

MAESTRÍA EN CIENCIAS AGROPECUARIAS

**ANÁLISIS DEL EFECTO DE LA MIGRACIÓN A ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA SOBRE LA  
ALIMENTACIÓN EN TLACOLULA DE MATAMOROS, OAXACA**

**TESIS**

QUE PARA OBTENER EL GRADO DE  
**MAESTRA EN CIENCIAS AGROPECUARIAS**

PRESENTA

**LCC IRENE VÁZQUEZ GUDIÑO**

COMITÉ TUTORAL

DIRECTORA DE TESIS:

DRA. MIRIAM BERTRAN VILÀ

ASESORA:

DRA. MARÍA GUADALUPE PRADO FLORES

ASESOR:

DR. JOSÉ ANTONIO VÁZQUEZ MEDINA

CIUDAD DE MÉXICO, DICIEMBRE 2017

## Agradecimientos

Quiero agradecer al Dr. Jesús Conteras, por haberme regalado su tiempo para escuchar mi inquietud por comenzar una maestría, y desde entonces acompañarme en este proceso. A él le debo el haber conocido el trabajo de la Dra. Miriam Bertran, mi gran mentora, de quien he aprendido enormemente a lo largo de estos años.

A mis papás por su inagotable cariño y apoyo en todos los sentidos. A Hugo, quien incentivó mi inquietud hacia la investigación y me dirigió en mis primeros pasos. A mi padrino Memo, por su orientación en el inicio de este proceso. A mi padrino Paco, por sus llamadas y palabras de aliento. A Alma Rosa y Esme, por recibirme con los brazos abiertos.

A mi querido *bro*, el Dr. José Antonio, por su bienvenida en Barcelona, su generosidad académica y bonhomía. A la Dra Lupita Prado, por todos los autores y textos que han llegado a mí gracias a ella, por sus palabras que siempre me transmitieron confianza.

Al Dr. Fidel Payán y a mis demás profesores de la maestría, por la orientación que me brindaron. A los doctores Julián López y Xavi Medina, por sus valiosas asesorías. A mis compañeros del seminario de Alimentación y Cultura, quienes me hicieron observaciones que me permitieron reflexionar y hacer un mejor análisis de los testimonios al regreso de las estancias en Oaxaca.

Al grupo de Alimentación y Cultura de la UAM Xochimilco, a la Maestría en Ciencias Agropecuarias, al CONACYT, al Instituto Superior de Turismo, Hotelería y Alimentación de la Universidad de Toulouse y al Observatorio de la Alimentación de la Universidad de Barcelona, por acogerme y permitirme crecer académicamente.

A todas las familias que conocí en Oaxaca, que me recibieron en sus casas, negocios y cocinas, por compartirme su tiempo, conocimientos, amistad y cuidado durante mis estancias en campo.

Por supuesto también les debo las gracias a mis entrañables amigas, por tantos apapachos suyos en este proceso: Lau (mi adorada pulquera), Gaby (geniecilla), Adina, Liz, Bere y Angi. A mis compañeros de la maestría por su ayuda en los temas que resultaban nuevos para mí, y a mis compañeras del proyecto, con quienes viví tantas anécdotas en Oaxaca.

Reitero mi infinito agradecimiento a mi directora de tesis y asesores, por su tiempo, generosidad, paciencia y cariño. Gracias a mi jurado de tesis y la Dra. Marcela Vergara, Coordinadora de la Maestría en Ciencias Agropecuarias.

Gracias a todas las personas que formaron parte de uno de los procesos más significativos en mi vida.

## Índice

Índice de cuadros 1

Índice de figuras 1

I. Introducción 2

II. Tlacolula de Matamoros

1. Ubicación 10

2. Geografía y clima 11

3. Descripción física 12

(1) Tenencia de tierra 12

(2) Servicios urbanos 13

(3) Transporte 15

(4) Servicios médicos 16

(5) Servicios educativos 17

4. Demografía 17

(1) Población total 17

(2) Mortalidad 19

(3) Estado nutricional 19

(4) Migración 21

5. Organización política y religiosa 24

(1) Sistema de gobierno 24

(2) Religión y organización de fiestas 24

6.	Economía	25	
	(1)	Actividades agropecuarias	25
	(2)	Migración	26
	(3)	Turismo y servicios	28
7.	Mercado Municipal	28	
8.	Recapitulación	31	
III.	Migración		
	1.	Introducción	33
	2.	Antecedentes históricos de la migración hacia Estados Unidos	33
	3.	Contexto de la migración en Tlacolula de Matamoros	37
	4.	Aspectos teóricos del impacto de la migración	39
	5.	Migración de retorno y autoempleo	43
	6.	Recapitulación	47
IV.	La alimentación como un proceso social		
	1.	Introducción	50
	2.	Identidad y flujos culturales	51
	3.	Sistema alimentario	54
		(1)	Planificación y provisión 55
		(2)	Preparación 57
		(3)	Consumo 57
	4.	Recapitulación	59
V.	Metodología	60	
VI.	Resultados		
	1.	Introducción	66
	2.	Migración	67

3.	Sistema alimentario	69
	(1)	Planificación y provisión de alimentos en el hogar 71
	(2)	Preparación 74
	(3)	Consumo 76
4.	Sistema alimentario del punto de venta de alimentos de migrantes	79
	(1)	Planificación y provisión 79
	(2)	Preparación 81
	(3)	Consumo 83
	(4)	Dificultades de puntos de venta de migrantes 84
5.	Recapitulación	86
VII.	Discusión	87
VIII.	Conclusiones	92
IX.	Referencias	96
X.	Anexos	103

## Índice de cuadros

Cuadro 1. Distribución por edad y sexo de la población de Tlacolula de Matamoros en 2010	18
Cuadro 2. Distribución de habitantes en las localidades de Tlacolula de Matamoros en 2010	18
Cuadro 3. Principales causas de mortalidad en el estado de Oaxaca en 2012	19
Cuadro 4. Prevalencia de anemia, sobrepeso y obesidad en localidades urbanas de Oaxaca y a nivel nacional en 2012	20
Cuadro 5. Orden del día culinario en Tlacolula de Matamoros	77
Cuadro 6. Preparaciones tradicionales en Tlacolula de Matamoros	111

## Índice de figuras

Figura 1. Ubicación de Tlacolula en el estado de Oaxaca	10
Figura 2. Cabecera municipal	11
Figura 3. Distribución de tenencia de la tierra en Tlacolula de Matamoros en 2008	13
Figura 4. Periferia de Tlacolula de Matamoros	15
Figura 5. Ubicación de Tlacolula de Matamoros y caminos y carreteras que la conectan con poblaciones aledañas	16
Figura 6. Migración en el estado de Oaxaca en 2008	22
Figura 7. Consulados con más registros de oaxaqueños en Estados Unidos en 2014	23
Figura 8. Mujeres en el mercado de Tlacolula de Matamoros	30
Figura 9. Lavabo para manos en el área de comedores de mercado	30
Figura 10. Población mexicana en Estados Unidos de 1950 a 2014	46

# I. Introducción



Esta tesis es un estudio sobre la alimentación y la migración en Tlacolula de Matamoros, Oaxaca, a Estados Unidos como resultado de la pauperización de la zona y del estancamiento del desarrollo agrícola.

El tema central es el efecto de la migración en el sistema alimentario local, a partir de los recorridos de ida y vuelta: por qué migran, qué relación tiene este fenómeno con el sistema agrícola y alimentario, el empleo en Estados Unidos, las causas del retorno, por qué la opción económica al retornar ha sido la venta de comida preparada, cómo y quién decide qué vender, cómo es la organización social y económica para la comida diaria y la comida de venta, qué relación tienen entre sí y cómo está estructurado el sistema alimentario actual.

Esta investigación forma parte del proyecto *Turismo, gastronomía y desarrollo social en Oaxaca*, llevado a cabo en la Ruta Caminos del Mezcal<sup>1</sup>, en la Región de Valles Centrales. Se realizó en colaboración entre la Universidad Autónoma Metropolitana (UAM) unidad Xochimilco y el Instituto Superior de Hotelería, Turismo y Alimentación (ISTHIA) de la Universidad de Toulouse, Francia.

Es un estudio cualitativo que explica parte de la realidad social a través de la etnografía, la cual se llevó a cabo en 3 periodos entre julio de 2014 y julio de 2015, e inició bajo objetivos que implicaron la descripción de la gastronomía local, la producción de alimentos, las técnicas de preparación, las formas de consumo, la organización social, el sistema de mercados y el turismo como un factor de desarrollo social.

El alcance de esta tesis es descriptivo y sus límites llegan a estudios de caso, sobre la influencia de la migración en todo el sistema alimentario de Tlacolula.

---

<sup>1</sup> Trayecto turístico-económico establecido por la Secretaría de Turismo del Estado de Oaxaca.

Lo que se aborda es el efecto de la transnacionalización sobre el sistema alimentario doméstico y público. En este caso, el estudio de la gastronomía y específicamente de la oaxaqueña, cobra relevancia al ser considerada un motor del desarrollo local, debido al turismo que acude a los municipios. En Tlacolula de Matamoros resultaron de interés los puntos de venta de comida gestionados por migrantes retornados, que es un municipio que históricamente se ha caracterizado por la migración, donde hay pocas oportunidades de trabajo en el campo debido a la carencia de apoyos y la escasez de agua.

La venta de comida preparada en la localidad está dirigida principalmente a las personas que acuden de lugares aledaños, como los turistas y pobladores cercanos que van a comprar el abasto para sus hogares y para la venta, así como aquellos que acuden a realizar trámites burocráticos y a recibir atención médica. Esta comida preparada es vista por la población local como un antojo ocasional que no forma parte de su comida de diario, dado que acostumbran comer lo que se prepara en sus hogares.

En el mercado municipal de Tlacolula se encuentran a la venta las comidas típicas como el mole, el pan de cazuela y la barbacoa de chivo y borrego, que tienen connotaciones festivas. Así como otras que se consumen diariamente en los hogares o que son atribuidas al día de plaza<sup>2</sup> (por ejemplo, las carnes asadas).

A lo largo del municipio también hay diversas opciones de comida que pueden o no, ser las tradicionales en la región. Durante la recolección de datos acerca de las opciones gastronómicas, saltaron a la vista aquellas que no eran comunes en la zona ni estaban presentes en otros municipios de Valles Centrales. Algunas preparaciones incluso no habían sido mencionadas en los testimonios acerca del sistema alimentario local, ni tampoco estaban relacionadas con la calendarización de las comidas o la producción de alimentos en la zona.

---

<sup>2</sup> Día de mercado.

La venta de comidas como el burrito panzón o burrito mojado<sup>3</sup>, los *waffles*, los *pancakes*, los omelettes, entre otros, dio lugar a cuestionar su función dentro del sistema alimentario de Tlacolula de Matamoros. Al preguntar a la población sobre la oferta y demanda de las mismas se logró conocer que quienes estaban detrás de su incorporación, son los migrantes retornados de Estados Unidos, quienes habían pasado varios años trabajando en restaurantes en Los Ángeles, California, y habían adquirido conocimientos que les permitían autoemplearse y ofrecer opciones innovadoras de comida en el municipio.

Es así como se comenzaron a observar elementos como la migración, los puntos de venta de comida propios de migrantes retornados y la incorporación de comidas innovadoras a la oferta de alimentos preparados, en una zona en la que se pretende que el turismo gastronómico sea una opción de desarrollo económico, a la par que los migrantes tienen la idea de que sus comidas pueden posicionarse en la población y ser igual de atractivas en Tlacolula como lo eran en Los Ángeles. Por lo cual, se describen las gestiones del sistema alimentario privado y público, y se consideran los elementos que los influyen, como la organización social y las tendencias alimentarias globales.

La hipótesis de la que se parte, es que el migrante retornado representa un rol fundamental en la incorporación de nuevas formas de comer en Tlacolula de Matamoros, dadas sus experiencias de trabajo en las cocinas de restaurantes en Estados Unidos. Por lo que en esta tesis lo que se muestra es que la transnacionalización tiene un efecto sobre el sistema alimentario, principalmente sobre la gastronomía para venta, mientras que la tradicional permanece.

De manera que mientras la estructura social no se rompa, la gastronomía tradicional se mantiene, siempre y cuando existan los suficientes recursos que garanticen su abasto. Es decir, la población local continúa comiendo en sus hogares lo que ahí se prepara

---

<sup>3</sup> Burrito relleno de carne, arroz, frijoles, crema y lechuga; se sirve bañado en salsa de jitomate y queso gratinado.

diariamente, a la par que existe una variedad de comidas para venta que satisfacen a turistas y pobladores aledaños, con opciones que van de lo tradicional a reinenciones de otras comidas étnicas.

Por ello, resulta necesario un planteamiento sobre si es necesario el desarrollo agrícola o el desarrollo económico de una región para evitar la migración, porque evitarla hace que la estructura social continúe y con ella la forma de comer. Sin embargo, el hecho de que haya elementos foráneos es parte de la variedad y no implica que estos se incorporen a la comida cotidiana doméstica.

En este estudio se analizan las voces de pobladores de Tlacolula de Matamoros que poseen puntos de venta de comida. Se incluye población migrante y no migrante, con la finalidad de presentar la organización que siguen unos y otros, así como la oferta de comidas tradicionales y otra que resulta diferente e innovadora. En algunos casos el punto de venta de comida no representa la única entrada de dinero en la unidad doméstica, y generalmente la venta de alimentos preparados es resultado del apoyo familiar y de la idea de generar una fuente de empleo propia, basada en los conocimientos culinarios adquiridos en experiencias laborales en Estados Unidos.

Por tal razón, la modernidad alimentaria<sup>4</sup> se ve reflejada en la zona, aunada a una fuerte organización social y gastronomía tradicional que permanecen. Por lo que a pesar de un entorno de fluctuación cultural, las tendencias globales conviven con lo que ha estado ya en Tlacolula de Matamoros, sin exentarlo de los riesgos ante el flujo de ideas y dinero que trae consigo la migración.

---

<sup>4</sup>Appadurai (2001) al hablar de las dimensiones culturales que conlleva la globalización, concibe a la modernidad como resultado de un quiebre con lo tradicional, generado por influencias provenientes de la migración. Es decir que, las reconfiguraciones que esta ruptura ocasiona dan identidad a la modernización.

El fenómeno migratorio en el municipio forma parte de la reproducción social a la par del posicionamiento del sector de servicios como la principal fuente de empleo. Guarnizo (2007) explica la formación de negocios como una práctica del vivir transnacional del migrante, como se da en este caso, donde el autoempleo en el sector de servicios se ha convertido en una de las opciones de subsistencia. Esto resulta rentable mientras haya quien consuma, y el dinero para adquirir un servicio suele venir de las remesas, es decir que el flujo de trabajo y dinero en la población está mediado por el ingreso económico que la migración genera.

Este tipo de crecimiento económico es explicado por Pool-Illsley e Illsley (2012), quienes ven a las remesas como parte de una estrategia familiar diversificada, en la que se mantienen actividades no agrícolas que soportan e incrementan el nivel de bienestar. Así, las remesas permiten la continuación de la comunidad y la prosperidad del comercio local (gastronomía, artesanías, mezcal, ropa, etc.) como un emprendimiento que sirve para diversificar las fuentes de ingreso<sup>5</sup>.

La estructura de esta tesis se articula de la siguiente manera:

En el primer capítulo se presenta el contexto geográfico, demográfico, económico, político y social de Tlacolula de Matamoros. En él se encuentran datos que permiten su visualización como un municipio de migrantes, que depende de las remesas para la continuación de su economía, y cómo todo esto ha posicionado al sector de servicios (en particular de venta de alimentos preparados) como una opción viable para los migrantes retornados.

---

<sup>5</sup> Como diversificación económica se entiende que si bien las familias se habían dedicado históricamente a la producción agrícola de autoconsumo (o para venta en caso de presentar excedentes), se han agregado otras actividades como formas de capitalización del hogar, tal es el caso del comercio y las manufacturas de mezcal o artesanías.

En el segundo capítulo, se muestra la migración como un fenómeno sociocultural, político y económico. Se presentan datos del contexto migratorio del estado de Oaxaca y del municipio de Tlacolula de Matamoros hacia Estados Unidos, así como un breve repaso histórico sobre la disminución de apoyos al campo y la generación de los movimientos poblacionales. También se presentan los aspectos teóricos del impacto de la migración transnacional, el retorno y autoempleo.

En el tercero, se exponen las prácticas alimentarias como un rasgo sociocultural, que están determinadas por los elementos del entorno. Se abordan las aproximaciones teóricas hacia el sistema alimentario y sus fases, y los flujos culturales que se dan en la globalización.

Los objetivos y la metodología se abordan en el cuarto capítulo, ahí se presenta una descripción del encuadre cualitativo y la etnografía, además de la revisión bibliográfica y estadística que se realizó.

