran en las experiencias vividas (Robinson, 2005; Crehan, 2011). Inspirados por estas ideas, los investigadores contemporáneos han desarrollado un método de hacer investigación participativa en conjunto con las comunidades marginadas con el propósito de realizar acciones transformadoras (Cahill 2007; Fine et al., 2021).

La crítica del «sentido común» que retoman tales investigadores, y de acuerdo con Gramsci (1971), debe estar inicialmente basada *en* el sentido común, «para poder demostrar que todo el mundo es un filósofo y que no se trata de introducir una forma de pensamiento científico desordenadamente a la vida individual de todos, sino de renovar y hacer crítica una actividad ya existente (filosofía)» (p. 330). Esta base es importante porque:

La concepción personal del mundo es una respuesta a ciertos problemas específicos dados por la realidad ... [y] el punto de partida de la elaboración crítica es la consciencia de lo que uno es realmente, y es «conocerse a uno mismo» como un producto del proceso histórico hasta la fecha, que ha depositado en ti una infinidad de rastros, sin haber dejado un inventario (Gramsci, 1971, 324).

Sin embargo, sus cuadernos de la cárcel son menos claros en los tipos específicos de experiencias que inspiran reflexiones críticas a la realidad personal. Aceptar su noción del «buen sentido» como la base para el cambio radical requiere explorar de qué están hechas esas reflexiones críticas. Encontramos que la literatura sobre el conocimiento corpóreo o *incorporado* y la política visceral ofrece herramientas para elaborar un entendimiento sistemático de «buen sentido» dentro del «sentido común» a través de una exploración de las ideas y las prácticas contrahegemónicas.

3.2 Conocimiento incorporado y políticas alimentarias viscerales

Los estudiosos de varias tradiciones de las ciencias sociales han puesto atención a la *incorporación* del conocimiento y al rol que cumplen las experiencias sensoriales y afectivas en las políticas alimentarias. Estas investigaciones van más allá de la idea popular que la atracción hacia los productos de la comida corporativa es una predilección evolutiva hacia el azúcar, la sal y la grasa (Power y Schulkin, 2009; Lieberman, 2013). En cambio, ellos han llamado la atención hacia la dimensión visceral de la comida y sus implicaciones (Seremetakis, 1994; Probyn, 2001; Guthman 2015; Hayes-Conroy y Hayes-Conroy, 2008; Carolan, 2011; Jordan, 2015).

En la tradición geográfica de la ecología política, Hayes-Conroy y Hayes-Conroy (2008, 2015) han indagado las formas en las cuales las sensaciones y emociones del cuerpo sociomaterial influyen la producción de saber y las motivaciones para involucrarse en la práctica de un sistema alternativo de alimentación. Como lo definen, el ámbito visceral involucra una interrelación compleja de las dimensiones sensorial, afectiva y cognoscitiva que incorporan marcadores discursivos de diferencia social, tal como la raza, la clase y el género. En la tradición sociológica de los estudios agroalimentarios, los académicos se han concentrado en estas mismas cuestiones, enmarcadas en términos sobre cómo los cuerpos llegan a acostumbrarse a ciertos alimentos y prácticas, y en cómo las preferencias o elecciones (tanto de los productores como de los consumidores) se producen, mantienen y transforman a través de la experiencia racional vivida (Carolan, 2011). Tal trabajo muestra las implicaciones políticas de las dimensiones del conocimiento «visceral» y «vivido».

Sin embargo, hasta la fecha (y con notables excepciones, e.g. Nichols, 2015, 2017; Gross et al., 2017; Kincaid 2019), la mayoría de los estudios en estas tradiciones se han enfocado en el potencial de lo llamado «alternativo»

en el norte Global y centros urbanos, como el Movimiento de Comida Lenta, los huertos escolares, los mercados de productores (e.g. Curiel, 2017; Hayes-Conroy y Hayes-Conroy, 2010, 2015; Guthman, 2008; Carolan, 2011). Este estudio, realizado entre comunidades de pequeños productores del estado mexicano de Oaxaca, presenta un caso reverso, donde lo que es «convencional» localmente se parece a lo que es considerado «alternativo» en los movimientos de alimentación en el Norte Global: una variedad de alimentos locales, frecuentemente orgánicos, que se reproducen en prácticas sociales continuas junto a la llegada y la utilización de insumos de un sistema alimentario corporativo. También, respondemos al reciente llamado de los estudiosos agroalimentarios para resituar los estudios sobre alimentos en «la vida diaria de las personas, y con ello, en los diferentes espacios de producción, circulación y consumo» (Arce et al., 2017, p. 3), que frecuentemente quedan afuera de las macroexplicaciones de los efectos de la acumulación del capital y las instituciones reglamentarias. Al enfocarnos en las experiencias diarias de los productores rurales, cocineros y trabajadores oaxaqueños, buscamos deshacer la ilusión de un régimen alimentario todopoderoso en México y resaltar algunas de las prácticas, conocimientos e ideas existentes, que creemos que cumplen un importante rol en la activación de narrativas contrahegemónicas.

4. Métodos

Este documento compara los datos cualitativos de una serie de investigaciones realizadas en siete comunidades rurales de Oaxaca a lo largo de seis años (2012-2018). Cada proyecto incluyó una descripción holística del sistema alimentario local basada en métodos etnográficos tradicionales. Asimismo, la investigación participativa con jóvenes investigadores de la comunidad fue una parte central de los proyectos en tres sitios. En la Tabla 1, identificamos temas comunes en los cuales basamos el presente análisis.

Tabla 1

Comunidad	Métodos
Magdalena Yodocono	70 entrevistas con los jefes de los hogares incluyendo rememoración de la dieta en 24 horas; 15 entrevistas con dueños de tiendas, entrevistas con un oficial del gobierno local; visitas a granjas, huertos de traspatio y cocinas escolares; entrevistas con los cocineros de la escuela y vendedores de botana; participación en la recolección de plantas y preparación de la comida para consumo diario y para días festivos.
San Bartolomé Quialana	70 entrevistas semiestructuradas con los jefes de los hogares incluyendo rememoraciones de la dieta en 24 horas; 15 entrevistas con tenderos; 2 grupos de estudio con los cocineros de la escuela; entrevistas con un trabajador del cuidado de la salud, visitas a la clínica, granjas, huertos de traspatio y cocinas escolares.
Santiago Apóstol	Encuesta etnográfica sobre las prácticas de producción y consumo de alimentos en los hogares, historias de trabajo y uso de la tierra (N=19); observación participante en las actividades agrícolas y preparación de alimentos; análisis del archivo de datos climatológicos e hidrológicos; encuestas sobre la percepción del cambio climático (N=23); encuestas sobre contratos de reparto de cosechas (N=23); investigación del archivo en el Registro Agrario de la Nación; entrevistas con líderes locales.
Santa Inés del Monte	Observación participante en sitios de distribución de alimentos, cocinas y campos; entrevistas con miembros de la comunidad, líderes locales y personal de salud; grupos de estudios con beneficiarios de apoyos alimentarios, trabajadores de salud y estudiantes de preparatoria; entrevistas con oficiales del gobierno estatal, profesionales de ONG, académicos; revisión documental oficial, curso de investigación participativa con estudiantes de preparatoria incluyendo una encuesta sobre los hogares (N=87).
Santa Cruz Tepetotutla y su vecino San Antonio del Barrio	Investigación participativa activa con jóvenes investigadores de la comunidad incluyendo: documentación fotográfica de prácticas alimentarias; entrevistas con 46 jefes de los hogares, 12 dueños de tiendas y 2 trabajadores de salud; documentación de la agrobiodiversidad local incluyendo los usos y prácticas de cosecha; diarios alimenticios; entrevista grupal con personas mayores.