En el quinto apartado, se abordan los resultados obtenidos durante el trabajo de campo en Tlacolula de Matamoros, privilegiando los datos que muestran las condiciones que propician el sistema alimentario actual del municipio. Estos hallazgos se discuten en el capítulo sexto y por último, se presentan las conclusiones.

Como se explicó anteriormente, esta es una tesis cualitativa cuyo alcance llega hasta la descripción de la influencia de la migración en el sistema alimentario de Tlacolula de Matamoros, en el ámbito doméstico y para venta. No contempla un panorama general de todo el fenómeno migratorio en la zona y la relación entre la migración de retorno y la estructura social. La descripción que aquí se hace que puede servir como antecedente para otros estudios posteriores sobre el sistema alimentario del municipio, los efectos de la migración y las modificaciones en la estructura social de la comunidad de origen.

# I. Tlacolula de Matamoros

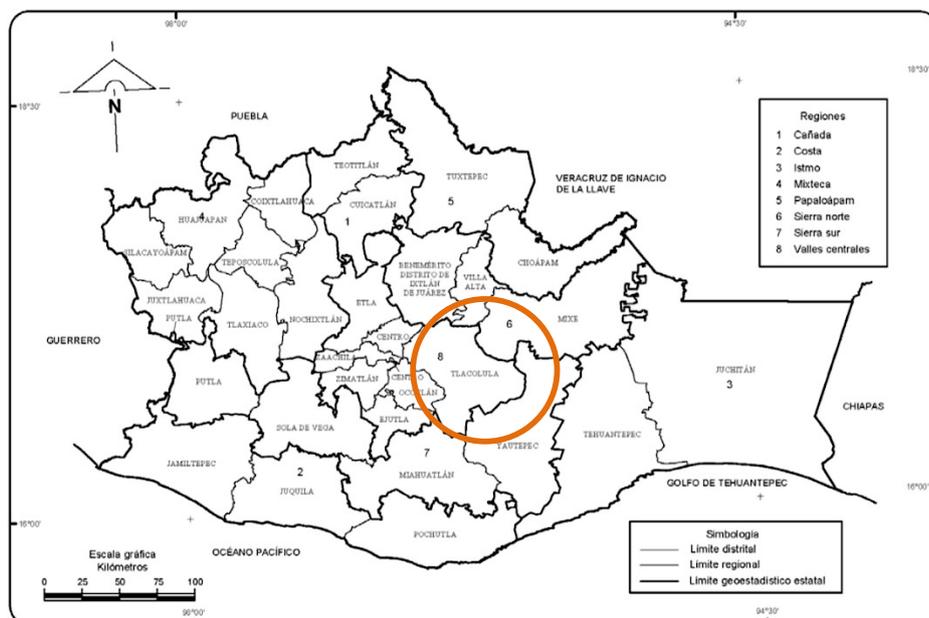


## Ubicación

Es un municipio que se ubica en el estado de Oaxaca, que se encuentra al sureste de la república, limita al norte con Veracruz, al noreste con Puebla, al este con Chiapas, al oeste con Guerrero y al sur con el océano Pacífico. Con base en el censo del INEGI en 2010, el estado de Oaxaca tiene 3.8 millones de habitantes, por lo que se ubica como el quinto estado más poblado. Se encuentra dividido en ocho regiones, una de ellas es la de Valles Centrales, que cuenta con un total de 121 municipios y una superficie de 9,480 km<sup>2</sup>, de las localidades que la componen 133 son urbanas y 1,343 rurales (Secretaría de Turismo y Desarrollo Económico, 2014).

Tlacolula se encuentra en esta región, aproximadamente a 40 minutos de la capital del estado, en las coordenadas 16°43' de latitud norte y 96°28' de longitud oeste, a 1600 m sobre el nivel del mar (INAFED, 2015). La superficie total del municipio es de 152.52 km<sup>2</sup>, un 0.16% del territorio estatal (CIEDD, 2014).

**Figura 1. Ubicación de Tlacolula en el estado de Oaxaca**



Fuente: INEGI (2010)

Tlacolula de Matamoros es la cabecera del municipio de Tlacolula, colinda al norte con los municipios de Santa Ana del Valle, Villa Díaz Ordaz y San Pablo Villa de Mitla; al sur con Magdalena Teitipac, San Bartolomé Quialana, San Lucas Quiaviní, Santiago Matatlán y San Dionisio Ocotepec; al oeste con San Juan Guelavía, Santa Cruz Papalutla y Magdalena Teitipac; y al este con San Lorenzo Albarradas y San Pedro Quiatoni.

**Figura 2. Cabecera municipal**



Fuente: Google maps (2016)

## Geografía y clima

El municipio cuenta con dos ríos, el Seco y el Salado, únicamente el Seco atraviesa la población y se caracteriza por tener agua sólo en temporada de lluvia (de ahí el origen de su nombre). El río Salado rodea el límite urbano de la población y abastece tres represas con compuertas, mismas que permiten la distribución hacia los canales de riego. Las represas se ubican al norte, sureste y sur del municipio.

Según el Honorable Ayuntamiento Municipal Constitucional de Tlacolula de Matamoros 2008-2010 (2008), el territorio se conforma por planicies que llegan hasta lomeríos y serranía.

El clima predominante es seco semiseco/semicálido, con veranos cálidos y lluviosos. La temperatura oscila entre los 16 y 26°C. La vegetación es de tipo caducifolia: fresnos, zapotes y amate; también predominan los mezquites, guajes y cazaguates. Como fauna silvestre se encuentran conejos, coyotes, zorrillos, tlacuaches, comadreas, ratones, culebras, liebres, tuzas, zopilotes, jilgueros, tórtolas, lechuzas, palomas, gavilanes y escasamente águilas.

### **Descripción física**

Tlacolula de Matamoros está dividido en 7 secciones y 5 colonias. En este apartado se presentan datos sobre la distribución de la tenencia de la tierra, servicios urbanos, servicios de transporte, servicios médicos y servicios educativos.

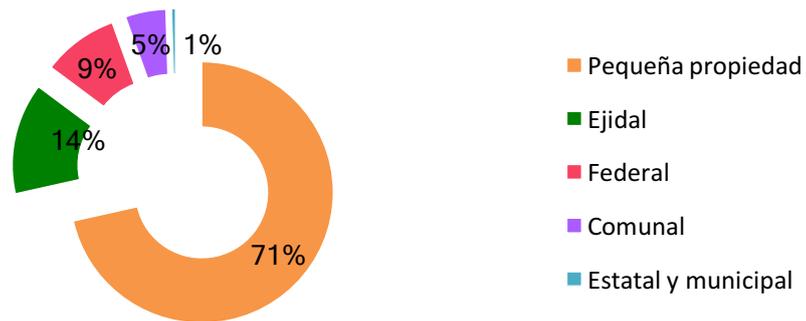
- **Tenencia de tierra**

Los tipos de tenencia de tierra se dividen en propiedad federal, propiedad estatal, propiedad municipal, propiedad privada, bienes ejidales y bienes comunales. La propiedad privada es la que más hectáreas contiene, el 71.48% del total. Incluye el área habitacional, comercios, industrias y terrenos de cultivo.

A la propiedad federal le corresponde la carretera internacional, parte del vivero, la estación y vía del ferrocarril, una línea de alta tensión, los ríos, las escuelas, el IMSS Coplamar, la iglesia y las zonas arqueológicas de Lambityeco y Yagul.

Las propiedades estatal y municipal son las que menos superficie abarcan, a la primera le corresponden las carreteras a nivel micro regional y a la segunda, espacios como el centro deportivo, las canchas deportivas, la otra parte del vivero, palacio municipal, parques, mercado y panteón.

**Figura 3. Distribución de tenencia de la tierra en Tlacolula de Matamoros en 2008**



Elaboración propia a partir de Honorable Ayuntamiento Municipal Constitucional de Tlacolula de Matamoros 2008-2010 (2008)

- **Servicios urbanos**

Tlacolula de Matamoros posee un índice de marginación de 20.773, que lo ubica a nivel nacional en el lugar 1,715 de 2,445. Mientras que a nivel estatal ocupa el lugar 524 de los 570 municipios (CIEDD, 2014). El grado de marginación es medio, según los indicadores de la intensidad de las privaciones padecidas por la población, relacionadas con educación, vivienda, distribución de la población e ingresos monetarios.

En 2012, a nivel estatal el 20.6% de las viviendas no contaban con un cuarto exclusivo para la cocina y el 49.5% empleaba un combustible para cocinar distinto a gas o electricidad (ENSANUT, 2012).

Además, en 2010 el 31.4% de la población habitaba en viviendas con mala calidad de materiales y con espacio insuficiente, mientras que el 49.1% no contaba con disponibilidad de los servicios básicos (SEDESOL y CONEVAL, 2010).

Actualmente, la captación de agua en el municipio es a través de bombeo y gravedad, el suministro se realiza a partir de 4 pozos y una galería filtrante. Sin embargo, no se cuenta con un proceso de potabilización del agua, por lo que únicamente es tratada con cloro.

Según SEDESOL y CONEVAL (2010), los indicadores vinculados con la aplicación de recursos del Fondo de Aportaciones para la Infraestructura Social (FAIS) muestran que en 2010 el 21.1% de las viviendas no disponían de drenaje, el 19.1% tenían piso de tierra, el 11.6% no disponían de agua entubada de la red pública, el 7.7% tenían sólo un cuarto y el 2.3% no contaban con energía eléctrica. Mientras que la mitad de la población disponía de lavadora, el 77.3% contaba con refrigerador y el 97.9% tenían excusado.

De las 5,604 viviendas, el 70% tienen piso diferente a tierra y están construidas de concreto armado con muros de tabique. Estas características dan cuenta de las condiciones de vida de la población, y el material del piso está asociado con condiciones de salud y bienestar. Por otra parte, el 18% disponen de computadora y el 8% de internet.

Las viviendas en condiciones precarias son una minoría que suele ubicarse en la periferia, sobre todo en las zonas de reciente conformación, con asentamientos irregulares (Honorable Ayuntamiento Municipal Constitucional de Tlacolula de Matamoros 2008-2010, 2008).

Asimismo, en la periferia es común la presencia de terrenos baldíos entre una casa y otra, calles sin pavimentar y casas delimitadas con láminas de cartón o troncos de madera. Además, debido a la población que se encuentra en Estados Unidos, es común encontrar

construcciones aún sin enjarre, con piso de cemento, paredes de ladrillo o sin pintura, dado que poco a poco envían dinero para concluir las obras.

**Figura 4. Periferia de Tlacolula de Matamoros**



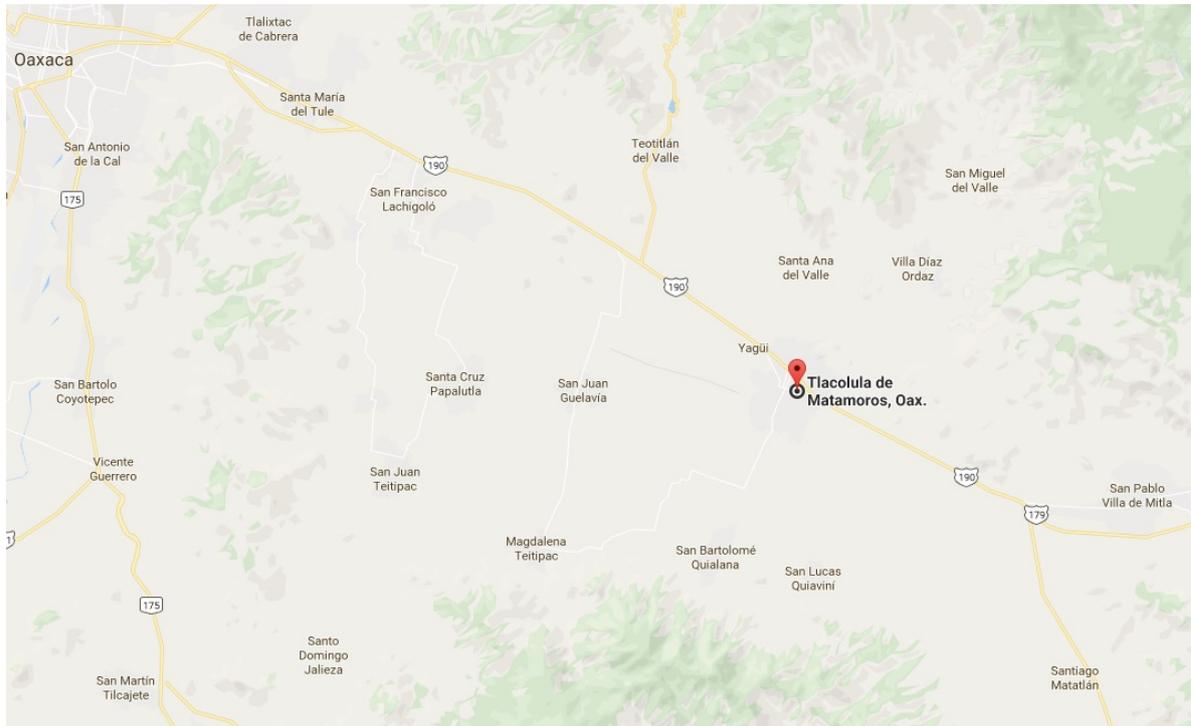
Fuente: Fotos por Irene Vázquez Gudiño, tomadas en colonias cercanas a la salida a Villa Díaz Ordaz, 2015.

- **Transporte**

Para 2012 había un total de 1,987 automóviles registrados en circulación y 639 motocicletas, así como 31 camiones de pasajeros, dada la necesidad de trasladarse principalmente a la ciudad de Oaxaca (INAFED, 2015).

El municipio está comunicado a nivel regional por la carretera internacional 190, que lo conecta con la ciudad de Oaxaca y con el Istmo de Tehuantepec. A nivel micro regional se ubica la carretera que conduce a Santa Ana del Valle y a Díaz Ordaz, así como un camino de terracería hacia las poblaciones rurales de San Bartolomé Quialana, San Marcos Tlapazola y San Lucas Quiavini.

**Figura 5. Ubicación de Tlacolula de Matamoras y caminos y carreteras que la conectan con poblaciones aledañas**



Fuente: Google maps, 2016

Varias líneas de autobuses, taxis y camionetas brindan traslado de pasajeros. Los taxis y camionetas comunitarios ofrecen servicios a la ciudad de Oaxaca y a las poblaciones cercanas, reciben este nombre porque llevan a bordo hasta 6 personas y van haciendo paradas para bajar o subir pasaje. Los traslados al interior del municipio los realizan los mototaxis, en los que caben hasta 3 pasajeros y representan una fuente de autoempleo importante para la población masculina de la localidad.

- **Servicios médicos**

Según INAFED (2015), en 2012 el municipio contaba con un total de 51 médicos, el doble de los que tenía en 2005. Este dato incluye médicos de instituciones públicas y privadas. Además, 4 de cada 10 habitantes son derechohabientes de una institución de salud pública o privada, y el 61% están afiliados al Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS).

- **Servicios educativos**

Según SEDESOL y CONEVAL, en 2010 el municipio contaba con 12 escuelas preescolares, 14 primarias, 4 secundarias, 2 bachilleratos y 1 escuela de formación para el trabajo, que ofrece carreras técnicas. Para la realización de estudios superiores, los estudiantes suelen trasladarse a la ciudad de Oaxaca.

El 11.1% de las personas mayores de 15 años en el municipio son analfabetas. Mientras que el 4.6% de la población entre 6 y 14 años no asiste a la escuela. El grado promedio de escolaridad de la población mayor de 15 años, fue de 7.8, frente al de 6.9 que tiene el estado.

## **Demografía**

- **Población total**

Según el CIEDD (2014), en 2010 Tlacolula tenía 19,625 habitantes, de los cuales 10,474 eran mujeres y 9,151 hombres. Esto representa el 1.89% de la población estatal. La densidad poblacional es de 128.67 hab/m<sup>2</sup>. El principal rango de edad oscila de los 25 a los 64 años, seguido del de 0 a 14.

El municipio posee 5,064 viviendas particulares habitadas, 1,447 son de jefatura femenina, mientras que en promedio en cada vivienda habitan 3.8 personas (SEDESOL y CONEVAL, 2010).

**Cuadro 1. Distribución por edad y sexo de la población de Tlacolula de Matamoros en 2010**

Edad	Hombres	Mujeres
<b>0 a 14</b>	2,742	2,748
<b>15 a 24</b>	1,581	1,783
<b>25 a 64</b>	4,060	4,983
<b>65 y más</b>	712	903
<b>No especificado</b>	56	57
<b>Total</b>	<b>9,151</b>	<b>10,474</b>

Elaboración propia a partir de CDI (2010)

El municipio se compone de 25 localidades, 23 rurales y 2 urbanas.

**Cuadro 2. Distribución de habitantes en las localidades del municipio de Tlacolula de Matamoros en 2010**

Habitantes	Localidades
Menos de 500	21
De 500 a 1,999	2
De 2,000 a 4,999	1
Más de 5,000	1

Elaboración propia a partir de CIEDD (2014)

Dada la presencia de población indígena, la CDI otorgó la categoría de “municipio indígena” a Tlacolula de Matamoros, ya que el 42.9% de sus habitantes se consideran zapotecos, mientras que el 26.1% son hablantes de una lengua indígena (CIEDD, 2014).

- **Mortalidad**

Las principales causas de mortalidad en el estado de Oaxaca, coinciden con el patrón nacional de crecimiento de enfermedades crónicas degenerativas. A partir de los 30 años, la población oaxaqueña fallece principalmente por diabetes mellitus, que es una enfermedad relacionada con los hábitos alimentarios.

**Cuadro 3. Principales causas de mortalidad en el estado de Oaxaca en 2012**

Grupo de edad	Estatal
0 a 14 años	Asfixia o trauma al nacer
	Malformación congénita
15 a 29 años	Infección respiratoria
	Homicidio
	Accidente de tránsito
30 a 59 años	Suicidio
	Diabetes mellitus
	Cirrosis
60 años y más	Homicidio
	Diabetes mellitus
	Enfermedades del corazón
	Enfermedad cerebrovascular

Fuente: CONAPO (2013)

- **Estado nutricional**

En cuanto al estado nutricional se tienen datos a nivel estatal, con base en la última Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENSANUT), aplicada en 2012. Dicha encuesta muestra que en las localidades urbanas del estado –como la cabecera municipal de Tlacolula-, el programa de desarrollo social con mayor recurrencia es el de Oportunidades,

del que se benefician el 28.3% de los hogares, le sigue el apoyo para adultos mayores con 21.1% de las viviendas, y con el 6.1% está el programa de apoyo alimentario.

La prevalencia de inseguridad alimentaria en el estado de Oaxaca alcanza el 80.7%, sin una diferencia significativa entre las zonas urbanas y las rurales. El 42% corresponde a inseguridad leve, el 26.1% a inseguridad moderada y el 12.7% a inseguridad severa.

En cuanto a desnutrición en niños de 0 a 5 años, en las localidades urbanas se encontraron 1.9% con bajo peso, 17% con baja talla, 1.1% con emaciación y 5.4% con sobrepeso y obesidad. A nivel nacional se estima que en menores de 5 años el 2.8% presentan bajo peso, 13.6% baja tallas y 1.6% emaciación.

En el cuadro 3 se aprecia la prevalencia de anemia, sobrepeso y obesidad por rangos de edad en las localidades urbanas del estado de Oaxaca y a nivel nacional. La prevalencia de anemia estatal, se reporta sin mucha diferencia con relación a los índices nacionales. El 70% de los adultos en México presentan sobrepeso y obesidad, y en Oaxaca el 76%.

**Cuadro 4. Prevalencia de anemia, sobrepeso y obesidad en localidades urbanas de Oaxaca y a nivel nacional, en 2012**

Edades	Anemia		Sobrepeso		Obesidad	
	Oaxaca	Nacional	Oaxaca	Nacional	Oaxaca	Nacional
5 a 11 años	9.8%	10.1%	24%	19.8%	16.5%	14.6%
12 a 19 años	3.7%	3.6%	26.3%	21.6%	10.1%	13.3%
20 a 59 años	*		36.6%	38.9%	39.7%	31%

Elaboración propia a partir de Encuesta Nacional de Salud y Nutrición, 2012

\*La prevalencia de anemia en el estado de Oaxaca y a nivel nacional, no fue comparada dado que a nivel nacional se tienen porcentajes de mujeres y adultos de más de 60 años, mientras que el informe del estado de Oaxaca muestra prevalencia en adultos de ambos sexos de 20 a 59 años.

Comunicación Social del gobierno del estado de Oaxaca (2015a) dio a conocer una encuesta realizada a principios del año 2015 a la población de 5 municipios de Valles Centrales, entre ellos Tlacolula de Matamoros, sobre alimentación y cultura del deporte, en la que se difundió que el 63.4% de los encuestados consideran que su alimentación es balanceada, aunque el 47% afirmó tener sobrepeso y sólo el 45% manifestó estar en su peso ideal. De la población con sobrepeso se destacaron los adultos de 30 a 39 años y en peso ideal se encontraban los jóvenes de 18 a 29 años.

El 20% de los entrevistados afirmaron alimentarse con frutas y verduras, el 10% de carnes rojas y embutidos y sólo el 6% admitió consumir tortas, tacos, tostadas, etc. Asimismo, 7 de cada 10 dijo consumir los alimentos en sus hogares, el resto manifestaron comer en la calle la mayoría de las veces. De manera que la población acostumbra realizar las comidas en el hogar y contempla el consumo de alimentos de la calle como antojos o una necesidad en caso de trabajar fuera, cuando no se puede acudir al hogar.

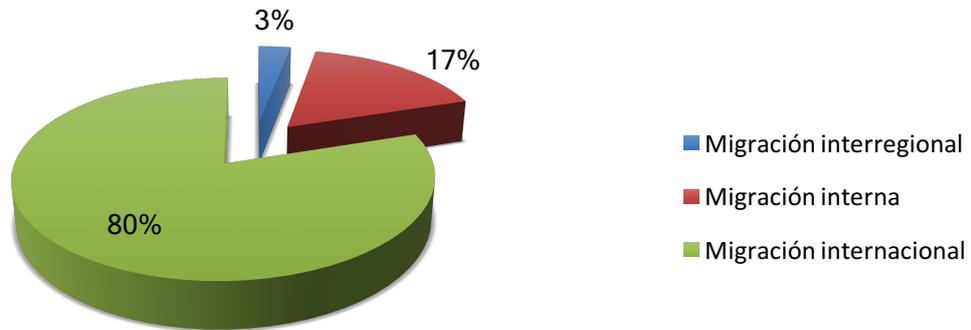
Sobre el consumo de productos chatarra, el 30% admitió incluirlos en su dieta una vez a la semana, mientras el 25% los come 2 ó 3 veces por semana y un 25% nunca come alimentos chatarra. El 85% de los encuestados afirmaron no padecer ninguna enfermedad crónica como diabetes, obesidad e hipertensión.

- **Migración**

Este apartado aborda la migración desde la perspectiva demográfica únicamente, ya que es uno de los factores que afectan el crecimiento y composición por sexo y edad en Tlacolula de Matamoros, donde hay una mayor participación de los hombres como migrantes, que de mujeres.

Cruz y Ruiz (2008) afirman que todas las localidades de Oaxaca presentan el fenómeno migratorio. En el siguiente gráfico se muestra la distribución de los migrantes en este estado. El 80% de los movimientos poblacionales se dirigen al extranjero.

**Figura 6. Migración en el estado de Oaxaca en 2008**



Fuente: Elaboración propia a partir de Cruz y Ruiz (2008)

La Secretaría de Relaciones Exteriores, por medio del Instituto de los Mexicanos en el Exterior (IME), posee una base de datos de las matrículas consulares de alta seguridad, que son un documento oficial que expide el gobierno mexicano, con la finalidad de registrar a sus ciudadanos en el extranjero y darles un comprobante de nacionalidad y de identidad. Sin embargo, los datos que muestra no contemplan a los migrantes que poseen un estatus irregular, por lo que aquí sus estadísticas sobre el estado de origen, residencia, género, edad promedio, escolaridad y ocupación de los mexicanos en Estados Unidos, son parciales.

En el siguiente mapa se aprecian los consulados estadounidenses con mayor número de registros de migrantes oaxaqueños en 2014. Destacan los de Los Ángeles, Nueva York y Fresno. La ciudad de Los Ángeles, California, es el principal destino de los oaxaqueños, con el 14.9% del total de matrículas.

**Figura 7. Consulados con más registros de oaxaqueños en Estados Unidos en 2014**



Elaboración y fuente: IME, (2015)

Las matrículas expedidas a migrantes oaxaqueños de los años 2006 a 2014, se han incrementado de 54,918 a 62,332, esto representa un aumento del 13.5%. Por otra parte, las estadísticas del IME (2015), muestran que Tlacolula de Matamoros ocupa el 4o. lugar en migración a Estados Unidos en el estado de Oaxaca, con 1,726 matrículas. El primer lugar lo tiene la capital estatal, con 2,966 matrículas.

El nivel de estudios de estos migrantes, mayoritariamente llega a la secundaria terminada, seguido de la primaria con certificado. Mientras que el rango principal de edad, va de los 29 a los 39 años, le sigue el de 18 y 28 años. De esta población matriculada, el 60.1% son hombres y el 39.9% mujeres.

## **Organización política y religiosa**

- **Sistema de gobierno**

Bajo el contexto político, el gobierno municipal está a cargo del ayuntamiento, que es electo bajo el régimen de partidos políticos y se integra por un Presidente Municipal, un Síndico, un Secretario, un Tesorero y siete Regidores: Hacienda, Educación, Mercados, Obras Públicas, Ecología, Gobernación y Turismo. Se auxilia de 5 agencias municipales que se encuentran en las comunidades principales.

- **Religión y organización de fiestas**

Tlacolula de Matamoros presenta un fuerte arraigo a las celebraciones religiosas. La fiesta principal se celebra el segundo domingo de octubre en honor al Señor de Tlacolula. Es organizada mediante la mayordomía, que implica la asignación de uno o varios mayordomos, que son las personas responsables de cubrir todos los gastos de la fiesta y alimentar a los asistentes (Coronel, 2006).

Otra de las festividades es la de La Cruz, donde cada una de las 7 secciones del municipio, veneran a la cruz que en ella se ubica. Esta celebración es organizada por los vocales, quienes se encargan de la planeación y recolección de dinero, gallinas y comida preparada, de todos los habitantes de la sección. La primera fiesta inicia el día primero de mayo, la segunda el día tres y el resto se asignan los días lunes de cada semana.

Los migrantes poseen un papel muy importante en estas festividades, ya que tienen un lugar protagónico en las aportaciones económicas para llevarlas a cabo. Asimismo, suelen retornar a Tlacolula de Matamoros para estar presentes en la fecha de las mismas.

## **Economía**

Según el Sistema de Información Municipal (2010), el 99% de la población económicamente activa en Tlacolula de Matamoros está ocupada. El 14.96% se dedica al sector primario, el 24.43% al secundario y el 59.65% al terciario, particularmente en el transporte y el comercio. En total, el municipio posee 1,322 unidades económicas, en la zona central de la localidad se concentran los comercios, que son alrededor de 300.

La economía informal en Oaxaca representa un elemento de suma importancia, dado que en el último trimestre de 2015 el estado ocupaba el segundo lugar a nivel nacional con mayor número de personas que laboraban en la informalidad, con un 80.6% (INEGI, 2016). La población que labora en la informalidad a nivel estatal, se compone de más mujeres que de hombres y no cuenta con prestaciones laborales ni seguridad social, además de poseer bajos salarios e inestabilidad en su ingreso.

La informalidad laboral incluye principalmente los micronegocios, la actividad agropecuaria, el servicio doméstico remunerado, así como a los trabajadores subordinados que laboran en unidades económicas formales, pero que no cuentan con prestaciones.

- **Actividades agropecuarias**

Tlacolula se ubica en el quinto lugar de mayor producción agrícola en los Valles Centrales, según el Anuario Estadístico de la Producción Agrícola de 2012. Al respecto, la agricultura mecanizada continua, que es aquella que hace uso de maquinaria y se lleva a cabo todo el año, ocupa el 37.41% del suelo y la de temporal el 8.71%. Cabe mencionar que en el municipio el 53.88% de la tierra no es apta para la agricultura (INAFED, 2015).

Los cultivos de temporal están representados por el sistema de milpa, en el que además que sembrar maíz se incluyen calabaza y frijol. Al realizarse en los meses de lluvia no requieren de un sistema de riego mecanizado, y propician el crecimiento de hierbas de recolección e insectos comestibles, como los chapulines.

En el caso de los productores que realizan cultivos de temporal y disponen de 1 ó 2 hectáreas de cultivo, logran abastecer las necesidades alimentarias de sus familias a lo largo del año. En caso de poseer más hectáreas y una cosecha abundante, emplean parte de la misma para alimentar al ganado o para venta en los mercados.

El principal cultivo en el municipio es el maíz, con una producción de 4,445.7 toneladas, que equivalen a 21 mil 836.90 pesos (CIEDD, 2014). También se cuenta en menor proporción con maguey, jitomate, garbanzo, sorgo y frijol (Honorable Ayuntamiento Municipal Constitucional de Tlacolula de Matamoros, 2008).

Sin embargo, la agricultura en Tlacolula de Matamoros, no es un medio único de subsistencia. Hay casos de migrantes que dejan sus tierras abandonadas, pero que al retornar, vuelven al sistema de milpas para producción de autoconsumo, a la par de desempeñarse en otro sector económico.

- **Migración**

En esta sección la migración se aborda solamente como parte del ámbito económico.

Hasta el año 2010, de cada 100 migrantes internacionales del estado de Oaxaca 98 se iban a Estados Unidos (INEGI, 2010), lo cual explica que las remesas sean la tercera fuente de ingresos en Oaxaca, después del turismo y el café. Aproximadamente de 10 a 15 millones de pesos son recibidos diariamente en Oaxaca en calidad de remesas, las cuales ayudan al mejoramiento de vivienda, la seguridad alimenticia, a las inversiones en la educación y en

proyectos productivos (Centro de Orientación del Migrante de Oaxaca A. C., 2015).

El crecimiento económico en Tlacolula de Matamoros se debe en gran parte a las remesas que llegan al territorio, de manera que crean una estrategia económica diversificada en la que se mantienen actividades no agrícolas, como el comercio local, que sirve para soportar e incrementar el nivel de bienestar. Por lo tanto, se atribuye a las remesas la continuación de la comunidad y la prosperidad del comercio (Pool-Illsley e Illsley, 2012).

Al retornar, el 82.5% de los migrantes mexicanos provenientes de Estados Unidos, se insertan en el sector informal, dada la incapacidad de la economía formal para incluir a todos los trabajadores y el bajo nivel de escolaridad que tienen (Fundación BBVA Bancomer, 2015).

La tasa de desempleo, en el caso de los varones migrantes de retorno, en el año 2000 fue de 2.5% y en 2010 ascendió a 8.6%. Asimismo, los varones en edades medias y avanzadas se encuentran en una situación más insegura para conseguir un trabajo. Los hombres retornados en 2010 se insertaron en ocupaciones del sector primario y en trabajos artesanales: el 44% son obreros o empleados y el 27.5% trabaja por su cuenta (Gandini, Lozano-Ascencio y Gaspar, 2015).

En Tlacolula de Matamoros el establecimiento de puntos de venta de comida preparada se ha convertido en una opción económica viable para los migrantes retornados, quienes buscan poner en práctica el conocimiento que adquirieron en Estados Unidos. Estos establecimientos que sirven como una opción de autoempleo, brindan variedad de comidas no sólo a la población local, sino también a los turistas que están de paso por la Ruta Caminos del Mezcal y a pobladores de los pueblos cercanos que acuden a Tlacolula.

- **Turismo y servicios**

Tlacolula pertenece al trayecto turístico-económico Ruta Caminos del Mezcal, establecido por la Secretaría de Turismo del Estado de Oaxaca, a lo largo de 6 comunidades que se encuentran dentro de la región de Valles Centrales. La ruta es conocida por su gastronomía, artesanías, sitios arqueológicos y su bebida más reconocida: el mezcal. El atractivo turístico de Tlacolula, yace principalmente en su mercado-plaza, el día domingo. Tlacolula de Matamoros posee 4 establecimientos de hospedaje (90 cuartos en total para huéspedes), en 2012 se hospedaron en el municipio 16,379 turistas, principalmente nacionales (INAFED, 2015). El turismo internacional suele alojarse en la ciudad de Oaxaca y durante el día realizar traslados a otros municipios del estado.

### **Mercado municipal**

El mercado-plaza de Tlacolula de Matamoros se destaca en la región por sus prácticas prehispánicas como el trueque entre los vendedores, su periodización semanal y por ser una plaza de compra/venta para pobladores foráneos y locales.

En el caso de Oaxaca, se tiene un sistema de mercados a nivel regional y otro a nivel local. Martin Diskin (Diskin y Cook, 1975) menciona que el local está compuesto por un grupo de pequeños poblados y el pueblo a donde acuden a la plaza. El de Tlacolula de Matamoros es el núcleo de un sistema local.

El mercado primario es la central de abastos de la ciudad de Oaxaca. Comercializa casi toda la producción agrícola y artesanal de la región, además de surtir a los mercados periféricos. Existen comerciantes en gran escala, que acuden de otros estados como Puebla, la Ciudad de México, Sinaloa y Chiapas, para vender sus productos en las madrugadas y así los revendedores locales ofertan productos frescos durante el día.

En los días de plaza, en el mercado de Tlacolula, se observan vendedores de otras poblaciones y regiones de Oaxaca, que ofertan sus cosechas, artesanías, productos provenientes de fábricas familiares, yuntas de bueyes, animales de carga y de consumo.