Santa María Yaviche

Investigación participativa activa con los jóvenes incluyendo grupos de estudio internos; encuestas en los hogares (N=59); proyectos de investigación llevados por jóvenes enfocados en diferentes elementos del sistema alimentario local.

5. Sitios

Las siete comunidades³ se localizan en el estado de Oaxaca, México, y dependen en gran medida de la agricultura de temporal para su subsistencia. Al respecto, en la Tabla 2, se aprecian los datos poblacionales y los datos de la producción de maíz, producto de las encuestas de investigación. Asimismo, tres de las ciudades son zapotecas (Quialana, Santiago y Yaviche) y dos son chinantecas (Tepetotutla y El Barrio). Ni Santa Inés ni Yodocono se han identificado como indígenas por varias generaciones; sin embargo, en ambos casos una estructura de gobernanza indígena guía las decisiones territoriales y las comunidades circundantes hablan mixteco o zapoteco. Asimismo, la migración en busca de trabajo remunerado en las ciudades y en granjas industriales del norte es central en todas las comunidades. En la Figura 1, se aprecia la posición geoespacial del área de estudio.

Por otro lado, los terrenos son pequeños – en promedio de una a tres hectáreas o menos se cultivan por hogar anualmente. Varían en su tenencia desde el usufructo temporal de los lotes comunales hasta parcelas privadas fijas. La gran mayoría de los agricultores en las siete comunidades cultivan maíz criollo⁴ junto con frijoles y/o calabaza, y lo complementan cuando es necesario con la compra de maíz de origen nacional. Casi todos cuidan árboles frutales, hierbas y chiles para autoconsumo. También crían animales, que son sacrificados en los días festivos o funcionan como cuentas de ahorro. Los cultivos para venta varían en cada comunidad e incluyen el café, las flores, las frutas y los vegetales que se cultivan además de los alimentos para la subsistencia y para el ganado más que como una alternativa a estos. Asimismo, adquieren alimentos que no producen de varias tiendas y mercados, incluyendo tiendas subsidiadas por el gobierno y tiendas privadas que con frecuencia se especializan en botanas y productos no perecederos, pero que algunas veces también llevan productos frescos, lácteos y ocasionalmente, pollos vivos. Las tiendas privadas surten la mayoría de sus productos en el Mercado de Abastos de la Ciudad de Oaxaca, pero toda la botana y los refrescos son llevados directamente por distribuidores de

Tabla 2
Demografía básica de los sitios de estudio

Comunidad	Población (2010)	Región	Hogares que siembran maíz
Magdalena Yodocono	1,458	Mixteca	40%
San Bartolomé Quialana	2,470	Valles Centrales	97%
Santiago Apóstol	3,616	Valles Centrales	--
Santa Inés del Monte	2,535	Periferia de los Valles Centrales	57%
Tepetotutla y su vecino San Antonio del Barrio	429+165	Chinantla	100%
Yaviche	611	Sierra Juárez	66%

Fuente: INEGI (2010)

³ Después de la Revolución Mexicana, el gobierno reconoció los derechos absolutos sobre la tierra de las *comunidades* agrarias, las cuales lograron comprobar su tenencia precolonial (Bartra y Otero, 2008). Usamos el término “comunidad” en su sentido legal, notando que, en Oaxaca, las comunidades son más comunes que los *ejidos*, los cuales ofrecen derechos de usufructo sobre la tierra que en última instancia pertenece a la nación.

las compañías y con frecuencia representan la mayor parte de la mercancía disponible. Los

⁴ La palabra española “criollo” se usa coloquialmente para referirse a variedades de cultivos o animales que han sido reproducidas localmente por generaciones.

Figura 1

Mapa del área de estudio



Fuente: INEGI (2019)

pollos vivos son distribuidos de forma similar por una compañía multinacional como Pilgrim's Pride. Santiago tiene su propio mercado abierto todos los días por las mañanas y Quialana tiene un *tianguis* semanal, pero compran más en un tianguis enorme regional que ha funcionado por siglos.

6. Resultados

6.1 Evidencia de la hegemonía del régimen alimentario neoliberal en Oaxaca rural

Para que el régimen alimentario neoliberal pueda expandir su poder económico y político, ha tenido que persuadir a los mexicanos de que sus productos y prácticas son preferibles a los del estatus quo. Resulta claro en nuestras entrevistas la experiencia personal con los insumos agroquímicos, así como con muchos alimentos fabricados industrialmente. Algunos campesinos elegían utilizar agroquímicos tanto en sus cultivos de subsistencia como en

los cultivos para venta, pero sus decisiones dependían mucho del lugar, el cultivo y el precio del insumo. En las comunidades de los Valles Centrales y la Mixteca, todos usaban fertilizantes químicos en sus campos de maíz, mientras que en las comunidades chinantecas de bosque de niebla, la agricultura de roza obvia la necesidad de fertilizantes; actualmente algunas personas rocían herbicida manualmente, mientras otras mantienen la práctica tradicional de deshierbar a mano.

Asimismo, el uso de agroquímicos en otros tipos de cultivos dependía de si su variedad fue introducida por el gobierno, el sector privado o por extensionistas de una ONG junto con un paquete tecnológico particular. Muchas personas contrastaron las variedades «criollas» con las «mejoradas». Las primeras (con las que se pueden guardar semillas y, por ende, son mucho más accesibles en los hogares de pocos recursos) parecen crecer bien sin insumos agroquímicos. Las segundas deben ser compradas y no crecen

bien sin su paquete tecnológico. Al respecto, los productores de cultivos para venta siembran lo que ellos creen que tendrá demanda en el mercado, mientras que por lo general producen variedades criollas para autoconsumo, porque son más fáciles, baratas y sabrosas que las variedades mejoradas.

En este aspecto, encontramos una crítica fuerte a los agroquímicos por su efecto negativo en la fertilidad del suelo, lo que muchos mencionaban como que «se hace flojo» una vez que se acostumbra a los fertilizantes. También, comentaron sobre el sabor «químico» de la comida y la percepción de un efecto nocivo en la salud. Observamos un espectro de prácticas relacionadas con el uso de agroquímicos, frecuentemente representados como un mal necesario, a pesar del amplio consenso sobre sus muchas consecuencias dañinas.

Los agroquímicos, la comida chatarra empacada, los refrescos, los alimentos procesados para acelerar el engorde de los animales y los alimentos básicos refinados inundan el campo de Oaxaca. Pilcher (1998) notó que las compañías de refrescos y cerveza fueron las primeras en aprovechar los caminos construidos por el Estado desde la década de 1920. Actualmente, compañías como Coca-Cola y PepsiCo ofrecen una gran variedad de ventajas a los dueños de las tiendas. Distribuyen directamente a las pequeñas tiendas sin importar su tamaño ni ubicación, pintan las fachadas (tanto que es difícil distinguir el nombre de la tienda de los anuncios), proveen de refrigeradores y exhibidores y reemplazan los productos que expiran sin costo. Han aprovechado con mucho éxito el espacio para la venta directa al consumidor que ha ofrecido la proliferación de pequeñas tiendas rurales en México, las cuales muchas veces son parte de las viviendas y son construidas con remesas.

Además, las copiosas inversiones en publicidad en los medios masivos han profundizado la penetración de la comida chatarra y bebidas de las compañías trasnacionales. Muchas de las familias

campesinas en este estudio se dieron cuenta de que hace varias décadas ellos compraban muy poco. Al contrastar el sistema alimentario actual con el de hace cuarenta años, un dueño de tienda de Yodocono recordaba:

Había pollos y vacas. Comíamos muy poca carne y muchas más violetas silvestres, mostaza, quelites y nopales. Tomábamos café con la leche de nuestra propia vaca. Ahora hay más tiendas, hay más pizzas y sopas Maruchan. Con el comercio, la propaganda, la publicidad en la TV, uno se hace del vicio.

Como lo señala este hombre, la publicidad de estas compañías tiene un impacto significativo en los hábitos alimenticios. Encontramos concordancia con otros residentes. Cuando le preguntamos a una mujer sobre lo que ella había visto en la televisión con respecto a la comida, respondió: «Papas Sabritas, que “no puedes comer solo una”. Anuncios de comida chatarra, refrescos, Coca, que dicen “Vive la vida” o “Destapa la felicidad”. En realidad, no hay nada sobre comida saludable». Otro campesino agregó: «McDonalds, Dominos, Sopa Maruchan, Bimbo. La televisión es la forma en que la comida de otros países nos llega».

Como lo muestran estas entrevistas, la televisión es un vehículo importante para la venta de la imagen de estas llamadas dietas modernas. Los actores blancos de las telenovelas representan estilos de vida despreocupados basados en dietas occidentales obtenidas en restaurantes o supermercados. Esos retratos refuerzan las jerarquías sociales que denigran los alimentos «indígenas» (Pilcher, 1998) y siembran la duda en la idea de que el aumento en el consumo de botanas y comida rápida junto con la ola de apertura de supermercados en todo México son simplemente una progresión natural del desarrollo traído por el incremento en los ingresos y el cambio en las preferencias de consumidores cada vez más «sofisticados».

Así también, la migración sirve como un modo de transmisión de nuevas prácticas alimenticias. Los migrantes mexicanos están influenciados

por la hegemonía cultural de Estados Unidos de Norteamérica, que promueve la comida rápida y los productos «chatarra». Los migrantes diseminan estas ideas a través del incremento en su poder adquisitivo. Al preguntarle cómo selecciona su inventario, una dueña de tienda señaló lo siguiente: «Las personas que se han ido del pueblo son las que compran enlatados, mayonesa. Ponemos atención en lo que les gusta y entonces compramos esas cosas para surtir nuestras tiendas».

También es importante notar que los intereses capitalistas pueden cooptar las críticas a la comida corporativa y del «buen sentido» existente. Así como la mayoría de los anuncios en México siguen las tendencias descritas arriba, mencionamos una imaginaria alternativa que evoca nostalgia por la comida mexicana. Nestlé difunde un anuncio emotivo en el cual presenta su compasión hacia los pequeños productores sobre los cuales sustenta ventajosamente su producción de café. La empresa multinacional de leche Lala anuncia sus productos como cruciales para la creación de los «sabores de México», mostrando especialidades de la cocina regional y una salsa de molcajete (molino de piedra prehispánico) en un escenario rural y rústico.

En este sentido, un comercial de Maseca de 1992 mostraba a un hombre cosechando una mazorca de «el mejor maíz» para su esposa que entonces hace las tortillas sobre un comal (plato de barro de forma aplanada prehispánico) que son más «ricas», «más blancas» y «más suaves», aun recalentadas para los niños que felizmente las devoran. Los gigantes de la biotecnología Syngenta presentan, con una poderosa música de fondo, la rica biodiversidad de México, en la que los campesinos siguen la tradición de sus padres, sembrando con sus familias, y uno de ellos se arrodilla para oler la rica tierra.

Aunque las grandes empresas están en claro contacto con las ideas del «buen sentido» de las personas sobre el sistema alimentario y su salud, es importante destacar dos puntos. Primero, al explotar algunas ideas sobre lo bueno de la

«comida casera» o de «la agricultura familiar», las narrativas de las comunidades oaxaqueñas bajo este estudio están mucho más matizadas y son mucho más críticas que cualquier imagen que se pueda visualizar en la publicidad masiva. Segundo, la gran mayoría de la publicidad de la televisión refleja un ideal de la modernidad creado con anterioridad –con escenario en las ciudades representada por blancos, ricos, consumidores de productos procesados en empaques relucientes. Cuando aparece gente del campo, es típicamente como blancos de consumo –como los hombres con sombreros de vaquero en la parte trasera de una camioneta abriendo felizmente botellas de Coca-Cola.

A pesar del poder de estas narrativas dominantes, un mundo de prácticas e ideas contrahegemónicas es aparente en Oaxaca rural. En la siguiente sección, exploraremos cómo los residentes utilizan la historia comunitaria y el conocimiento incorporado de la producción y el consumo de alimentos para articular las críticas del «buen sentido» al sistema alimentario corporativo.

6.2 Narrando la salud a través de la historia comunitaria

Para entender el impacto que los cambios globales en el sistema alimentario tienen en las comunidades, los campesinos construyen narrativas que tienen su origen en la historia comunitaria. Estas viajan a través de las muchas oportunidades de vinculación social en el medio rural oaxaqueño: fiestas por los santos patronales, compromisos (fiestas y reuniones), eventos religiosos, días en los que se reciben los apoyos económicos gubernamentales y las tardes que se pasan reunidos alrededor de la plaza o la cancha de basquetbol. La información que se comparte en las reuniones informales y cívicas es de importancia especial, dado que la mayoría de estas comunidades tiene poco acceso a los medios que no representan a la hegemonía de la clase en el poder. El contenido de la televisión está controlado por dos grandes corporaciones (Televisa y TV Azteca); solo una de las comunidades bajo estudio tiene una radio

comunitaria y ninguna tiene acceso regular a los medios impresos.

La modernización del sistema alimentario mexicano ha estado acompañada por una ola de nuevas enfermedades, y junto con ellas, la búsqueda de explicaciones⁵. En las encuestas a los hogares de Yaviche y Santa Inés, casi todos observaron cambios en la prevalencia de enfermedades y notaron un incremento en las enfermedades crónicas. Percepciones comunes hicieron eco en la respuesta de Santa Inés: «Nunca oías a las personas hablando de cáncer, diabetes, hipertensión –solo resfriados, fiebres, o tos, pero ahora es más difícil con las enfermedades». Observamos esta tendencia en todas las comunidades, acompañada de un deseo de entender el debilitamiento en la salud en un periodo en el cual la cantidad de alimentos es una preocupación menor de lo que fue en el pasado.

Los entrevistados mencionaron con frecuencia a los nuevos alimentos como el origen de las nuevas enfermedades metabólicas, así como del cáncer y de la debilidad general o de la susceptibilidad hacia otras enfermedades. Una campesina de Quialana explicó, «[La salud de la comunidad] ha cambiado para peor, porque cuando yo era niña, no había cosas como las hamburguesas, pizzas. Antes comíamos frijoles, sopa de guías. Toda la comida de ahora te hace engordar». Otra entrevistada concordó:

Mi tío y mi abuelo dicen que esas enfermedades [diabetes] antes no existían. Hoy pensamos que es por la comida que tenemos ahora, por la comida, que está cambiando. No deberíamos tomar refrescos, papas fritas Mi abuelo dice que él comía muchas tortillas

y solo tomaba *tejate*, y él está saludable. Ahora (la clínica local) dice que no hay que consumir mucho *tejate* ni tortilla.