El mercado ofrece un extenso repertorio de artículos con facilidad a ser escogidos. Es un protagonista en el establecimiento de rangos de precios en el ganado, los vegetales, la carne y otros productos, a la vez que da cuenta de las industrias locales o foráneas que abastecen la zona, por lo que permite conocer los mecanismos de distribución (Malinowsky y De La Fuente, 1957).

Está organizado por pasillos con espacios numerados, cada uno está dispuesto para una oferta específica: pan, barbacoa, carnicerías, pollerías y tocinerías. Las secciones de frutas, verduras, comida preparada y quesos se encuentran mezcladas. En la periferia del lugar hay vendedores de ropa, calzado, marisquerías y antojitos. Al centro de los pasillos de carnes, se encuentran los asadores, con la finalidad de que, al comprar la carne, las mujeres la asen ahí mismo. También se ubican las vendedoras de chiles, cebollas y tlayudas.

La procedencia de las mujeres en el mercado está determinada por su vestimenta y lo que venden. La mayoría de las vendedoras foráneas son de San Bartolomé Quialana, quienes usan un pañuelo floreado en la cabeza y se dedican a la agricultura, dado que los hombres de estas comunidades suelen migrar a Estados Unidos. Las frutas y verduras de esta población son conocidas como criollas, lo cual significa que son originarias de la región y sin aditivos químicos. Las mujeres de Magdalena Teitipac son vendedoras de tlayudas (aunque también las hay de San Bartolomé). Quienes acuden de más lejos son las de la Sierra Norte, que destacan también por la venta de productos criollos.

**Figura 8. Mujeres en el mercado de Tlacolula de Matamoros**



De izquierda a derecha: mujer asando carne dentro del mercado, vendedoras de tlayudas en el piso y vendedoras de flores de San Bartolomé Quialana.

Fuente: Fotografía tomada por Irene Vázquez Gudiño, en mercado Martín González, 2015.

Según el Honorable Ayuntamiento Municipal Constitucional de Tlacolula de Matamoros 2008-2010 (2008), el mercado de Tlacolula *Martín González*, cuenta con 202 puestos fijos, 6 locales comerciales ubicados en la parte norte, 11 en la parte este, un área para tianguis y una galera.

En diciembre del año 2014, el mercado recibió la certificación “Mercado limpio”, al aprobar la normatividad sobre el manejo y procesos de alimentos y bebidas, lo cual requirió la eliminación de fauna nociva, instalaciones limpias, manejo higiénico de los alimentos y la cloración del agua. La certificación está basada en la Norma Oficial Mexicana NOM-251 y se recertifica cada seis meses. Este tipo de iniciativas para higienizar el mercado, son resaltadas ante los turistas, a manera de posicionarlo como un espacio limpio y seguro para los alimentos.

**Figura 9. Lavabo para manos en el área de comedores del mercado**



Fuente: Fotografía tomada por Irene Vázquez Gudiño, en mercado Martín González, 2015.

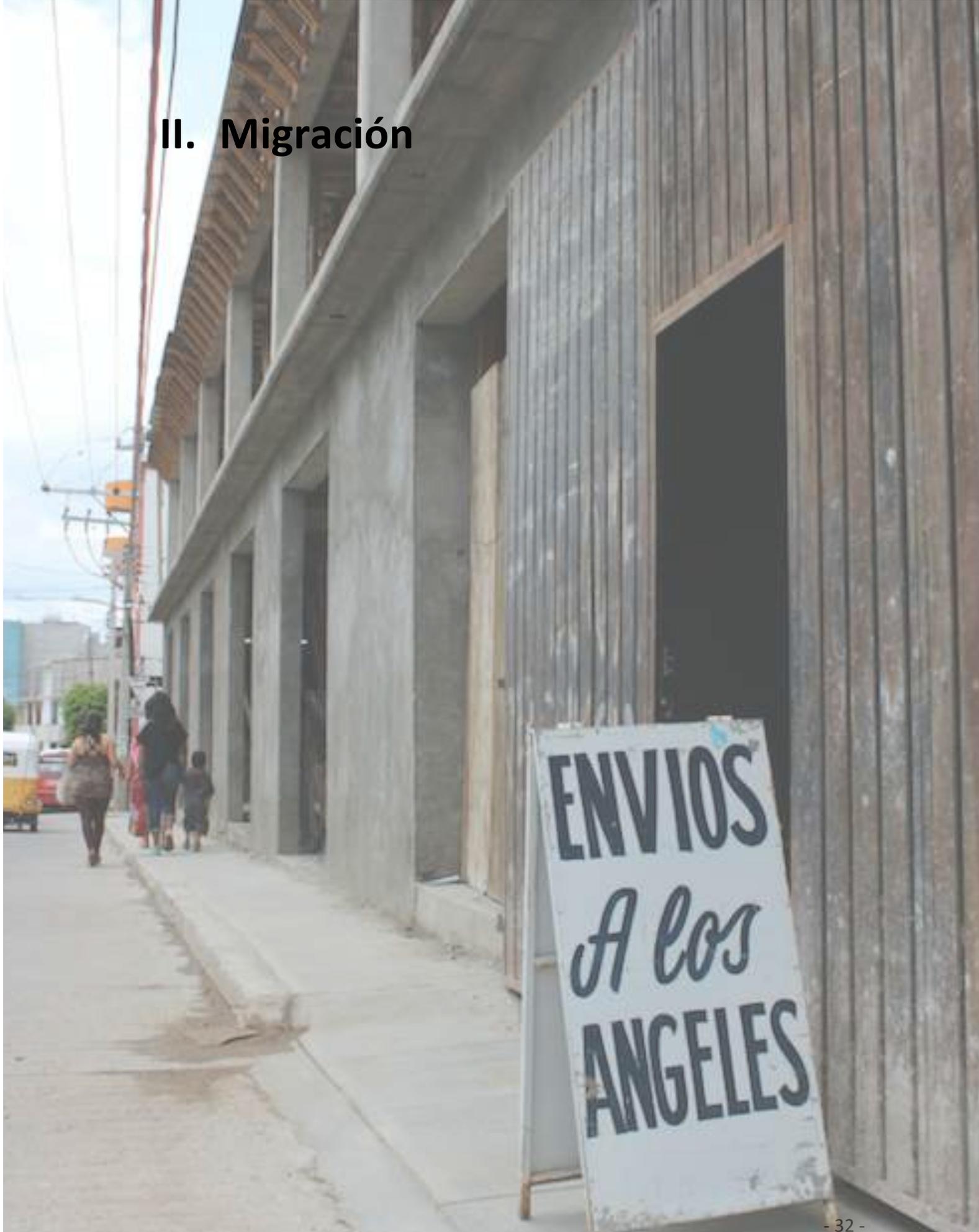
## **Recapitulación**

Tlacolula de Matamoros, se destaca por su oferta de servicios en la región. Funge como una alternativa a la Ciudad de Oaxaca, para la compra de insumos y la realización de trámites burocráticos, lo cual ha permitido que actividades como el transporte y la venta de comida se beneficien y se posicionen como opciones viables para quienes buscan autoemplearse.

Por otra parte, la migración es un fenómeno económico, político y social que históricamente ha caracterizado a este municipio, la mayoría de la población migrante son hombres, por lo que es común que sean las mujeres quienes se queden a cargo del hogar.

Durante el periodo laboral en Estados Unidos, los migrantes generan un fondo de ahorro para la construcción de sus casas, la compra de bienes materiales, la aportación en las fiestas religiosas y para emprender un negocio propio. Ante esta última opción, los migrantes retornados han encontrado en la diversificación económica una solución que les permite atender sus tierras de cultivo (en caso de tenerlas) y gestionar un negocio de venta de comida, que les permite autoemplearse y hacer uso del conocimiento adquirido en Estados Unidos.

## II. Migración



## **Introducción**

En este capítulo se aborda la migración y el impacto alimentario que trae consigo. Se presentan datos históricos que ayudan a entender cómo se han dado los movimientos poblacionales en México y Tlacolula hacia Estados Unidos, además del contexto teórico de la migración transnacional y el retorno.

### **Antecedentes históricos de la migración hacia Estados Unidos**

Al hablar de migración de mexicanos hacia Estados Unidos, es necesario hacer un repaso histórico de cómo las condiciones del campo y los cambios en la economía nacional, la infraestructura y la industria, favorecieron los movimientos poblacionales.

La agricultura en el estado de Oaxaca, requiere visualizarse con referencia a las decisiones de índole nacional que fueron tomadas bajo distintos periodos presidenciales de 1940 a 1970. Con base en la Cámara Nacional de la Industria de Transformación (2012), este periodo fue decisivo para el campo mexicano, que tuvo un desarrollo creciente a partir de los años 40 y su mayor auge fue de 1950 a 1965, cuando el crecimiento de la producción agrícola aumentó un 4.6% anual, mientras que en la actualidad es aproximadamente de 1.1% anual.

A lo largo de 1940 a 1970, se ubican movimientos importantes en torno a la promoción del desarrollo y a una nueva organización social, que implicaron la toma de decisiones relacionadas con el crecimiento de la industria y la modernización de las actividades agropecuarias.

En 1940, bajo el mandato presidencial de Lázaro Cárdenas, se llevó a cabo la reforma agraria que implicó la repartición de zonas ejidales. Sin embargo, al hacerse el reparto de

tierras en Oaxaca, se dio una situación muy distinta a la de otros estados de la república, por una parte, había tierras que se encontraban en posesión de los pueblos indígenas (Sánchez, 2013) y por otra, la dotación ejidal de tierras de muy buena calidad se distribuyó en proporciones muy pequeñas (Acevedo y Restrepo, 1991).

Los mismos autores, mencionan que con frecuencia ocurría que en un pueblo donde se autorizaban 30 parcelas de 10 hectáreas para 30 personas, se repartieran 60 parcelas de 5 hectáreas para 60 individuos.

Seguido de esto, en 1946, durante el periodo presidencial de Miguel Alemán, se iniciaron las reformas al artículo 27 de la Constitución, lo cual implicó el aumento de la producción en el campo con la intención de incrementar las exportaciones y sustituir las importaciones. Esta propuesta se consolidó en la inversión privada y los empresarios exigieron un amparo agrario, el cual les concedió a los predios agrícolas o ganaderos, un certificado de inafectabilidad y además se fijó el límite de la pequeña propiedad en 100 hectáreas.

El campo resultó favorecido con obras de irrigación, canales y presas, por lo que la superficie de cultivo también aumentó al tener mejores sistemas de riego. Sin embargo, la producción de maíz se redujo y se optó por cultivos más comerciales, como el trigo, la alfalfa, sorgo, jitomate, algodón y café (Loaeza, 2010).

La inversión pública incentivó la inversión privada, mediante infraestructura, créditos, bajos impuestos y bajos salarios. A la par, se otorgaron permisos de importación que dejaron al mercado nacional a expensas de productos extranjeros.

Bajo este panorama, la productividad agrícola se mantuvo estancada, dado que el crecimiento de la población en zonas rurales generó tal presión que dio lugar a los

minifundios<sup>6</sup>, mientras los empresarios se mantenían con estabilidad sobre todo en distritos de riego en la zona norte del país, donde la producción estaba destinada a la exportación. Al detrimento de la agricultura se le sumaron denuncias de los campesinos por despojos, abusos de autoridad y represión (Loaeza, 2010).

Mientras tanto, se vivía el denominado *Milagro Mexicano* (1944 a 1968), que representó un proceso de modernización de la economía mexicana y de impulso a la generación de la industria y crecimiento de las zonas urbanas. Se construyeron gasoductos, zonas industriales, sistemas hidroeléctricos, obras portuarias, áreas residenciales, colonias obreras, carreteras y autopistas.

Para 1960, todas las capitales estaban comunicadas por carretera, de manera que se favoreció el mercado nacional y se facilitó la migración del campo a la ciudad, principalmente a la ciudad de México y a Estados Unidos en busca de empleo.

En dicho periodo, se implementó la *Revolución Verde*, en la que se utilizaron semillas mejoradas, pesticidas y fertilizantes. Este movimiento fomentó “la mecanización de grandes extensiones de terreno, redujo la demanda de puestos de trabajo y motivó la migración de campesinos hacia las ciudades, donde la oferta de trabajo no pudo absorber esta mano de obra disponible” (Ordóñez y Rodríguez, 2008, p.57). Tras esta situación de desempleo, inició una oleada de migrantes al extranjero.

De igual manera, debe considerarse otro factor que repercutió en el desarrollo agrícola y el aumento de migrantes de 1942 a 1964: el Programa Bracero, que fue resultado de un convenio entre México y Estados Unidos en el que se permitió que miles de campesinos fueran a trabajar temporalmente los campos del sur estadounidense, habilitándose un flujo mucho más grande del sector rural mexicano hacia Estados Unidos.

---

<sup>6</sup> Propiedades menores a 5 hectáreas, con muy bajo rendimiento.

A lo largo de este programa, la migración se caracterizó por ser legal, temporal, masculina, de origen rural y orientada hacia el trabajo agrícola (Durand, 2007). De manera paralela se dieron movimientos poblacionales de indocumentados, quienes eran contratados sin la burocracia que requerían los que sí tenían documentos legales.

El número de migrantes indocumentados rebasó la capacidad del Programa Bracero y dio inicio a una oleada de deportaciones masivas, mismas que no frenaron la migración, al contrario, con base en la experiencia adquirida por parte de los trabajadores se creó una red de apoyo para continuar la migración ilegal a Estados Unidos. Por lo que al ser deportados a suelo mexicano, en seguida volvían a cruzar ilegalmente la frontera con ayuda de familiares y amigos. Esta tendencia no cesó cuando el Programa Bracero llegó a su fin.

Como medida económica urgente, surgió el periodo conocido como Desarrollo Estabilizador, a mediados de la década de 1950 y hasta 1970, que representó la disminución del gasto público, bajos salarios, búsqueda de créditos exteriores, apertura a inversiones estadounidenses y estabilidad de precios y de la paridad del peso. En este periodo se crearon instituciones que tuvieron la finalidad de garantizar la producción agroalimentaria, entre ellas la Compañía Exportadora e Importadora Mexicana (CEIMSA), la cual aseguraba precios fijos al productor<sup>7</sup>.

La CEIMSA, que distribuía artículos básicos, se vio en la necesidad de importar maíz, frijol y trigo para evitar la escasez, lo cual vino acompañado del alza generalizada de los precios.

Como resultado, a partir de 1970 el crecimiento agropecuario se detuvo y continuó la importación de productos básicos. México pasó de una economía basada en la agricultura y la minería, a un modelo basado en los servicios y la industria, junto con un cambio

---

<sup>7</sup> Desde 1972 es llamada Sistema de Distribuidoras CONASUPO, S.A. de C.V. (DICONSA), que en la actualidad tiene la función de garantizar el abasto de productos básicos (Secretaría de Desarrollo Social y DICONSA, 2012).

demográfico, marcado por la migración. Ordóñez y Rodríguez (2008) mencionan que de 1980 al 2000, la población ocupada para la agricultura y otras actividades primarias decreció de 26% a 16% y los cultivos de maíz y otros productos básicos disminuyeron en un 50%.

De esta manera, de 1940 a 1970, se ubican factores relevantes y necesarios para entender los flujos poblacionales a Estados Unidos, como un proceso histórico.

### **Contexto de la migración en Tlacolula de Matamoros**

La migración es un fenómeno presente en un alto índice en el estado de Oaxaca. Cruz y Ruiz en 2008, señalan lo difícil que es cuantificar la población migrante debido a la movilidad de la misma y su posición ilegal. Valles Centrales es una de las regiones del estado que más migrantes tiene.

Ariza y Portes (2007) mencionan que en Oaxaca los patrones de movilidad están enlazados a las regiones de atracción y de expulsión. Las primeras, son aquellas en donde se concentran la mayor parte de migrantes en los Estados Unidos, y las otras corresponden a los lugares de origen de los que emigran.

Las regiones de expulsión se constituyen históricamente a través de un reclutamiento de trabajadores migrantes que luego logran consolidarse con el sustento de redes sociales, familiares, étnicas y regionales (Durand, 2007). Mientras que las regiones de destino surgen de una demanda de trabajadores para un nicho específico de trabajo, después esta decisión se basa en los lugares donde ya se tienen contactos, como familiares y amigos.

Es así como se establecen nodos en determinados lugares, tanto en México como en Estados Unidos, y mediante redes se logra la articulación de los mismos como espacios físicos y simbólicos que marcan los movimientos migratorios.

Los primeros migrantes del distrito de Tlacolula fueron los de la cabecera municipal, quienes se dirigieron a Los Ángeles en 1956 (López y Runsten, 2004). En ese momento ya había otros migrantes del mismo lugar de origen en otras partes de California, sin embargo, fue hasta entonces y en esa ciudad que se lograron las facilidades para el flujo migracional consecuente.