Notablemente, las prácticas y observaciones de los miembros más grandes de su familia tienen mucho más peso para la mujer de la última cita que las prescripciones de la enfermera local.

Como en Santa Inés y Yaviche, en las comunidades chinantecas de Tepetotutla y El Barrio, las enfermedades prevalentes más mencionadas por los centros de salud oficiales eran diabetes, hipertensión y obesidad. Una entrevista grupal con adultos mayores en Tepetotutla reforzó esta observación y mostró que ellos atribuían estas enfermedades a cambios en la dieta:

P3: Casi la mayoría de la gente tiene diabetes. Antes no solías escuchar sobre personas con diabetes. Aquí apenas empezó hace unos diez o quince años atrás. Había pocos casos antes pero no como ahora.

Investigador: ¿Por qué cree usted que la diabetes llegó aquí?

P3: Porque empezamos a comer cosas introducidas de la ciudad.

P4: Consumir comida contaminada, cosas enlatadas, muchos dulces, muchos refrescos. La gente toma mucho refresco. Hay gente que no puede vivir sin refrescos. Cosas dulces, azúcar, eso es lo que lo está causando.

Como se hace evidente aquí, los miembros de las comunidades frecuentemente narran sus reflexiones sobre las prácticas alimentarias históricas y contemporáneas en un formato de «antes y después». En la parte de «antes» de sus historias, los miembros de las comunidades recuerdan a sus mayores –lo que *los abuelos* comían y cómo vivían. Las narrativas sobre las dietas contemporáneas siempre empiezan «después» de que se extendió el acceso a la comida industrial y con frecuencia incluyen las preferencias de los niños por esos alimentos. Los adultos mayores incluyen la introducción del aceite vegetal, el arroz, el azúcar y las

⁵ El cambio epidemiológico hacia las enfermedades metabólicas atribuible a los cambios en la dieta se sustenta en numerosos estudios basados en las Encuestas Nacionales de Salud y Nutrición (ENSANUT) llevadas a cabo en 1998, 1999 y 2006 tanto en áreas urbanas como rurales en todos los estados (Kaufer-Horwitz and Garnica-Correa, 2008; Avila-Curiel, et al., 2011) y subsecuentemente en el 2012 y 2018. No es probable que los incrementos en la atención formal de la salud y en los diagnósticos en Oaxaca rural puedan explicar los aumentos sustanciales en las enfermedades no transmisibles y obesidad dado que los incrementos para enfermedades de otro tipo no se observaron en el mismo periodo (Rivera, et al. 2002).

comidas enlatadas, así como los productos de origen animal, mientras que los adultos más jóvenes se enfocan en la categoría de alimentos que en México se conocen como «chatarra» (comida basura).

De manera importante, notamos que las etiologías de estas enfermedades existen en paralelo y no en oposición a los entendimientos existentes con anterioridad. Como se describe en varios estudios médicos y antropológicos (Poss y Jezewski, 2002; Mendenhall et al., 2010, 2012), muchos mexicanos consideran el *susto/espanto, ojo o coraje* –conceptos que traducidos se expresarían como experiencias de miedo, la envidia o enfermedad intencionada por los pensamientos de otros, y el enojo o disgusto por algo– como detonadores de enfermedad.

Asimismo, encontramos que las explicaciones sobre la prevalencia de la diabetes en la comunidad hacen más referencia a los cambios en la dieta, como puede observarse más arriba, mientras que las explicaciones de los casos individuales también incluían referencias a conceptos como el del *susto* o *coraje*. Una mujer de Yodocono nos dijo: «Yo me enfermé (de diabetes) por sustos y corajes. Yo comía de todo, refrescos varias veces por semana. (Ahora) yo trato de ya no comer azúcar». Otro hombre explicó: «Mi esposa sufre de azúcar. Es por un susto porque justo después del temblor de 1985 se enfermó de diabetes». Un tercer hombre explicó del siguiente modo el motivo de su diabetes:

... por un coraje. En mi familia no me dejan *quitar el coraje* (manejar o liberar la ira). Entonces fui al campo y me sentí muy caliente y bebí mucha agua. Me hicieron una prueba y encontraron que mis niveles de azúcar eran de 500.

Estas experiencias revelan otra dimensión del conocimiento incorporado en el entendimiento de la salud. Mientras los campesinos entrevistados usan estos conceptos para explicar el origen de la enfermedad a escala del cuerpo individual, para entender el fenómeno a nivel

comunitario ellos señalan los alimentos llegados en décadas recientes y producidos fuera de las comunidades bajo esquemas agroindustriales.

Con pocas excepciones, las personas piensan que lo que se produce localmente es más saludable que lo que compran, y en algunos casos la comida comprada se considera categóricamente no saludable. Existe una sensación general de que la comida de fuera de la comunidad –«de la ciudad» o de otros estados y países, y por tanto típicamente no arrastrable o de origen incierto– está dañando la salud de la comunidad. Cuando les preguntamos cómo aseguran la calidad de la comida o los elementos más saludables en sus dietas, las respuestas típicas incluían: «lo que nosotros plantamos»; «lo que producimos»; «lo que es natural»; «lo que nosotros mismos producimos/preparamos»; «lo que hay aquí (en la comunidad)». Todas las comunidades mencionaron la comida producida localmente o la comida cosechada, incluyendo las verduras silvestres, hongos y la fruta específica de cada lugar y los productos de la *milpa*.

Los alimentos locales mencionados son los mismos que vinculan las prácticas alimenticias contemporáneas e históricas. Los *quelites* (hojas verdes silvestres) que se cosechan principalmente durante la época de lluvias eran centrales para los miembros de la comunidad en las narrativas de «antes y después» sobre las prácticas alimenticias. En la Chinantla, la mayoría de las personas tienen acceso a muchos vegetales silvestres (o semi-cultivados) en sus propios campos de maíz o alrededor de sus hogares, y siguen siendo una parte importante de las dietas locales.

Aunque las personas de todas las comunidades continúan cosechando vegetales silvestres, que se desarrollan entre el maíz y el frijol, muchos han notado una disminución en su consumo. «Seguro, ellos crecen en todas partes, pero casi no los cosechamos. Solo *quelites* algunas veces», dijo un residente de Yodocono. Los *quelites* siempre eran mencionados en las dietas en el pasado, pero, en muchas comunidades, los niños hoy se niegan a comerlos. Así lo describió

una campesina de Yodocono:

El Tío Chino comía esas hierbas. Como ahora en el tiempo de *milpa*, nosotros no comíamos nada de carne, solo hierbas. Durante las lluvias había verdolaga, violetas, mostaza, *quintonil*. Ahora mis hijos se molestan con las hierbas que traigo a la casa. Los niños de la comunidad no se comen cosas como la sopa de violetas.

Algunos también temen que el conocimiento sobre las plantas silvestres esté desapareciendo; notan que las generaciones más jóvenes no saben cómo reconocerlas. Con frecuencia, la disminución en el consumo de vegetales y legumbres coincide con el incremento en el consumo de carne y leche en la memoria de la gente. Al respecto, un residente de Yodocono señaló lo siguiente:

Antes no tomábamos leche. No nos gustaba. El *atole* (bebida a base de maíz o arroz) o el té de manzanilla o menta. Comíamos más legumbres, como frijoles y lentejas. Ahora más carne. Comíamos más quelites. Ahora más huevos y salchichas.