López y Runsten (2004) señalan que los zapotecos migrantes del distrito de Tlacolula, trabajan en restaurantes y otros servicios en Los Ángeles. Tienden a migrar a zonas urbanas y trabajar en el sector de servicios gracias a las redes sociales y familiares que se han establecido previamente, las cuales facilitan la migración y el acceso laboral. Los migrantes que trabajan en restaurantes narran que sus familiares también lo han hecho antes que ellos y cómo de esta manera resulta menos difícil la migración ilegal. Familiares y conocidos los orientan, dan alojamiento, los ayudan a encontrar trabajo y brindan el contacto con los *coyotes*<sup>8</sup>. La migración en Tlacolula de Matamoros es principalmente masculina, según los hallazgos etnográficos.

En la década de 1970, ya finalizado el Programa Bracero, los migrantes contaban con experiencias previas sobre la vida en Estados Unidos. De manera que quienes habían llegado primero ya estaban familiarizados con los procesos de obtención de apartamento y empleo, movilidad en la ciudad, entre otros; lo cual fue una ventaja que aprovecharon los que llegaron después.

La incorporación al sector económico de servicios de alimentación en Los Ángeles, suele hacerse a través del puesto de lavaplatos o de limpieza, debido a la carencia de conocimientos en la cocina por parte de los migrantes. Posteriormente buscan ascender a puestos mejor remunerados como preparadores, cocineros, gerentes de cocina e incluso chefs.

---

<sup>8</sup> Persona que cruza a los migrantes mexicanos ilegales a la frontera con Estados Unidos.

Matus (2009) explica que entre los migrantes oaxaqueños asentados en Los Ángeles, existen cadenas de distribución de alimentos tradicionales, que se encargan de transportar, introducir a Estados Unidos y comercializar estos productos. El autor se refiere a los responsables de este sistema como *comerciantes transnacionales de alimentos oaxaqueños*, ya que están organizados de tal manera que los productos se mercantilizan tanto en las casas de los migrantes y por medio del ambulante, así como en restaurantes oaxaqueños.

El autor menciona el caso de una familia originaria de Tlacolula de Matamoros, quienes desde 1994 establecieron un restaurante de comida oaxaqueña en la ciudad de Santa Mónica, dado que previamente vendían comida en el patio de su casa los fines de semana, siendo sus clientes originarios también de Tlacolula. Al abrir el restaurante, no sólo tuvieron clientes más oaxaqueños, sino estadounidenses que radicaban por la zona.

La demanda de productos oaxaqueños es tal, que han requerido del apoyo de los familiares que radican en Oaxaca para realizar la compra de los productos y enviarlos por avión a Tijuana, donde son recogidos por un grupo de migrantes que cuentan con visa (Matus, 2009). Este tipo de cadenas de distribución y mercantilización son un ejemplo de cómo se organizan las comunidades oaxaqueñas en Estados Unidos y cómo se vinculan con México, fortaleciendo los flujos transnacionales.

### **Aspectos teóricos del impacto de la migración**

La migración transnacional describe el flujo de ida y vuelta no sólo de personas, sino también de bienes culturales, tecnológicos, económicos, etc. entre las comunidades de origen y las de destino. El estudio de estos flujos permite entender los cambios que vive el migrante, su entorno y los sujetos que en él se encuentran (Canales y Zolniski, 2001).

En muchos hogares según Levitt y Jaworsky (2007), vivir a nivel transnacional a través de las generaciones se convierte en una norma que se mantiene según se vayan desarrollando los sujetos, dado que existen estrategias que se han adoptado en función de las nuevas necesidades y los deseos de los individuos a lo largo del ciclo de vida.

La población migrante vive una mezcla de los rasgos culturales del lugar de origen y del de recepción, dado que viven un proceso de desterritorialización de un lugar y *reterritorialización* en otro (Appadurai, 2001; Canales y Zolniski, 2001), en conjunto con un discurso y ciertas prácticas que permiten que el dinero, las mercancías y las personas se interrelacionen sin cesar por el mundo. De manera que hoy se puede hablar de transnacionalidad gracias a los estudios sobre el movimiento de estos flujos que rebasan las fronteras de los países.

Ante estos cambios culturales rápidos, el enfrentar nuevas realidades globales a la par del deseo de reproducir sus propias formas culturales, los migrantes expresan, recuerdan y recrean la identidad. Según Appadurai (2001), esto se da de manera colectiva y transnacional con la generación de paisajes culturales, que son aquellos imaginarios respecto a los rasgos culturales de la comunidad de origen y la de destino.

La reproducción cultural se da en la desterritorialización, en la que los migrantes adoptan y representan los deseos y fantasías del nuevo *paisaje étnico* (Appadurai, 2001) aun con el esfuerzo de auto-reproducirse culturalmente. Es así que se entiende a la migración transnacional como un flujo de redes de intercambio y circulación de personas, pero también de dinero, bienes e información.

Eso mismo sucede con los que se quedan y con los que retornan. Es decir, esto no solo ocurre en el nuevo paisaje étnico, sino también en el de origen. Hay un paisaje del que salen, pero que cuando regresan ya no es el mismo, porque ellos ya son otros, de manera que es el mismo proceso. Este fenómeno social se ha abordado mucho más en estudios

sobre migrantes que sobre los que se quedan, e incluso sobre los mismos migrantes pero al retornar.

Por lo que ante el intercambio y circulación de personas, dinero, información y bienes, los asentamientos de migrantes se han convertido en una misma comunidad que está distribuida en diversas localidades, y a esto se le conoce como *comunidad transnacional*. El interés al estudiar la migración está planteado entonces desde los flujos que están de ida y vuelta.

Al respecto, Besserer (2007) habla de la formación de asociaciones transnacionales que promueven el bienestar de los migrantes oaxaqueños, pero también de las regiones de origen de los mismos. El autor refiere que el origen de estas asociaciones se remonta a inicios del siglo XX, cuando estaban clasificadas por el pueblo de procedencia. Actualmente abarcan grupos de migrantes más amplios, como la Federación Oaxaqueña de Comunidades y Organizaciones Indígenas de California (FOCOICA).

Este tipo de asociaciones transnacionales se distribuyen a lo largo de México y Estados Unidos y fungen como apoyo a los migrantes ante nuevas políticas por parte de cualquiera de los dos países, así como para realizar proyectos de desarrollo comunitario en los que el gobierno mexicano contribuye con una parte proporcional a la otorgada por el fondo de los migrantes.

El transnacionalismo por lo tanto, implica un abordaje que va más allá de la experiencia directa con la migración, conlleva estudiar hasta el ámbito donde los sujetos no migrantes mantienen relaciones con los que sí lo son. Este tipo de análisis son los que hacen a un lado la reducción de la migración a una causa individual, basada en las diferentes condiciones laborales entre países.

Una comunidad transnacional no se puede comprender sin considerar el papel de los que

se quedan en los lugares de origen, dado que los migrantes al tener contacto directo a su regreso con los que no migran, refuerzan las relaciones sociales y culturales como una práctica transnacional. Los flujos migratorios, así como las múltiples prácticas sociales, económicas y políticas que conforman la comunidad, establecen una conexión entre el país de origen y el de destino, que genera que lo local sea constituido de manera transnacional (Ariza y Portes, 2007; Durand, 2007).

La migración ya no es solamente la mudanza de la residencia habitual, sino como lo afirman Canales y Zolniski (2001) es una transformación de un estado y forma de vida que refleja una nueva reproducción social, es decir, la modernidad de la que habla Appadurai (2001) con mezclas culturales que implican negociaciones desde las preferencias individuales hasta lo que se considera socialmente adecuado. Lo mismo cuando el migrante llega al lugar de destino como cuando regresa al de origen, vive una transformación por completo.

Este modo de vida lleno de interacciones que influyen sobre los individuos localizados en distintos países, está influenciado por estructuras micro y macro sociales, económicas, políticas y culturales, propias de los lugares donde se desarrollan las vidas de los migrantes y las de sus familias. De manera que la migración transnacional al favorecer modificaciones en las sociedades de origen y destino, es uno de los motores principales de interacción entre los sistemas sociales y a la vez uno de transformación social (Ariza y Portes, 2007).

Asimismo, al hablar del impacto de la migración debe enfatizarse la aportación de ideas y objetos novedosos, dado que también se trata de un mecanismo mediante el cual se obtienen ventajas económicas y culturales para el lugar de origen.

Las experiencias migratorias inciden en los hogares como un reforzamiento para continuar los flujos hacia el exterior, al modificar los recursos disponibles, los patrones de consumo

y comportamientos asociados a las necesidades básicas como salud, educación y alimentación.

Según una encuesta aplicada por Fitzgerald (2014) en 2003 a unidades domésticas<sup>9</sup> en una zona del estado de Jalisco y a migrantes en algunas ciudades norteamericanas, Estados Unidos es visto por los mexicanos como un modelo de modernidad. Uno de los testimonios hace énfasis en que si bien, el migrante retornado trae consigo costumbres que la comunidad de origen no aprueba (como los tatuajes y la música alta), trae con él una gran relevancia económica, que pesa más que la parte negativa.

La misma encuesta revela que los migrantes retornados ya no trabajan en sus lugares de origen con el mismo esmero con que lo hicieron antes de migrar. La opinión de empleadores señala que la reticencia a trabajar, y específicamente en el sector agropecuario es vista como una “falla moral”, que además los cataloga como flojos o como que no quieren trabajar porque ganarán menos que lo que ganaban en Estados Unidos.

### **Migración de retorno y autoempleo**

Para explicar el proceso de movilidad de la población, Canales y Zolniski (2001) citan dos clasificaciones tradicionales: una que es permanente, que corresponde a los que cambian de manera definitiva su lugar de residencia habitual, y la otra que es la circular o temporal, que se refiere a quienes van y vienen continuamente y por lo tanto mantienen su residencia habitual en el lugar de origen.

Estas clasificaciones tradicionales parten de la relación que se establece entre el lugar de origen y el de destino, de manera que uno de los problemas principales sería definir el

---

<sup>9</sup> Grupos conformados por personas que comparten la residencia sin importar el parentesco.

tiempo necesario para considerar definitivo un cambio de residencia, mientras que por otra parte, están las imprecisiones de los términos origen y destino. Es así que los autores proponen la concepción de un circuito migratorio, que toma como origen la comunidad de residencia habitual y como destino aquel que es transitorio y temporal.

Bustamante (2010) explica la construcción y reproducción de los procesos sociales de la migración entre ambos países y la estructura social del mercado de trabajo internacional, en donde este último se da en una escala de poder a nivel micro, en la que se ubican el trabajador migrante y el patrón en el país de destino, y a nivel macro, entre los gobiernos de una nación y otra. Bajo este contexto, se deriva la migración circular, es decir, el proceso en el cual varían las estancias entre los lugares de origen y destino.

El número de trayectorias de ida y vuelta en la vida del migrante, es conocido como *carrera migratoria*<sup>10</sup> (Bustamante, 2000), que es el periodo en el que el sujeto va y viene de México a Estados Unidos, desde la primera vez que parte hasta que decide residir permanentemente en algún punto de la circularidad.

Por otra parte, Hirai (2013) habla del retorno como un movimiento que realiza el migrante de un punto a otro, dentro de una misma red de relaciones sociales. El CONAPO (2015) cita las clasificaciones que hace Durand sobre los diferentes tipos de retorno:

---

<sup>10</sup> También se le llama trayectoria migratoria.

- a) Retorno voluntario, se da principalmente en migrantes que pasaron un periodo prologado en el lugar de destino.
- b) Retorno del migrante temporal, corresponde a aquellos que estuvieron inscritos en algún programa de trabajo temporal, que al terminar estipula su retorno.
- c) Retorno transgeneracional, implica hijos, nietos y al resto de la descendencia.
- d) Retorno forzado, como las deportaciones.
- e) Retorno fracasado, cuando no se cumplieron los objetivos deseados o se presentaron dificultades en el proceso de adaptación.
- f) Retorno programado, el que se planea de manera oficial.

Esta tipología de retornos está definida con base en estudios cualitativos y etnográficos, que brindan una mirada distinta y complementaria a la que aportan los datos estadísticos.

Los datos estadísticos sobre la migración internacional de retorno, se enfrentan al conflicto que supone definirla y cuánto tiempo se debe considerar para tomar en cuenta que se trata de un retorno, asimismo, se dan algunos supuestos como que las personas regresan a su lugar de origen, que se vuelven a insertar en la dinámica local y que el retorno es permanente (Gandini, Lozano-Ascencio y Gaspar, 2015).

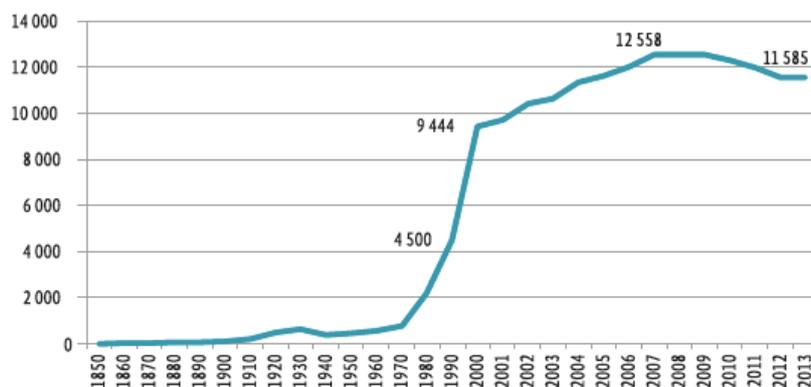
Por lo que la medición de esta migración posee limitantes como la secuencia histórica de la misma, ya que no se determina la estancia de los migrantes retornados en el transcurso de los próximos 5 años, así que no se sabe si permanecen en el país o vuelven a migrar. Tampoco se registran desplazamientos o cambios de residencia en ese intervalo, ni se especifica si se trata de retornos forzados o no. Los censos, registros de población, encuestas por muestreo y de poblaciones en movimiento, son las principales fuentes de información (Gandini, Lozano-Ascencio y Gaspar, 2015).

Estimaciones a partir de la Current Population Survey (CPS), revelan que entre 2007 y 2013, el número de migrantes mexicanos en Estados Unidos se estancó en alrededor de

los 11.8 millones<sup>11</sup>. Este periodo es conocido como *migración neta cero*, dado que el flujo de migrantes rumbo a Estados Unidos disminuyó drásticamente y la proporción de migrantes de retorno aumentó, generando cifras muy similares entre la población de entrada y la de salida.

Este fenómeno se atribuye al reforzamiento de las políticas anti inmigrantes en la frontera de Estados Unidos, que orilla a los migrantes a permanecer en dicho país ante el riesgo que implicaría volver a ingresar, además de la elevación de los costos. Es por ello que la migración irregular se ha visto disminuida (Fundación BBVA Bancomer, 2015).

**Figura 10. Población mexicana en Estados Unidos de 1850 a 2014 (población en miles)**



Fuente: Gandini, Lozano-Ascencio y Gaspar, (2015).

En el año 2000 había un total de 267,150 migrantes retornados, y para el 2010 la cifra subió a 825,609. La mayor intensidad de retorno en el país se presentó en hombres con un nivel educativo menor a primaria. En el año 2000, la tasa de retorno para estos hombres fue de 54 retornados por cada mil mexicanos con ese nivel educativo en Estados Unidos, mientras que en 2010, fue de 125 por cada mil (Gandini, Lozano-Ascencio y Gaspar, 2015).

<sup>11</sup> La cantidad mencionada es una inferencia indirecta realizada a partir de estadísticas y encuestas, dadas las dificultades de cuantificar los flujos.

La crisis de 2008 originada en Estados Unidos, repercutió drásticamente sobre los migrantes, mientras que en México hubo una reducción de la demanda de exportaciones, caída de los precios de materias primas, alza de los costos de capital, contracción de crédito, reducción de la demanda de servicios turísticos y disminución del envío de remesas. México fue el país más afectado de América Latina, los migrantes retornados se enfrentaron a un periodo de vulnerabilidad dadas las condiciones de reinserción en el lugar de origen, la readaptación y reactivación de vínculos familiares y de amistad, además de la crisis económica.

El 82.5% de los migrantes de retorno provenientes de Estados Unidos, se insertaron rápidamente en el sector informal, dada la incapacidad de la economía formal para incluir a todos los trabajadores y su bajo nivel de escolaridad (Fundación BBVA Bancomer, 2015).

En el año 2000, la tasa de desempleo en el caso de los varones migrantes de retorno fue de 2.5% y en 2010 ascendió a 8.6%. Asimismo, los varones en edades medias y avanzadas se encontraron en una situación más insegura para conseguir un trabajo. Los retornados en el año 2010 se insertaron en ocupaciones del sector primario y en trabajos artesanales. La mayor parte tenían un sueldo de 3 salarios mínimos mensuales y condiciones laborales deplorables, en las que los porcentajes de prestaciones laborales eran muy bajos (Gandini, Lozano-Ascencio y Gaspar, 2015).

### **Recapitulación**

En este capítulo se abordó la importancia de los flujos poblacionales, culturales, económicos, etc. que conforman la migración transnacional, y cómo implican readaptaciones no sólo en el lugar de destino, sino también en el de origen.