Debido a que las comunidades en este estudio tienen acceso a bosques comunes como parte de sus derechos comunales sobre la tierra, la carne que se consumía en el pasado era producto de la caza. Un hombre añadió lo siguiente: «Comíamos poquita carne. Solo venados, conejos». En este sentido, los residentes de Santa Inés consideran mucho más saludable la carne de animales de caza que la que se compra actualmente.

Las nuevas leyes locales para la caza derivadas de las iniciativas gubernamentales de conservación, y en muchas comunidades, la escasez de peces y fauna para caza han propiciado la disminución en el consumo de carne silvestre. Al respecto, en una visita a una casa en Santa Inés, conocimos la técnica experta de un padre para desollar una ardilla que su hijo adolescente había «traído muerta a la casa». Se hizo énfasis en el hecho de que no fue cazada, y accedió a ser fotografiado siempre y cuando su cara no saliera en la fotografía, debido a que los

miembros de la comunidad son multados por la autoridad municipal por matar ardillas.

En la Chinantla, antes de que los caminos volvieran la carne industrial una fuente de proteína viable a inicios del 2000, las comunidades de la región perdieron una de sus principales fuentes de caza, el pescado, cuando el Gobierno Federal auspició la construcción de una presa hidroeléctrica enorme que destruyó las fuentes del pescado. Al hacer el recuento de la historia de la comunidad a través de líneas de tiempo, Tepetotutla y El Barrio (junto con otras comunidades no incluidas en este estudio) anotaron un punto a inicios de la década de 1990, en el cual «los peces desaparecieron del río». Los miembros de todas las comunidades del estudio asociaron este cambio en la dieta de menos proteína y vegetales provenientes de los ríos y los bosques –y un mayor acceso a la carne producida industrialmente– junto con la disminución de la salud en la comunidad.

Estas referencias a la historia alimenticia comunitaria y a las habilidades ancestrales para procurarse el alimento son una importante fuente de conocimiento usado para realizar críticas implícitas al régimen corporativo de alimentación. Con frecuencia, estas críticas se formulan junto con cierto grado de aceptación, o, en el caso de los niños, rechazo activo a las comidas tradicionales.

Con respecto a esta situación, nos respondió uno de los entrevistados: «Sí, claro que el refresco es malo», pero «un campesino tiene que morir de algo». Además, en la mayoría de las comunidades, una narrativa opuesta habla de lo mucho que sufrieron los ancestros para encontrar qué comer, que utilizaban los recursos como los vegetales silvestres y las frutas por la necesidad y no por una preocupación por su salud o placer. Apoyándose en las campañas publicitarias que buscan persuadir a los jóvenes consumidores con imágenes de éxito, modernidad y diversión asociadas con los alimentos industriales y los refrescos, esta narrativa del sufrimiento anterior contribuye a que los niños se alejen de la comida que es un marcador de pobreza, a pesar de sus propiedades para brindar salud.

Al respecto, las madres de Santa Inés se quejaban de que sus hijos se negaban a comer los tacos caseros que les mandaban a la escuela después de que otro niño les hizo burla, llamándolos pobres por traer tacos en lugar de dinero para comprar sándwiches y comida chatarra de los vendedores. En efecto, se sabe que los niños son particularmente vulnerables a la publicidad de la industria y a la presión de encajar entre sus compañeros.

6.3 Cocinando, probando, sintiendo

Además de solo observar el pasado para identificar los cambios en el sistema alimentario, conectados con la salud de la comunidad, los oaxaqueños rurales exponen sus experiencias corporales y viscerales de producción, preparación y consumo para articular sus ideas sobre el sistema alimentario. Las comunidades bajo estudio disfrutaban de una rica tradición culinaria sincronizada con los ciclos productivos, que también se relacionan con las *fiestas* de la comunidad y con un sentido de conexión estacional con el paisaje. Las recetas locales utilizan diferentes partes de un cultivo de acuerdo con su temporada.

Las calabazas, por ejemplo, se comen como fruta, semillas y hojas y tallos –cada uno con muchas formas de preparación. El maíz primero se come como *elote*, el maíz tierno y dulce hervido; entonces, meses después, la mazorca seca y molida se usa para una amplia variedad de platillos locales. La raspa, *olote*, se usa para que el fuego encienda mejor, y los *tamales* se envuelven en hojas de maíz. Un hongo llamado *huitlacoche* que crece en el maíz tierno se consume como una delicia local. Los hongos se cosechan en la época de lluvias –algunas clases que están cerca de la milpa, y algunos otros de partes más internas del bosque. Dos de los productos favoritos en los Valles Centrales – chapulines y gusanos de maguey- son plagas de las plantas importantes. En Quialana, los frijoles negros (secos y hervidos) se sirven con al menos cinco texturas diferentes (enteros, molidos, tostados, mezclados, líquidos) y varían en su sabor de acuerdo con la gran variedad de hierbas locales. Mientras el consumo de refresco es casi ubicuo, las botanas industrializadas suelen

ser suplementos de una dieta basada en los principales productos descritos arriba.

El valorar la comida por sus efectos en el funcionamiento del cuerpo es una de las formas en que la gente articula la calidad de la comida y crítica a la comida industrial. La llegada de equivalentes industrializados de los alimentos locales ha facilitado las comparaciones que permiten a las personas articular tanto las cualidades positivas de la comida tradicional como las cualidades negativas de su versión más industrializada. El ejemplo más común de esta crítica de «buen sentido» hacia una versión industrializada de un alimento tradicional es la diferencia entre las tortillas hechas con harina de maíz (conocidas por el nombre de la marca más común, Maseca) y aquellas hechas con maíz entero *nixtamalizado*. En Yaviche, un grupo de estudio de hombres y mujeres de alrededor de veinte años indicó que la tortilla de harina de maíz «sabe diferente» y «no te llena». Además, una tortillera en Yodocono reportó que la demanda por sus tortillas de maíz criollo era más alta a pesar de su mayor precio. Notablemente, la preferencia por estas tortillas ha sobrevivido a los dramáticos cambios generacionales, incluyendo la fuerte migración y los muchos sustitutos industriales.

Una de las críticas más comunes se enfocó en la diferencia entre los pollos de granja, que se han vuelto prevalentes en las décadas pasadas, y las variedades locales de pollos. Las personas expresaban insatisfacción con los pollos de granja por la misma razón de energía y fuerza por las que prefieren las tortillas nixtamalizadas y las bebidas a base de maíz. En Yaviche, un hombre joven describió la diferencia, explicando que al tomar el caldo del criollo, «se siente la fuerza para seguir trabajando».

Las observaciones empíricas percibidas usando las sensaciones de la vista y el gusto también se usan para sustentar una crítica comparativa más amplia de los alimentos. Un grupo de madres de Santa Inés indicó que el grado en que una comida es «natural» es más evidente en el contra-ejemplo de los pollos de granja, que sueltan más agua cuando se cocinan y

saben a alimento para animales en comparación con sus pollos locales, de libre pastoreo y vida bajo el sol, a comparación de una crianza bajo luz eléctrica. Donde un alimento local puede ser comparado con su equivalente de fuera de la comunidad, estas comparaciones llevan a críticas más amplias sobre las contrapartes más industrializadas de la comida local.

7. Discusión

Las explicaciones que escuchamos de los oaxaqueños rurales acerca de sus preferencias alimenticias y los cambios recientes en la salud y nutrición comunitarias reflejan la esencia crítica del «buen sentido» con el que valoran sus tradiciones alimentarias ancestrales. Estas persisten, a pesar del aumento en la integración de comida y bebidas producidas bajo una lógica industrial, corporativa y capitalista. Sin embargo, es importante notar que este «buen sentido» existe como parte de un sentido común más amplio en un entorno social que surge de interrelaciones culturales, religiosas y políticas y no necesariamente de una crítica más grande a la economía política prevalente. Para pulir estas ideas hacia una ideología congruente más amplia imaginada por Gramsci, se requiere realizar trabajo organizativo y educativo. Su congruencia con las críticas académicas a los sistemas alimentarios corporativos indican su poder para el tipo de trabajo pedagógico crítico que es el centro de la teoría de cambio social de Gramsci (Tarlau, 2017).

Muchas de las reflexiones del «buen sentido» de los oaxaqueños rurales han sido tomadas por los estudiosos como fenómenos característicos de transiciones más grandes en el sistema alimentario corporativo. Por ejemplo, las observaciones sobre el incremento en el consumo de carne entre los oaxaqueños reflejan la característica de producción masiva de la reestructuración global de la industria de la carne en el periodo neoliberal (McMichael, 1994). Países como México fueron incorporados de manera creciente a «cadenas de proteína animal» (ibid) en un periodo en el que las grandes empresas se involucraron más en la producción de insumos y en la coordinación

del desarrollo de cadenas de abasto globales enfocadas en lo que McMichael (2009) llamó «complejo proteico transnacional».

La explicación de Guthman sobre el proceso por el cual el capitalismo ha modificado la agricultura, la comida, y, por ende, el cuerpo, ayuda a explicar las fuerzas que está generando el criticismo a la comida de los oaxaqueños rurales en sus espacios y en sus cuerpos. Siguiendo a otros investigadores, entre estos Mann (1990), se articulan las manifestaciones del substitutionismo —«la sustitución de artículos producidos en el campo por otros que pueden ser procesados e incluso producidos *ab initio* dentro de las paredes de una fábrica» (p. 2529)- usados para disminuir costos. El substitutionismo necesita la introducción de aditivos y conservadores para compensar lo que se pierde.

Al respecto, esas adiciones (como las tortillas Maseca o los pollos engordados con hormonas y proteína de soya) pueden muy bien estar relacionados con los cambios en la salud del cuerpo que la historia de la comunidad narra, así como lo intuyen los perceptivos oaxaqueños en sus descripciones sobre el sabor, el olor, la apariencia y los efectos digestivos de la comida. Guthman señaló que los efectos del substitutionismo sobre el cuerpo, incluyendo la «disrupción-endocrina y otros procesos epigenéticos» (ibid) están apenas empezando a ser entendidos. Encontramos una resonancia considerable entre esta investigación y la perspicacia que articulaban los participantes del estudio, la cual merece mayor investigación.

¿Qué hacer con las críticas a la comida capitalista enraizadas en el conocimiento incorporado y la memoria de la comunidad que resaltamos aquí? Los investigadores advierten en contra de romantizar lo «local» y lo «tradicional» (Born and Purcell, 2006) y la nostalgia que nubla el juicio al recordar el pasado (Frisch, 2016). Si algunos recuentos de la salud y la vitalidad en el pasado pueden ser anecdóticos, muchas de las ideas que discutimos aquí representan vinculación corporal y empírica, tanto con el capitalismo

contemporáneo como con las prácticas alimenticias y agrícolas más viejas en Oaxaca. Nosotras argumentamos que este conocimiento incorporado y la memoria comunitaria pueden servir como una base para la reflexión crítica y el empoderamiento entre los campesinos oaxaqueños para informar el cambio social. Debido a que el sistema alimentario corporativo no es totalmente dominante en el contexto de Oaxaca rural (como lo es en Estados Unidos, por ejemplo), existe una oportunidad para la acción pedagógica que integre reflexión crítica sobre las prácticas alimenticias tradicionales atacadas por el mercado corporativo y el conocimiento experto cooptado.

Al ligar estas críticas emergentes con reinenciones de políticas de gobierno e iniciativas, empleamos una metodología inspirada por Paulo Freire (1970), que se basa en la construcción de plataformas para interpretar de manera colectiva los cambios en la realidad comunitaria hacia la transformación social. Tales acciones constituyen lo que Gramsci hubiera caracterizado como el trabajo de hacer

coherente el sentido común. Ciertamente, hay muchos ejemplos de esas ligaduras en México, entre ellos la vision zapatista de la soberanía alimentaria (Figuroa-Helland, 2018), la coalición Sin Maíz No Hay País (Rodríguez y Concheiro Bórquez, 2016) y una red nacional de *tianguis* orgánicos (Roldán et al., 2016). Los investigadores comunitarios de las comunidades chinantecas que participaron en este estudio diseñaron una serie de carteles (ver Figura 2) en respuesta directa a los esfuerzos publicitarios de la comida industrial. Ellos también iniciaron una feria anual de la agrobiodiversidad e implementaron una prohibición local para la venta de al menos un alimento nocivo.

Cuando los sistemas alimentarios corporativos y locales se inmiscuyen en Oaxaca rural, el conocimiento incorporado que proviene de las tradiciones alimenticias indígenas provee de una base empírica y visceral para rechazar una alternativa corporativa. En la actualidad, la dominancia final de la comida corporativa no es una conclusión consumada. Creemos que elevar las narrativas históricas comunitarias y el

Figura 2

Cartel de respuesta a la comida industrial



Nota. Criticando una campaña nacional contra el hambre, se lee en el cartel: “En la cruzada contra el hambre nuestros soldados son los quelites y maíces criollos.”

conocimiento incorporado a través de acciones comunitarias locales organizadas que se vinculen con movimientos sociales más amplios tiene el potencial de crear cambios positivos en la seguridad alimentaria y la nutrición de México.

8. Conclusiones

Las amenazas del sistema alimentario corporativo -que van desde el despojo de los pequeños agricultores alrededor del mundo a la deuda generada por los costos de producción y a los costos en gastos médicos relacionados con la dieta- hacen esencial poner atención en las nascentes formas de resistencia campesina. Mientras los estudios críticos agroalimentarios enfocados en las políticas viscerales y corporales han desarrollado entendimientos cada vez más matizados sobre proyectos «alternativos» en relación con lo «convencional» en contextos agroalimentarios del norte global, este estudio se enfoca en una región del sur global, donde estos métodos «convencionales» no han suplantado del todo las prácticas agroecológicas y culturalmente arraigadas de la agricultura de subsistencia y el consumo de alimentos.

Partiendo de las experiencias vividas como productores, cocineras y consumidores, y de su habilidad basada en el lugar para construir discursos con un «antes» y un «después» acerca de sus experiencias comunitarias sobre la enfermedad y la salud, los campesinos oaxaqueños ofrecen explicaciones de preferencias de producción y consumo que manifiestan una crítica implícita al sistema alimentario corporativo. Sus críticas reflejan la influencia del capital sobre la comida, la agricultura y el cuerpo, y son un eco de las voces de productores rurales de todo el mundo que están luchando por adaptarse a cambios similares en su entorno de consumo de alimentos y salud corporal. De forma crucial, las críticas de los campesinos oaxaqueños ofrecen caminos para crear narrativas de «buen sentido» sobre los alimentos y la salud coherentes en el sentido gramsciano –la base para efectuar cambios a través de acciones que se construyen desde este análisis crítico-racional de su propia

experiencia.