Las prácticas migratorias que se originaron en el periodo de 1940 a 1970, se analizan como consecuencia de decisiones políticas distantes de apoyar a los pequeños agricultores, al contrario, disminuyeron la mano de obra, favorecieron a los grandes empresarios, incrementaron las importaciones de los productos básicos y con el Programa Bracero se ofreció empleo en Estados Unidos a la población rural, fijando el inicio de una gran ola migratoria.

De manera que las condiciones para la agricultura han generado históricamente migración, y ésta a la vez, implica flujos de ida y vuelta que provocan cambios en las comunidades transnacionales.

Las nuevas ideas que llegan a través de la migración, son objeto de investigación en esta tesis, dado que los movimientos poblacionales que se estudian son temporales, y el retorno lleva consigo un bagaje cultural distinto al que se tenía al partir de la comunidad de origen. Uno de sus efectos, se ve reflejado en el sistema alimentario local, que se ve influenciado por nuevas ideas en torno a la alimentación.

### **III. La alimentación como un proceso social**



## **Introducción**

La alimentación de un determinado grupo social, conforma su cultura alimentaria, la cual está vinculada con la producción de alimentos, el acceso a los mismos, los recursos tecnológicos, las actividades y disponibilidad de tiempo para preparar y consumir la comida, entre otros; si hay modificaciones en estos elementos, se verán reflejadas en la forma de alimentarse.

En este capítulo se presentan las aproximaciones teórico conceptuales, que permiten hacer el análisis de este estudio, en el que la alimentación se aborda como un proceso biológico y social, y la cultura alimentaria se contempla con relación a la identidad de un grupo.

Bertran (2005) explica que la alimentación es la forma en que se satisface el hambre, una necesidad primaria, mientras que las formas de comer de una sociedad, son un acercamiento a conocer su comportamiento humano, dado que las prácticas alimentarias están caracterizadas por la cultura y la sociedad a la que se pertenece. Los alimentos, por una parte, se eligen con criterios ligados a la dimensión económica y nutritiva, y por otra, a los valores simbólicos que les atribuye la sociedad (Clemente, Martínez, Rabadán, Roig y Valencia, 2008).

La alimentación es considerada la base de la nutrición y la salud, a la vez que es un vínculo entre lo natural y lo social, que muestra a los seres humanos como organismos biológicos y entes sociales.

La elección de los alimentos va estrechamente relacionada con la satisfacción de las necesidades biológicas y de los gustos personales, pero también en gran medida al tipo de sociedad. A cada sistema cultural se le atribuye un sistema alimentario diferente, por lo que el papel de la cultura consiste en establecer regularidad y especificidad. Los patrones

culturales como recursos tecnológicos, organización social, actividades, horarios, profesiones, relaciones familiares, responsabilidades y otros, ayudan a predecir la cultura alimentaria (Contreras y Gracia, 2005).

### **Identidad y flujos culturales**

El estudio de la identidad según Bertran (2005), ha adquirido mayor auge a partir de los procesos globalizadores, con los cuales se cuestionó qué pasaría con los rasgos culturales diferentes. La población ha buscado referentes que garanticen su pertenencia a un grupo y por lo tanto los haga distintos a otros.

Contreras y Gracia (2005) afirman que la incorporación de nuevos alimentos en una cultura es una acción llena de significado, ya que existe un principio de incorporación que en la medida que se da, propicia la identificación de los alimentos como la identidad de los individuos. Es así como se consolidan las cocinas con consideraciones étnicas, nacionales o regionales.

Fischler (1995) explica que una comida pertenece a un sistema culinario y por ende, a un grupo que lo lleva a la práctica. Así la cocina se posiciona como el centro de la identidad, desde donde se inserta en el mundo, pero también lo incorpora.

La cocina contiene los alimentos que ofrece el entorno, las formas de prepararlos, el número de comidas diarias, el consumo en grupo o individual, alimentos para rituales e incluso la desconfianza con relación a algunos. De aquí surge la afirmación de que la cultura alimentaria y la identidad son un binomio inseparable (Gispert, 2013). Cada comunidad busca los elementos que la distinguen y los posiciona como emblemáticos, lo mismo pasa con los ingredientes y comidas típicas, por ejemplo, el caso del mole negro en

Oaxaca, que es visto como un platillo festivo y que cada localidad lo prepara de diferente manera.

Al hablar de la comida tradicional de un lugar, ésta tendrá un momento específico del día para comerse, ciertos alimentos que la acompañen y hasta festividades a las que sea relacionada, además de tener atributos que la lleven a perdurar en el tiempo y la coloquen como un referente territorial. De manera que las cocinas con dimensión étnica engloban ingredientes y principios de condimentación característicos, aunados a un “conjunto de reglas, de usos, de prácticas, de representaciones simbólicas y de valores sociales, morales, religiosos e higiénicos” (Contreras y Gracia, 2005, p.204).

Sin embargo, no pueden omitirse u obviarse los cambios a lo largo del tiempo sobre un sistema alimentario. Los cambios que repercuten en una sociedad en específico lo hacen también en sus prácticas y valores alimentarios, ya que se modifican y se adaptan a un nuevo contexto social. Existen diversas aproximaciones teóricas para abordar el estudio de los aspectos del cambio, y una manera de agrupar estas aproximaciones, es mediante la direccionalidad del cambio alimentario y el alcance de las modificaciones en el sistema alimentario (Gracia, 1997).

Según la perspectiva expuesta, el cambio alimentario se fundamenta según la implicación del sistema alimentario en las transformaciones de origen global que afectan lo social. Sus efectos pueden ser en elementos centrales como periféricos de la alimentación, es decir, tanto el consumo de alimentos, el sujeto, sus modales y su ideología, podrían ser repercutidos.

Gracia (1997) explica que no todas las partes del sistema alimentario ni las personas que participan en el mismo, se ven afectadas de la misma manera. Toma como ejemplo el caso del filósofo francés Jean Nicod, quien estableció un método para predecir en qué partes del sistema alimentario existía mayor permeabilidad para el cambio y la innovación.

Descubrió que en los elementos centrales, como las comidas principales, no hay una buena recepción hacia estos. Mientras que los sustitutos o nuevos productos, podían incorporarse fácilmente en las partes periféricas, sobre todo si se trataba de aquellos que ahorran tiempo.

Con esto se muestra que las áreas que no se encuentran en la estructura principal o central, son las que se encuentran más susceptibles a los cambios.

Los factores que inciden en la adquisición de nuevos alimentos surgen de considerarse necesarios, por gusto o para probarlos. Se tienen productos que se importan e incorporan paulatinamente al consumo, para después mezclarse con los locales.

Al respecto, Oussedik afirma que “las recetas tradicionales continúan siendo un patrimonio inestimable, que conviene conservar, estudiar y no olvidar, pero la renovación es inevitable y el deseo de innovación, legítimo” (2012, p.163). Dado que ante la demanda progresiva de un producto nuevo, éste se afianza y se consolida hasta que llega el momento en que no importa su origen porque ya ha sido totalmente incorporado y asimilado.

De Suremain y Katz (2009) hablan de la deslocalización de alimentos, término que también se emplea para explicar los efectos de los flujos migratorios (Appadurai, 2001). La deslocalización se refiere a la oferta de productos de otros lugares y culturas, un ejemplo de los autores es el de la Amazonía brasileña, donde se ha sustituido la yuca por espagueti.

Los mismos autores, atribuyen a las migraciones la exposición de modelos alimentarios distintos, la importación y circulación de alimentos desde sus lugares de origen, así como una reapropiación de los platillos de origen extranjero, como las hamburguesas y la pizza, que se acompañan de elementos de las cocinas locales.

El cambio alimentario muestra las transformaciones dadas por fenómenos económicos, culturales, sociales, políticos, etc. entre ellos los que se dan a partir de los flujos migratorios, que propician la deslocalización de alimentos, la reapropiación de los mismos y el contacto con modelos alimentarios distintos.

Sin embargo, este flujo no significa la homogeneización de las ideas y la cultura. En realidad, la principal característica de la cultura global, es el esfuerzo simultáneo de la identidad y la diferencia por prevalecer una sobre otra. Appadurai (2001) se refiere a esto como el triunfo de lo universal y la fuerza de lo particular.

El autor explica que la capacidad para convertir lo local como portador de identidad, se ha extendido a la par de los movimientos poblacionales, ya que existe una interacción inestable entre el comercio, los medios de comunicación, las políticas nacionales y, sobre todo, las nuevas ideas de los consumidores, que implican la adaptación a los recursos y posibilidades que se encuentran disponibles en el nuevo lugar de residencia, ante el deseo de reproducir las propias formas culturales.

Es decir, la reproducción cultural ha quedado a cargo de la desterritorialización, donde los migrantes adoptan y representan los deseos y fantasías de un nuevo paisaje étnico, aun con el esfuerzo de auto-reproducirse culturalmente.

### **Sistema alimentario**

El sistema alimentario se conforma por las estructuras tecnológicas y sociales que surgen desde la recolección hasta la cocina, las cuales permiten al alimento llegar al consumidor y ser asumido como comestible (Contreras y Gracia, 2005). Bertran (2005) al hablar de sistema alimentario propone una categorización que consta de tres fases: provisión, preparación y consumo de alimentos. Todas ellas incluyentes permiten describir el

proceso desde su producción hasta el consumo, así como a los elementos que intervienen en cada parte.

En él se reflejan cambios sociales, económicos y culturales, por lo cual, es una herramienta de estudio para abordar fenómenos que tengan incidencia sobre la alimentación, como es el caso de la migración.

Contreras y Gracia (2005) exponen que el sistema alimentario y las relaciones interdependientes entre cada una de sus fases, así como el flujo de productos que llega hasta el consumidor, son un proceso dinámico con elementos de continuidad pero también de cambios. Sin embargo, un nuevo sistema alimentario no implica una ruptura con su antecesor, sino que tiene elementos que permanecen invariables y otros con alteraciones.

Cada uno de dichos elementos permiten entender la organización de cada fase y la manera en que se regula. Por ello, no se puede hablar de un sistema estático e inalterable, sino en exposición constante a los factores que lo influyen y lo reacomodan.

Para este estudio, el sistema alimentario se ha clasificado en 3 fases: planificación y provisión, preparación y consumo. Además de la organización social para llevarlo a cabo, que consiste en cómo está socialmente estipulado que se realicen cada una de las etapas, quiénes son los responsables y cómo se aprende este proceso que está basado en protocolos impuestos previamente por la sociedad.

### **Planificación y provisión**

Esta primera fase implica prever qué se comerá, dónde se conseguirá, cuándo, con qué presupuesto, en qué cantidad y periodo. Así como el almacenamiento de los alimentos,

incluyendo todo aquello relacionado con la producción, la compra, las ayudas del Estado, los regalos e incluso los intercambios.

Esta fase está estrechamente relacionada con la disponibilidad de ciertos productos del campo que se cosechan por temporadas, así como de los que se relacionan con festividades. De manera que determinados momentos del año están tradicionalmente vinculados con ingredientes y preparaciones. Por ejemplo, para Día de Muertos el 1 y 2 de noviembre, se acostumbra el mole negro, y algunas mujeres estos dos días dejan de realizar el resto de sus labores para dedicarse a cocinar y recibir comensales en sus casas.

Dado que la alimentación tiene relación con los recursos del ambiente, una buena parte de los productos son originados a través de la agricultura de temporal como el maíz y el frijol. Otros son de recolección como las hierbas (chepil, chepiche, flor de calabaza, hoja santa, hoja de aguacate, orégano, etcétera). En el caso de la ganadería, puede ser familiar o recurrirse a la compra de carne.

Otra forma de obtención de alimentos son los intercambios, como la *guelaguetza*, en la que se permuta mano de obra por animales o comida, productos del campo por otros insumos, mazorcas de maíz por tortillas ya hechas, etc.

Esta sección también tiene relación con la variedad de alimentos que llegan de fuera, que en el caso de Tlacolula resulta de un efecto del aumento del dinero para adquirirlos, proveniente de las remesas, así como del abandono de las actividades agrícolas, que ha ocasionado que la proporción de maíz y frijol comprados fuera ahora sea mucho mayor (Katz, 2009).

## **Preparación**

Consiste en las formas de cocinarlos y los utensilios que se emplean. Si la comida de diario se prepara en un fogón o en estufa de gas, si las tortillas se hacen en casa o se compran.

Se hace hincapié en quiénes preparan los alimentos, si lo hacen diario y si reciben ayuda de alguien más (Cristie, 2001). Las mujeres son quienes se han encargado de elaborar la comida cotidianamente y para ello destinan gran parte de sus horas de trabajo (Bertran, 2005).

Katz (2009) en un estudio sobre los campesinos de la Mixteca Alta, en Oaxaca, menciona cómo las remesas de los migrantes que están en Estados Unidos, han permitido la modernización de las cocinas y la incorporación cambios técnicos en las preparaciones.

Para la autora, moler y cocinar son técnicas básicas de la cocina indígena. Es más común moler los ingredientes que picarlos, pone de ejemplo la molienda del maíz en el metate y el chile en el molcajete. Respecto a la cocción, describe que la mayoría de los alimentos son cocidos directamente al fuego, asados sobre el comal (las tortillas), hervidos o al vapor (los tamales).

El uso de estufas de gas, predomina sobre la leña, y la licuadora se ha vuelto un electrodoméstico indispensable, aunque sin reemplazar totalmente al molcajete.

## **Consumo**

Esta sección abarca la tipología de comidas que se hacen al día, los horarios, la cantidad, el tipo de alimentos (es decir, si la comida preparada de diario cambia cuando se festeja algo o en qué otras ocasiones puede variar el consumo habitual), los acompañantes durante las

comidas (familia, compañeros del trabajo o si se consumen de manera individual), así como las razones que estipulan que sea de esta manera.

Finalmente se considera el lugar, si se hace en el hogar, en la escuela o mientras se realiza una actividad laboral, lo cual implicaría comer en el campo o una oficina.

Respecto al consumo, el sistema alimentario mexicano en general, ha tenido diversas modificaciones, y una de las razones ha sido la capacidad de respuesta de la oferta ante la demanda de alimentos. Actualmente, se tiene un aumento en el consumo de cárnicos, cereales, oleaginosas y azúcar, como resultado del crecimiento de la población, del proceso de urbanización, de los flujos de información, entre otros. Los alimentos de mayor consumo son: maíz, azúcar, trigo, leche, carne de cerdo, aceite de soya, carne de aves de corral, frijol y huevo (FAO, 2013).

Katz (2009) aborda la disminución en el consumo de hierbas y verduras silvestres, como un efecto de la disminución de las actividades agrícolas, además de las preferencias de las nuevas generaciones, que optan más por el consumo de carne, cuando anteriormente, ésta se consumía una vez cada quince días, sobre todo en las fiestas.

La autora señala que, a causa de las remesas, el consumo de productos industrializados ha crecido y con ello las pequeñas tiendas de abarrotes. En ellas, se venden refrescos, cervezas, *sabritas*, dulces, galletas y yogures.

En la región de Valles Centrales, 7 de cada 10 personas comen diariamente en sus hogares, según una encuesta aplicada a 5 poblaciones de dicha región, entre ellas Tlacolula de Matamoros. Los resultados también arrojaron que el 20% de los entrevistados incluyen frutas y verduras en su alimentación, el 10% carnes rojas y embutidos, y sólo el 6% admitió consumir tortas, tacos, tostadas, etc. Sobre el consumo de productos chatarra, el 30% mencionó incluirlos en su dieta una vez a la semana,

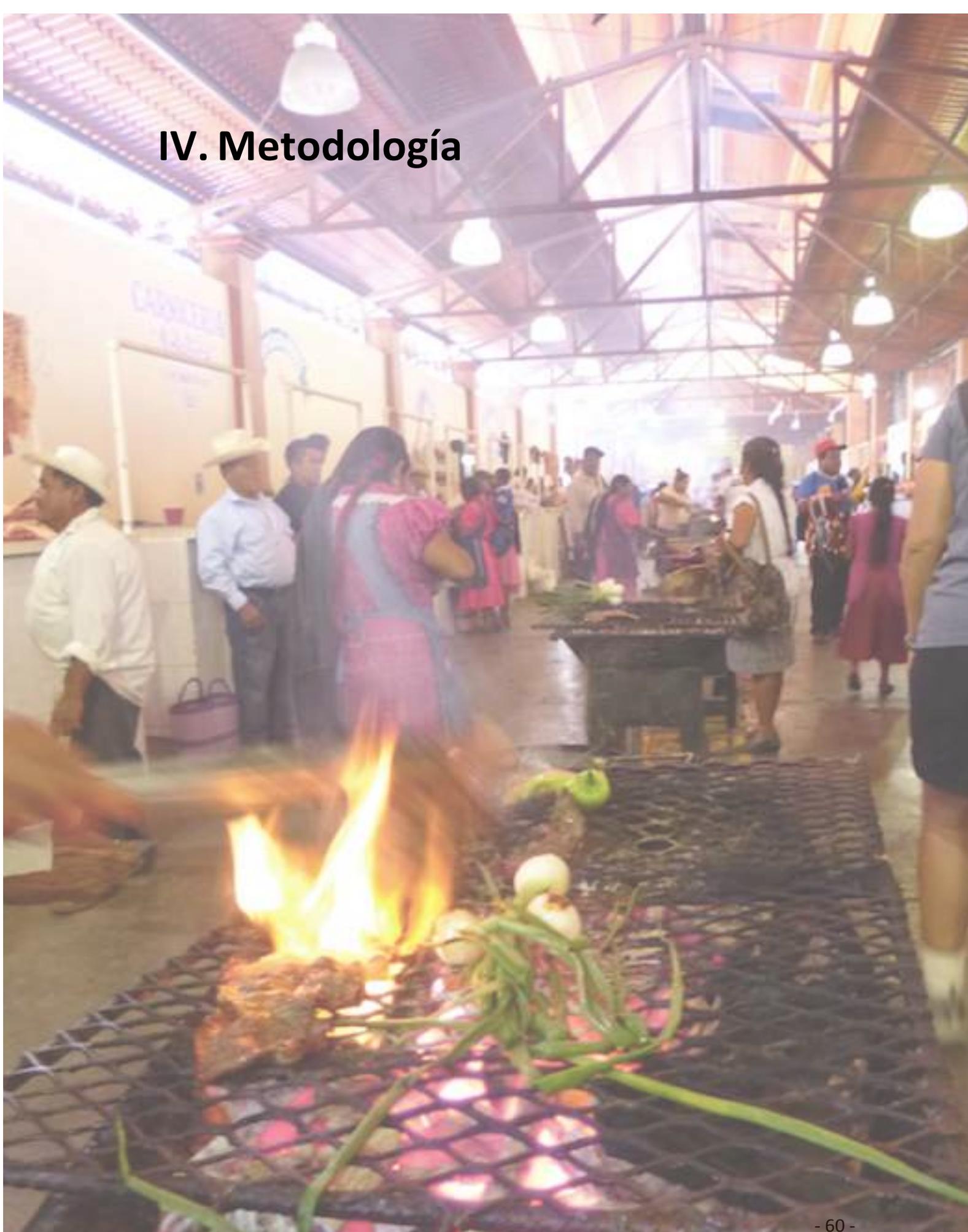
mientras el 25% los come 2 o 3 veces por semana, y un 25% refirió que nunca los come (Comunicación Social del gobierno del estado de Oaxaca, 2015a).

## **Recapitulación**

La cultura alimentaria está ligada a los recursos de una región, misma que se ve afectada por fenómenos sociales, políticos y económicos. Entre ellos, se destaca la migración, que genera cambios en el acceso a nuevos productos que vienen de fuera, en el equipamiento de las cocinas, en aspectos técnicos de las preparaciones y las preferencias alimentarias.

Los cambios sobre un sistema alimentario forman parte de un proceso en el que se viven reajustes y adaptaciones, por lo que los estudios al respecto, tratan de indagar hasta dónde se dan estas modificaciones, por qué y qué efectos tienen. En este caso, dichos factores se abordan dentro de las 3 fases del sistema alimentario: planificación y provisión, preparación y consumo. En el siguiente capítulo, se describe cómo desde la etnografía se puede dar cuenta del impacto de la desterritorialización sobre las experiencias locales.

## IV. Metodología



Esta investigación se desarrolla desde una aproximación cualitativa, que parte de la observación y la interacción social, para explicar la conformación de un fenómeno. Los datos que aquí se presentan, provienen de fuentes documentales y del referente empírico, obtenidos a través de la etnografía, que es una metodología recurrentemente utilizada en el campo de las ciencias sociales.

Los datos estadísticos corresponden al contexto local de Tlacolula de Matamoros y la migración en el estado de Oaxaca, fueron recogidos principalmente de instituciones como el Instituto de los Mexicanos en el Exterior (IME), el Consejo Nacional de Población (CONAPO), el Centro de Información Estadística y Documental para el Desarrollo (CIEDD), el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI), el Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal (INAFED) y de la última Encuesta de Salud y Nutrición (ENSANUT).

Por otra parte, la recolección de datos en trabajo de campo tuvo 3 periodos a lo largo de un año, de julio de 2014 a julio de 2015: el primero de ellos fue en 6 municipios de la Ruta Caminos del Mezcal, en los Valles Centrales del estado de Oaxaca, entre ellos Tlacolula de Matamoros, los meses de julio y agosto de 2014. El segundo se realizó la primera semana del mes de noviembre del mismo año, y el tercero abarcó 3 semanas en Tlacolula de Matamoros, durante julio de 2015.

Se consideraron como unidades de observación, los puntos de venta de alimentos y los grupos domésticos que los gestionan. Se incluyeron establecimientos que muestran elementos vinculados con la migración transnacional, como es el caso de los migrantes retornados que ponen a la venta distintos tipos de comida que preparaban en Estados Unidos. Así como otros establecimientos de comidas meramente tradicionales, atendidos por población no migrante.

Las 2 primeras estancias permitieron una aproximación hacia el sistema alimentario de Tlacolula de Matamoros: la gastronomía tradicional, el sistema de mercados y las relaciones sociales en torno a la provisión, preparación y consumo. A lo largo de estos periodos se estableció contacto con informantes clave, gracias al apoyo de la Secretaría de Turismo del estado de Oaxaca y del H. Ayuntamiento 2014-2016 de Tlacolula de Matamoros.

La última estancia en campo fue definitiva para la obtención de datos con mayor profundidad y detalle respecto a la migración, el sistema alimentario y la conformación de los puntos de venta de comida. Anteriormente ya se tenían ubicados algunos puntos de venta, sin embargo los recorridos a pie fueron sustanciales para encontrar otros más.

Los recorridos fueron realizados por las tardes, cuando era seguro encontrar abiertos los establecimientos de los migrantes retornados, quienes no laboran por las mañanas, dado que su oferta es principalmente para la comida del mediodía y la cena. El servicio de comida suele ser los 7 días de la semana, lo cual facilitó la oportunidad de encontrar a los dueños y al mismo tiempo representó una gran desventaja, ya que al no contar con un día de descanso, se acortaron las posibilidades de conversar con los encargados.

Para contactar a los dueños se acudió con antelación un par de veces a consumir algo, después se realizó la presentación del proyecto tesis de maestría, cuyo interés consistía en la oferta de comida en Tlacolula de Matamoros y la migración como una práctica común en la localidad. De esta manera la plática surgía instantáneamente en torno a sus experiencias con la comida y el trabajo en restaurantes.

En algunos casos no fue posible continuar con las visitas, ya que el informante manifestó no tener tiempo o se ausentaba a la hora de las citas. En uno en particular, las entrevistas se fueron posponiendo a horarios nocturnos, hasta llegar al punto en que solo podían ser entre 11 y 12 de la noche, lo cual implicaba un alto riesgo de inseguridad.

Las técnicas de recolección que se emplearon fueron: observación participante, entrevistas semiestructuradas individuales y grupales, diario de campo, levantamiento de imagen y audio.

La observación participante se llevó a cabo con varias cocineras tradicionales<sup>12</sup> de Valles Centrales, quienes aportaron sus conocimientos para lograr la comprensión del sistema alimentario de la región y así, distinguir los ingredientes y modos de preparación de las principales comidas tradicionales. Esta técnica se dio a través de la colaboración en la elaboración de la comida que ellas preparaban, como tortillas y mole.

Las entrevistas semiestructuradas se llevaron a cabo en los puntos de venta de comida, durante los horarios en que menos trabajo tenían los dueños y sus familiares. La fecha y horario eran propuestos por ellos, llegando a cancelar o cambiar la cita constantemente.

De acuerdo con Taylor y Bogdan (1987), las entrevistas no fueron directivas, estructuradas ni abiertas, sino encuentros cara a cara bajo un modelo de conversación normal.

Esta técnica representó varias dificultades, la más importante fue la negativa por parte de los migrantes retornados a hablar sobre su trabajo en Tlacolula de Matamoros. Esta reacción podría estar relacionada con la visualización del empoderamiento económico del migrante, que es causa de delitos por robo en la zona. De manera que existía cierto miedo de hablar sobre la gestión del punto de venta.

Fueron los informantes quienes establecieron los límites sobre la conversación, y en algunos casos manifestaron que ya no podían continuar con los encuentros, atribuyendo esta decisión a la cantidad de trabajo que tendrían los próximos días.

---

<sup>12</sup> Las cocineras tradicionales son un grupo de mujeres reconocidas por la comunidad para la preparación de comidas.

Con la intención de seguir las conversaciones, en dos establecimientos se hizo el ofrecimiento de colaborar como mesera y retribuir de alguna manera el tiempo que ellos brindaban a la investigación, pero la propuesta les resultó incómoda, quizá por representar la invasión a una parte mucho más íntima de la unidad doméstica y del punto de venta, que implicaba conocer desde dentro la organización de ambas partes y tener acceso a información que no se había abordado.

Las entrevistas se realizaron con una grabadora de voz y un guión de tópicos (Anexo 1), que sirvió para tener una noción de los temas abordados y aquellos que quedaban pendientes, ya que era el informante quien a lo largo de su discurso reorientaba la conversación.

Se entrevistaron 14 personas que gestionaban puntos de venta de comida, pero solo 9 accedieron a seguir con más encuentros. De las 9, 3 nunca habían migrado a Estados Unidos. El rango de edad de los informantes fue de los 17 a los 62 años. En el anexo 2 se presenta una descripción de los 4 grupos domésticos con los que se logró profundizar y llegar a un conocimiento mucho más amplio de la historia migratoria familiar.

La mitad de los entrevistados contaba con otra fuente de ingresos adicional al punto de venta de comida, como la comercialización de ganado y alfalfa, y el servicio de transporte (mototaxi). Las casas en las que habitaban habían sido construidas con las remesas que enviaban ellos mismos o sus familiares.

Para facilitar la descripción y el análisis del sistema alimentario, los resultados se agruparon en los siguientes apartados: en el primero se describe la migración en Tlacolula de Matamoros, después se exponen las fases de los sistemas alimentarios locales, desde la planificación y provisión, preparación y consumo; primero en el ámbito privado y luego en el público. Finalmente, se muestran las dificultades a las que se enfrentan los puntos de venta de comida de migrantes retornados.

## V. Resultados



## Introducción

La presentación de los resultados está organizada por categorías de análisis que tienen que ver con la migración y la división del sistema alimentario, para el hogar y para la venta de comida. Lo que se leerá a continuación son puntos de coincidencia que permitieron elaborar sugerencias para mostrar los datos.

Las voces que aquí se analizan representan 4 casos que sustentaron los hallazgos empíricos de este trabajo. Uno de los casos es un ejemplo de la deslocalización no solo de la comida norteamericana, sino de una cadena de *pancakes*, con la cual el migrante retornado mantenía una relación laboral entrañable por casi 20 años, pero dadas las dificultades económicas para regresar nuevamente a trabajar a Estados Unidos, decidió emprender una especie de franquicia (sin serlo) con el menú tal como aparecía en la carta del restaurante de *pancakes*, conservando los nombres de los platillos en inglés y algunas acotaciones en español.

Otro caso sirvió para mostrar la red de contactos que facilitan los flujos poblacionales y las oportunidades de empleo según la zona en Estados Unidos. La comida china se convirtió en la especialidad de este migrante durante casi 30 años de trabajo en Los Ángeles. Al retornar enseñó a su esposa a preparar platillos chinos y ahora ambos la venden en un pequeño restaurante, además de contar con un puesto el día de plaza y servicio de banquetes.

Los otros dos casos están conformados por una misma unidad doméstica y un mismo comedor/cafetería. Sin embargo, poseen 2 tipos de oferta de alimentos muy distintas entre sí, uno de los casos se compone por una pareja de migrantes retornados y quien cocina es la mujer, que trabajó en restaurantes mexicanos en Los Ángeles, de manera que las preparaciones que elabora tienen elementos de influencia norteamericana pero con una base mexicana. En cambio, el otro caso ofrece las comidas tradicionales de Tlacolula.

Estos últimos casos reflejan la modernidad alimentaria a través de comida mexicana en Los Ángeles traída a Tlacolula y a la vez, la oferta tradicional de alimentos en la localidad. Todo en un mismo espacio pero en diferentes horarios.

## **Migración**

La migración en el municipio, es principalmente masculina y de carácter irregular. El inicio de la trayectoria migratoria se da cuando todavía son menores de edad, como parte de la obligación de aportar económicamente a la casa de los padres y comenzar un ahorro para formar una familia. Este patrón obedece a una tradición migratoria que recae en los hombres, donde la función social se ve vulnerada si migran o no.

Las oportunidades de trabajo en Tlacolula son escasas y se dan principalmente en el sector de servicios, el sector primario ha quedado a cargo de las comunidades rurales, por lo que la migración forma parte de las opciones laborales.

La población que trabajó en restaurantes en Estados Unidos y retornó a Tlacolula de Matamoros, se convierte en un agente de difusión cultural que enseña nuevas maneras de vender y consumir comidas. Es así que tanto los que se van como los que se quedan tienen contacto con las comidas que se preparan en Los Ángeles, California. Estos platos son adaptados y reinventados según la imaginación del migrante, pero también del ama de casa que pretende hacerlas al interior del hogar, ya sea porque las vio en la calle, en la televisión, libros, revistas, etc. o el familiar migrante le platicó de ellas.

Los migrantes se sienten orgullosos de sus conocimientos culinarios, que son distintos a los de sus esposas y a lo que se consume en la comunidad. Se apoyan en sus familias para emprender un negocio familiar, que se desarrolla a partir de un ahorro que previamente

se hizo con las remesas. Por lo que al retornar, el migrante se incorpora a la economía local a través del autoempleo y generalmente desde la informalidad. Si éste va bien y los ingresos son suficientes, ya no regresa a Estados Unidos, pero en caso contrario vuelve a su trabajo en Los Ángeles.

A continuación se enlistan las principales características de la carrera migratoria, el aprendizaje culinario y el retorno:

El proceso para migrar por primera vez se da con la ayuda de los familiares, quienes contactan a un coyote y pagan el servicio. Después, en Los Ángeles les consiguen hospedaje y trabajo. Esto da cuenta de las redes que se articulan entre las comunidades transnacionales y que facilitan el proceso migratorio.

El puesto con el que se incorporan es el de lavaplatos, dado que no tienen conocimientos de los procesos culinarios, por lo que ahí comienzan a familiarizarse con los mismos y van ascendiendo a cortadores, preparadores, ayudantes de cocina, chefs, jefes de piso, etc.

El idioma no representa un problema, ya que aprenden rápidamente las palabras claves en inglés para desempeñar su trabajo, además de hacer uso de señas. En algunos restaurantes, los platillos son nombrados con números, de esta manera les resulta más sencillo memorizar el número y relacionarlo con determinada preparación.

Suelen trabajar turnos dobles, para ahorrar dinero suficiente y mandarlo a sus familiares. Las jornadas de trabajo de un solo turno oscilan de las 8 a las 12 horas, mientras que los turnos dobles implican 16 horas diarias.

El retorno a Tlacolula se da principalmente para visitar a los familiares y para asistir a las fiestas, que favorecen la convivencia entre los jóvenes y en algunos casos el proceso de encontrar pareja. Cuando deciden formar una familia suelen acordar el concubinato, ya

que casarse es una festividad muy cara que además implica adquirir obligaciones religiosas y económicas<sup>13</sup>. Las mujeres de Tlacolula prefieren no casarse si tienen un problema de salud o no cuentan con los conocimientos suficientes para ser amas de casa, ya que al casarse el esposo podría regresarla a casa de sus padres y reclamar el dinero invertido en la boda.

Las parejas comienzan a vivir juntos durante uno de los periodos en que el migrante se encuentra en Tlacolula, después se ven cada año o cada vez que él puede retornar una temporada.

Las hijas viven con los padres hasta que consiguen pareja, entonces se mudan a la casa de los padres de él (en muy pocos casos tienen una casa aparte). Por lo que la casa paterna se va ampliando con el tiempo, para dar albergue a los hijos y sus familias. Las hijas solteras y divorciadas también se quedan a vivir ahí.

El migrante se hace responsable de su familia en Tlacolula de Matamoros y envía dinero para la manutención de sus padres, esposa e hijos. Otra parte la destinan a la construcción del hogar y para empezar un negocio.

### **Sistema alimentario**

En Tlacolula de Matamoros se sigue una lógica de asignación de las comidas por día de la semana, misma que está presente en el resto de los municipios de Valles Centrales. Se sabe que estas asignaciones tienen relación con la mayor disponibilidad y frescura de los ingredientes según el momento del año.

---

<sup>13</sup> Como la de apadrinar a un niño en su bautizo, es decir, hacerse cargo de los gastos de la fiesta y de los del ahijado, en caso de que los padres no puedan.