Tales esfuerzos complementan el trabajo de los movimientos sociales más amplios en Oaxaca para resistir al actual modelo neoliberal de desarrollo capitalista y sus amenazas a los modos de vida de los oaxaqueños. Al ser un territorio rural, indígena mexicano amplio, Oaxaca es un lugar de ataques persistentes del desarrollo neoliberal y de proyectos extractivos. El gobierno facilita contratos mineros con compañías extranjeras, compromete derechos sobre aguas comunitarias a través de la privatización y amenaza las vidas locales con subsidios de firmas transnacionales, que con frecuencia se encuentran con la resistencia de comunidades indígenas organizadas, el sindicato de maestros y otros sindicatos de trabajadores formales e informales y de organizaciones locales.

Mientras todos estos proyectos incitan a la preocupación sobre la autonomía territorial, la naturaleza visceral de la agricultura, la cocina y la alimentación hacen de la comida un punto de partida para el cuestionamiento y replanteamiento de los modelos político-económicos. Como un slogan de un movimiento de resistencia contra la minería, se proclama:

Sí a la vida, no a la minería.
No al oro ni a la plata, la minería mata.
De las montañas al desierto, no en los túneles
ni en hoyos abiertos.
No queremos anillos de oro, queremos
*tlayudas*⁶ para comer⁷.

Aquí, la preferencia por una comida regional favorita, la *tlayuda*, simboliza una organización más grande de resistencia a la acumulación de capital en los territorios y los cuerpos oaxaqueños. Nosotros argumentamos que emplear los enfoques pedagógicos inspirados en la tradición del «buen sentido» de Gramsci para elevar el conocimiento incorporado y la

⁶ Tortilla de maíz grande y chiclosa, la *tlayuda* es un alimento tradicional básico de Oaxaca.

⁷ (Recitado en el encuentro regional anti-minería celebrado el 23 de febrero de 2018, en Magdalena Teitipac, Oaxaca, entre 60 comunidades y 36 organizaciones)

memoria comunitaria (la que explora qué es tan bueno de la *tlayuda*) constituye un importante complemento al trabajo de resistencia por la defensa del territorio.

Conflicto de intereses

Los autores no incurren en conflictos de intereses.

Rol de los autores

DD Y FG: Conceptualización, Investigación, Escritura-Preparación del borrador original, Redacción-revisión y edición.

Fuentes de financiamiento

Esta investigación no recibió ninguna subvención específica de ninguna agencia de financiación, sector gubernamental ni comercial o sin fines de lucro.

Aspectos éticos / legales:

Los autores declaran no haber incurrido en aspectos antiéticos ni haber omitido normas legales.

ORCID y correo electrónico

Diana Denham	dianadenham@ou.edu
	https://orcid.org/0000-0002-4575-8195
Fiona Gladstone	gladstof@gmail.com
	https://orcid.org/0000-0003-2895-8010

Referencias

Appendini, K., & Quijada, M.G. (2015). Consumption strategies in Mexican rural households: pursuing food security with quality. *Agriculture and Human Values*, 33 (2), 1-16.

Arce, A., Sherwood, S., & Paredes, M. (2017). Food embodiments, assemblages and intersubjectivities: ebbs and flows of critical food studies. In: Sherwood S., Arce A., Paredes M. (Eds.) *Food, Agriculture and Social Change: The Everyday Vitality of Latin America*, pp. 15-30. New York: Routledge.

Avila, A., Flores, J., & Rangel, G. (2011). La

política alimentaria en México. Ciudad de México: Centro de Estudios Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria, Cámara de Diputados, LXI Legislatura.

Barquera, S., Campos-Nonato, I., Rojas R., & Rivera, J. (2010). Obesidad en México: epidemiología y políticas de salud para su control y prevención. *Gaceta Médica de México*, 146, 397-407.

Birchfield, V. (1999). Contesting the hegemony of market ideology: Gramsci's 'good sense' and Polanyi's 'double movement.' *Review of International Political Economy*, 6 (1), 27-54.

Bonanno, A., Busch, L., Friedland, W., Gouveia, L., & Mingione, E. (1994). *From Columbus to ConAgra: The Globalization of Agriculture and Food*. University Press of Kansas.

Born, B., & Purcell, M. (2006). Avoiding the local trap: Scale and food systems in planning research. *Journal of Planning Education and Research*, 26 (2), 195-207.

Burawoy, M., (2012). The roots of domination: Beyond Bourdieu and Gramsci. *Sociology*, 46 (2), 187-206.

Cahill, C., (2007). The personal is political: Developing new subjectivities through participatory action research. *Gender, place and culture*, 14(3), 267-292.

Calvillo A., & Székely A. (2018). La Trama Oculta De La Epidemia: Obesidad, Industria Alimentaria Y Conflicto De Interés. *El Poder del Consumidor*, 1-64.

Carolan, M. (2011). *Embodied Food Politics*. Ashgate, Burlington, VT.

Castellanos-Navarrete, A., & Jansen, K. (2017). Why do smallholders plant biofuel crops? The "politics of consent" in Mexico. *Geoforum*. 87:15-27. doi:10.1016/j.geoforum.2017.09.019.

Clark SE., Hawkes C, Murphy SME., Hansen-Kuhn K.A, Wallinga D. 2012. Exporting obesity: US farm and trade policy and the transformation of the Mexican consumer environment. *International Journal of Occupational and Environmental Health*, 18 (1), 53-65.

- Crehan, K. (2011). Gramsci's concept of common sense: A useful concept for anthropologists? *Journal of Modern Italian Studies*, 16 (2), 273-287.
- Curiel C. (2017). Deepening relationships through bio-intensive food: AgroSano in Oaxaca. In Sherwood S., Arce A., Paredes M. (Eds). *Food, Agriculture and Social Change the Everyday Vitality of Latin America*, pp. 142-153. Routledge, New York.
- DiBonaventura, M. D., Meincke, H., Le Lay, A., Fournier, J., Bakker, E., & Ehrenreich, A. (2018). Obesity in Mexico: Prevalence, comorbidities, associations with patient outcomes, and treatment experiences. *Diabetes, Metabolic Syndrome and Obesity: Targets and Therapy* 11, 1-10.
- Eakin, H., Perales, H., Appendini, K., & Sweeney, S. (2014). Selling maize in Mexico: The persistence of peasant farming in an era of global markets. *Development and Change* 45 (1), 133-155.
- Ekers, M., Hart, G., Kipfer, S., & Loftus, A. (2013). *Gramsci: Space, Nature, Politics*. Malden, MA: Wiley and Sons.
- Falkowski, Tomasz B., et al. (2019). More than just corn and calories: A comprehensive assessment of the yield and nutritional content of a traditional Lacandon Maya milpa. *Food security*, 11: 389-404.
- Figueroa-Helland, L., Thomas, C., & Aguilera, A.P. (2018). Decolonizing food systems: Food sovereignty, indigenous revitalization, and agroecology as counter-hegemonic movements. *Perspectives on Global Development and Technology*, 17(1-2), 173-201.
- Fine, Michelle, et al. (2021). Critical participatory action research: Methods and praxis for intersectional knowledge production. *Journal of Counseling Psychology*, 68(3): 344.
- Flores, M., Macias, N., Rivera, M., Lozada, A., Barquera, S., Rivera-Dommarco, J., & Tucker, K.L. (2010). Dietary patterns in Mexican adults are associated with risk of being overweight or obese. *The Journal of Nutrition*, 140(10), 1869-1873.
- Fox, J. (1992). *The Politics of Food in Mexico: State Power and Social Mobilization*. Cornell University Press, Ithaca.
- Frisch, M. (2016). Oral History and Hard Times. In: Perks, R., Thomson, A. (Eds.). *The Oral History Reader*, 3rd ed., pp. 40-47. London: Routledge.
- Friedmann, H. (2005). From colonialism to green capitalism: Social movements and emergence of food regimes. *Research in Rural Sociology and Development* 11: 229-67.
- Freire, P. (1970). *Pedagogy of the Oppressed*. New York: Seabury Press.
- Gladstone, F. 2023. Food security and knowledge politics in rural Oaxaca. *Gender, Place & Culture*, 1-23.
- Gonzalez, R.J. (2001). *Zapotec Science: Farming and Food in the Northern Sierra of Oaxaca*. University of Texas, Austin.
- Gramsci, A. (1971). *Selections from the Prison Notebook*. Hoare, Q. Nowell Smith, G. (Eds). New York: International Publishers.
- Gross, J., Guerrón-Montero, C., Hammer, M., & Berti, P. (2017). Creating Healthy Bodies in Rural Ecuador at a Time of Dietary Shift. In: Arce A., Sherwood S., Paredes M. (Eds), *Food, Agriculture and Social Change: The Everyday Vitality of Latin America*, pp. 42-53. New York: Routledge Earthscan.
- Guthman J. (2008). Bringing good food to others: investigating the subjects of alternative food practice. *Cultural Geographies* 15 (4), 431-447.
- Guthman J. (2015). Binging and purging: agrofood capitalism and the body as socioecological fix. *Environment and Planning A* 47 (12), 2522-2536.
- Hayes-Conroy, A., & Hayes-Conroy, J. (2008). Taking back taste: feminism, food and visceral politics. *Gender, Place & Culture*, 15 (5), 461-473.
- Hayes-Conroy, A, & Hayes-Conroy, J. (2010). Visceral Difference: Variations in Feeling (Slow) Food. *Environment and Planning A* 42 (12), 2956-2971.
- Hayes-Conroy, A., & Hayes-Conroy, J. (2015). Political ecology of the body: a visceral

- approach. In: Bryant RL (Ed). *The International Handbook of Political Ecology*, pp. 659-672. Northampton, MA: Edward Elgar Publishing.
- INEGI (2010). Principales Resultados del Censo de Población y Vivienda. Available at http://internet.contenidos.inegi.org.mx/contenidos/Productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/censos/poblacion/2010/princi_result/mex/15_principales_resultados_cpv2010.pdf (Last Accessed 3/9/2019)
- INEGI. (2019). Continuo de Elevaciones Mexicano. Resolución: 90m. Área Geográfica: Estados Unidos Mexicanos. Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). Available at: <http://www.beta.inegi.org.mx/app/geo2/elevacionesmex/> (Accessed 2/25/2019)
- Jordan, J.A. (2015). *Edible Memory: The lure of heirloom tomatoes and other forgotten foods*. Chicago: University of Chicago Press.
- Kaufer-Horwitz, M., & Garnica-Correa, M.E. (2008). La nutrición en México: pasado, presente y perspectiva. *Nutriología Médica*, 25-58.
- Kincaid E. (2019). Embodied political ecology: Sensing agrarian change in north India. *Geoforum* 107, 45-53.
- Lieberman, D. E. (2013). *The Story of the Human Body: Evolution, Health, and Disease*. New York: Pantheon/Random House.
- Mann, S. A. (1990). *Agrarian Capitalism in Theory and Practice*. Chapel Hill: University of North Carolina Press.
- Mann, G. (2009). Should political ecology be Marxist? A case for Gramsci's historical materialism. *Geoforum*;40(3):335-344. doi:10.1016/j.geoforum.2008.12.004.
- McMichael, P. (1994). *The Global Restructuring of Agro-Food Systems*. Ithaca: Cornell University Press.
- McMichael, P. (2009). A food regime genealogy. *Journal of Peasant Studies*, 36 (1), 139-169.
- Mendenhall, E., Fernandez, A., Adler, N. et al. (2012). Susto, Coraje, and Abuse: Depression and Beliefs About Diabetes. *Cult Med Psychiatry* 36, 480-492. <https://doi.org/10.1007/s11013-012-9267-x>
- Mendenhall, E., R. Seligman, et al. (2010). Speaking through diabetes: Rethinking the significance of lay discourses on diabetes. *Medical Anthropology Quarterly*, 24(2): 220-239.
- Méndez-Flores, O. G., et al. (2023). The milpa as a supplier of bioactive compounds: a review. *Food Reviews International*, 39.3 (2023): 1359-1376.
- Merriam-Webster. (2020). "Knowledge." <https://www.merriam-webster.com/dictionary/knowledge> (Accessed 4/11/20)
- Nichols C. (2017). Millets, milk and maggi: contested processes of the nutrition transition in rural India. *Agriculture and Human Values*, 34 (4), 871-885.
- Nichols C. (2015). Shifting production/shifting consumption: A political ecology of health perceptions in Kumaon, India. *Geoforum*, 64, 182-191.
- Pechlaner, G., & Otero, G. (2010). The third food regime: neoliberal globalism and agricultural biotechnology in North America. *Sociologia Ruralis*, 48 (4), 1-21.
- Pilcher, J. (1998). *¡Que Vivan los Tamales! Food and the Making of Mexican Identity*. Albuquerque: University of New Mexico Press.
- Poss, J., & Jezewski, M. A. (2002). The role and meaning of susto in Mexican Americans' explanatory model of type 2 diabetes. *Medical Anthropology Quarterly*, 16(3): 360-377.
- Power, M.L., & Schulkin, J. (2009). *The Evolution of Obesity*. Baltimore: Johns Hopkins University Press.
- Probyn, E. (2001). *Carnal appetites: Food, sex, identities*. New York: Taylor and Francis.
- Robinson, A. (2005). Towards an Intellectual Reformation: The Critique of Common Sense and the Forgotten Revolutionary Project of Gramscian Theory. *Critical Review of International Social and Political Philosophy*, 8 (4), 469-481. <https://doi.org/10.1080/13698230500205045>

- Rodríguez, C., & Concheiro, L. (2016). Sin maíz no hay país: Luchas indígenas y campesinas por la soberanía alimentaria y un proyecto de nación en México. *Revista NERA*, 19(32).
- Roldán, H.N., Gracia, M.A., Santana, M. E., & Horbath, J.E. (2016). Los mercados orgánicos en México como escenarios de construcción social de alternativas. *Polis Revista Latinoamericana*, 43.
- Sánchez-Velázquez, Oscar Abel, et al. (2023). Nutritional, bioactive components and health properties of the milpa triad system seeds (corn, common bean and pumpkin). *Frontiers in Nutrition*, 10.
- Seremetakis, N. C. (1994). *The Senses Still: Perception and Memory as Material Culture in Modernity*. Boulder, CO: Westview Press.
- Tarlau, R. (2017). Gramsci as theory, pedagogy, and strategy: Educational lessons from the Brazilian Landless Workers Movement. In Pizzolato, N and JD Holst, eds. *Antonio Gramsci: A Pedagogy to Change the World*, pp. 107-126. Critical Studies of Education 5. Switzerland: Springer International.