Bradomín (2007) hace referencia a la asignación de comida por temporadas, como la de cuaresma, la de temporada de lluvias, la de finados, etc. y enfatiza la elección invariable de comidas para cada día de la semana. Se sabe que estas asignaciones tienen relación con la mayor disponibilidad y frescura de los ingredientes según el día de la semana o momento del año. De manera que hay días en que se prefiere la carne roja, y otros las hierbas de recolección, sobre todo en temporada de lluvia. El autor nombra a esto como el *orden del día culinario*, que representa la organización en la tradición y la relación que hay con los productos agrícolas de temporada.

Actualmente, Tlacolula funge como una sede alterna a la ciudad de Oaxaca para el abasto, la realización de trámites burocráticos y la atención médica. Por lo que los pobladores de las localidades cercanas se ven en la necesidad de realizar su almuerzo o comida ahí. Además, es un atractivo turístico por su mercado-plaza y sus comidas tradicionales, por lo que diariamente recibe población foránea.

Estas son nuevas necesidades que han creado un nicho económico que la población local ha tomado, a través de opciones como comida casera, pollos rostizados, pizza, nachos, baguettes, burritos, pastas, etc.

De esta manera, lo que se vio en Tlacolula de Matamoros, es que existe un sistema alimentario que posee una organización doméstica y de fiestas propia, y a ésta, se le agregan las aportaciones que traen consigo los migrantes retornados.

A continuación se describen las tres fases de este sistema, primero en el ámbito doméstico, y después en el caso de las comidas para venta.

## **Planificación y provisión de alimentos en el hogar**

Las mujeres (esposas y madres) son las encargadas de las decisiones en torno a la alimentación, por lo que son ellas quienes deciden qué se comprará, en qué momento, en qué cantidades y para preparar qué. Estas decisiones están basadas en los gustos de los hijos y el esposo, como lo menciona una ama de casa de 44 años, esposa de un migrante:

“Les pregunto a ellos qué quieren comer, si me dicen que lo que sea, ya llegando al mercado decido yo”.

La tradición culinaria en el municipio, está vinculada con los productos agrícolas de temporal en la región, como el maíz, el frijol, hierbas de recolección (guías de calabaza, chepil, chepiche, etc.) e insectos. Por ello, en temporada de lluvias es frecuente el consumo de estos productos, que además de ser abundantes y frescos, son comercializados por los productores de pueblos aledaños que poseen milpas y otros cultivos.

Los productos criollos y locales (hierbas de recolección, algunas frutas y verduras, tortillas, tlayudas, quesos, etc.) son vendidos en el mercado por las mujeres de los poblados cercanos, quienes se dedican a la agricultura o a la elaboración de estos productos. En estas comunidades se destaca el sector primario como parte de la economía local, es común que los hombres migren y las mujeres se queden a cargo de las tierras.

Por otra parte, los vendedores de frutas y verduras no criollas en el mercado municipal, sí suelen ser tlacolulenses que acuden a la central de abastos de Oaxaca a hacer la compra para revender en el mercado. Los productos de la central de abastos de Oaxaca provienen de diversos estados y de otras regiones de Oaxaca, en menor proporción corresponden a la producción local.

En el mercado de Tlacolula no solo los locales hacen su abasto, sino también la gente de otros pueblos, para quienes es mucho más viable hacer sus compras el día de plaza que ir hasta la central de abastos de Oaxaca, que está más lejos e implica un gasto mayor en gasolina y tiempo (sobre todo si hay bloqueos por manifestantes). Esto se ve constatado en el testimonio de una revendedora de frutas y verduras, originaria de una localidad aledaña a Tlacolula:

“Los jueves pues llega verdura, llega carne fresca en el mercado de Tlacolula y por eso es que voy yo... Porque desde antes la gente acostumbraba puro ir a Tlacolula”

El domingo, día de plaza en Tlacolula de Matamoros, se hace la compra de los alimentos que se considera no pierden frescura, como frutas y verduras. Otros como las tortillas, la carne y el pan, sí se compran diariamente o el día que se planea comerlos. En el caso de la carne, el domingo se compra la necesaria para ese día y el lunes:

“La carne compro medio kilo de chorizo, un cuarto de chicharrón y si voy a hacer comida compro un pollo, pero casi el chorizo y el chicharrón los comemos hasta el otro día. Ya entre semana si quiero hacer bisteces tengo que venir a comprar la carne, porque no me gusta tenerla congelada, me gusta fresca” (mujer de 62 años, ama de casa).

La idea de la frescura en los alimentos, está relacionada con el tiempo que pasa un producto entre ser comprado y consumido, esto también nos da cuenta del orden clasificatorio de los alimentos y su aprovisionamiento. Por ejemplo, en el caso de los embutidos y yogures, lo importante no es cuánto tiempo hayan estado a la venta, sino consumirlos el día que se compran, que es cuando se considera que son del día y están frescos.

El día de plaza los productos tienen un precio mucho más bajo que entre semana, ya que hay más vendedores locales y foráneos. Esta es la razón principal por la cual la mayoría de

la gente compra la fruta y verdura para toda la semana. La dueña de un comedor tradicional al lado del mercado municipal brinda un ejemplo de las diferencias entre hacer las compras en día de plaza y entre semana:

“El domingo me costó \$12 el kilo de jitomate y ahorita lo fui a comprar a \$18, por eso me conviene comprarlo los domingos. La mayoría de la gente hace sus compras los días domingo”.

El presupuesto para la compra está basado en productos fijos, lo que varía son las preparaciones que se harán con los mismos insumos. Si los precios llegan a subir, se compra un poco menos.

Cada día de la semana está relacionado con los productos que se encuentran frescos en el mercado y las preparaciones que se realizan con ellos. Esto se constata con el testimonio de una mujer de 44 años, que además de ser ama de casa prepara comidas tradicionales para venta:

“Los lunes hay de todo un poco y los días que hay mariscos, calabacitas y chepil son los martes y miércoles. Los jueves son de pura carne de res, casi los bisteces, la carne maciza que va con verdura y así muchas comidas para este día”.

Las jefas de familia son las encargadas de realizar la provisión, pero justo en esta fase del sistema alimentario es común que requieran la ayuda de los hijos o el esposo, a quienes delegan algunas compras o los asignan como cargadores de las mismas.

La gente ya suele tener lugares fijos para hacer sus compras, estos son elegidos por tener precios más bajos o productos con características que se relacionan con la calidad. Por ejemplo, el pollo, que se prefiere el que ha sido alimentado con maíz, sobre el que ha recibido alimento industrial. La selección de pollo es sobre todo muy importante en las

fiestas, cuando busca ofrecerse la carne de mejor calidad. Una ama de casa y cocinera de fiestas ejemplifica esta situación:

“El pollo tiene más carne y ésta es más blanca –cuando se alimenta con maíz- los otros pollos son amarillos y cuando se cuecen quedan casi sin carne”.

### **Preparación**

La tradición culinaria de Tlacolula de Matamoros corresponde a la Región de Valles Centrales, aunque en cada municipio varían los modos de preparación y algunos ingredientes.

En el Anexo 2 se presentan los principales ingredientes y preparaciones de Tlacolula de Matamoros, la descripción de cada uno de ellos y el consumo que se les asigna.

Estas preparaciones representan la cocina tradicional de Valles Centrales, que suelen alternarse con las industrializadas (pastas, refrescos, frituras), las de los migrantes (comidas étnicas como la italiana, china y americana) y otras más que se han incorporado a través de su difusión en los medios de comunicación (programas televisivos de cocina, revistas e internet).

La transmisión del conocimiento culinario tradicional persiste y es tan fuerte que incluso no se pierde por las nuevas ideas que llegan, esto puede obedecer también a la tradición familiar que va en orden maternal, pero que también se bifurca entre madre y nuera.

En general, las mujeres de Tlacolula de Matamoros son adiestradas por sus madres en las labores de la cocina:

“Mi mamá me había enseñado, es que nosotros casi cuando estamos chicas no sabíamos hacer comidas así, y ya a mi mamá le preguntaba cómo se hacía el coloradito y ya agarraba yo y lo apuntaba” (mujer de 62 años, ama de casa).

Después refuerzan sus conocimientos a través de revistas de recetas, platicando con otras mujeres, viendo programas de televisión e incluso a través de sus hijos, quienes les muestran nuevas preparaciones a través de internet o les cuentan de las comidas que han conocido en otros lugares, como lo relata una ama de casa que tiene un hijo de 18 años, quien forma parte de un grupo de danza que hace representaciones en todo el estado y tiene contacto con diferentes comidas:

“Él me dice que –en internet- hay muchas recetas y se ven bien bonitas, por ejemplo, las gelatinas, pero esas son con jeringas (...) él también ve diferentes cosas en Oaxaca, por donde lo llevan a comer. El otro día me dijo que comió un caldo de piedra<sup>14</sup> y me explicó más o menos pero no me he animado a hacerlo, me dijo que está muy rico”.

También los migrantes aportan nuevas ideas a la comida del hogar sin involucrarse en la preparación. Ellos comparten las recetas para que las mujeres bajo sus instrucciones la lleven a cabo, como se puede ver en los siguientes testimonios:

“Él me explica más o menos cómo va y ya lo hago... A hacer los pancakes con caritas, los sándwich que preparaba él allá con pechuga de pollo, jamón y así con diferentes cosas” (mujer de 44 años, ama de casa).

“Ella hace casi todo lo que es cocina acá, porque pues uno está en la calle trabajando y ya nada más llega uno a comer” (Hombre de 39 años, migrante retornado).

---

<sup>14</sup> El caldo de piedra es una comida tradicional, que posee un alto reconocimiento en la gastronomía estatal. Sin embargo, sólo es preparado por hombres, en el municipio de San Felipe Usila (ubicado en la región de Tuxtepec), por lo que, a pesar de ser un platillo insignia, su preparación resultó desconocida para las mujeres tlacolulenses.

Sin embargo, también los hijos de migrantes retornados aprenden nuevas preparaciones gracias al contacto con la cocina del negocio.

En los hogares suele haber una estufa de gas y un anafre, la primera es empleada diariamente y para casi todas las preparaciones, mientras que el segundo se emplea al preparar ciertos platos que están vinculados con la cocina tradicional, con modos de cocción largos o que requieren un comal u ollas grandes. Tal es el caso de las memelas, los chiles rellenos y la comida para fiestas, como lo explica un ama de casa de 62 años:

“Cuando hacemos memelitas o quesadillas, nos vamos al patio para comerlas calientitas, ahí tenemos un asador”.

### **Consumo**

Los tiempos de consumo están determinados por las actividades de los miembros del grupo doméstico, ya que a pesar de que comen lo mismo, no necesariamente lo hacen a la misma hora. Los hombres comen cuando tienen una pausa en su trabajo, los hijos cuando salen de la escuela y las mujeres comen con sus esposos (a la hora que ellos determinen). El desayuno se realiza en cuanto inician las actividades del día, puede ir acompañado del almuerzo o éste realizarse una o dos horas después.

En caso de que el almuerzo se haya hecho tarde, entre 12 y 1 de la tarde, la comida también se retrasará y es muy probable que se omita la cena.

**Cuadro 5. Orden del día culinario en Tlacolula de Matamoros**

Desayuno	<ul style="list-style-type: none"><li>•Al despertar, entre 7 y 9 a.m.</li><li>•Bebida caliente (café, atole o chocolate) con pan dulce</li></ul>
Almuerzo	<ul style="list-style-type: none"><li>•En seguida del desayuno u horas más tarde, entre 11 a.m. y 12 p.m.</li><li>•Chicharrón, huevo o queso en salsa, tamales, chilaquiles, enfrijoladas, entomatadas, quesadillas, empanadas o memelas.</li></ul>
Comida	<ul style="list-style-type: none"><li>•De las 3 a las 5 p.m.</li><li>•Suele ser un guiso caldoso acompañado de tortillas blandas o tlayudas, queso, frijoles o carne como tasajo, cecina enchilada, chorizo o pollo. Pocos platos son de consistencia seca.</li></ul>
Cena	<ul style="list-style-type: none"><li>•Puede o no estar presente. Suele ser una bebida caliente como café o té. De lo contrario, tortas de pan amarillo (salado) o se hace un recalentado de la comida del día.</li></ul>

Fuente: Elaboración propia a partir de datos recabados en la Ruta Caminos del Mezcal, Oaxaca en 2014.

La mayoría de las comidas típicas son caldosas, el adjetivo de “secas” se usa generalmente para describir a las que vienen de fuera. Es común que entre semana se coma carne solo como guarnición de los caldos, mientras que el domingo cambia esta dinámica, dado que se acostumbran los pollos rostizados y las carnes asadas.<sup>15</sup>

La población local acostumbra realizar todas las comidas dentro del hogar, y contempla el consumo de alimentos de la calle como antojos o como una necesidad en caso de trabajar fuera. Esta última situación es común para el personal foráneo de las oficinas burocráticas

---

<sup>15</sup> El mercado en día de plaza posee una vasta oferta de pollos rostizados y anafres para asar las carnes.

de Tlacolula, que cuenta con horarios fijos para comidas, por lo que los comedores/fondas son su alternativa, como lo menciona la dueña de un comedor tradicional:

“La gente nativa de Tlacolula está acostumbrada a comer en su casa, la gente que viene de otros pueblos o de Oaxaca a trabajar aquí, como en la Secretaría de Salud o en el municipio, son los que buscan dónde comer”.

Por otra parte, un migrante retornado menciona que la comida de la calle es percibida por los tlacolulenses como un antojo:

“Lo único que acostumbramos cuando queremos cosas así –comida de la calle- ¡son taquitos al pastor! Un antojito”.

Incluso hay comidas locales que según sean preparadas la población las clasifica como de antojo, tal es el caso de una ama de casa y su percepción de las tortillas elaboradas a máquina:

“A veces ya nos enfadamos de las tlayudas y a veces pedimos un kilo de tortillas, blanditas, de máquina, es como un antojo también”.

Por otra parte, el consumo de alimentos en las festividades, es diferente al del resto de los días, a cada celebración se le asignan cierto tipo de comidas y bebidas.

Durante las celebraciones religiosas, como la del Señor de Tlacolula, que es la fiesta más importante y que se realiza el segundo domingo de octubre, se acostumbra como desayuno un chocolate de agua, atole blanco o chocolate-atole y pan. Al mediodía higaditos<sup>16</sup> y para la comida mole negro. Lo mismo para la celebración de Día de Muertos.

---

<sup>16</sup> Caldo que contiene una mezcla de huevo, carne de pollo y cerdo, jitomate, cebolla y comino.

Las celebraciones personales como las bodas, pueden festejarse de manera tradicional o no tradicional, en las primeras se ofrece barbacoa o mole negro, y en caso contrario, se sirven preparaciones novedosas como pierna al horno, pollo en escabeche, puerco a la hawaiana, pastas y cremas.

En los cumpleaños se ofrecen comidas que están relacionadas con el gusto del festejado o las que cada familia haya determinado para esas fechas. Un ama de casa describe cómo se organiza para estas festividades:

“Solamente para los cumpleaños y para navidad hacemos lomo o pollo a la naranja, van en el horno de la estufa, con espagueti y ensalada”.

Estas comidas “novedosas” suelen ser vistas como caras y más elaboradas, por lo que a pesar de contar con los conocimientos para hacerlas, se dejan para ocasiones especiales, según lo explica la dueña de un comedor tradicional, que las percibe como lujosas:

“A mi hijo le gustan las comidas italianas, las pastas, los platillos... De esos platillos diferentes ¿no? ¿Cómo le podría llamar a ese tipo de platillo? ¡Pues de lujo!”.

## **Sistema alimentario del punto de venta de alimentos de migrantes**

### **Planificación y provisión**

La selección de los platillos en el punto de venta de comida, es una tarea a cargo de los migrantes, quienes se plantean qué platillos podrían gustar a los tlacolulenses, de los que ellos aprendieron a preparar, además de elegir los que consideran representativos de otras cocinas como la italiana, china, americana, etc. según donde hubieran trabajado.

Esto se constata con el caso de un migrante retornado que trabajó en la cadena norteamericana IHOP:

“No más metí lo principal, lo que eran los desayunos americanos, la variedad de los huevos... Omelettes, los sándwiches fríos, los waffles, las crepas, los panqués”.

Otra cuestión a definir fueron los nombres de los platillos y del punto de venta, además de decidir si nombrarlos en inglés o español. El mismo migrante consideró que al traducirlos no se escuchaban bien y perdían relación con la idea original del restaurante, por lo que decidió dejar algunos nombres en inglés:

“En español no se oye bien que *un pollo omelette* entonces se llamaba *chiken fajita omelette*, se oye más bonito”.

Después de haber elegido los platillos del menú, realizan un listado de todos los insumos que necesitan para prepararlos y así buscarlos en Tlacolula o en Oaxaca. Para la compra de productos industrializados recurren a los supermercados de la ciudad de Oaxaca, también para la compra de algunos quesos, cortes de carne y pan para hamburguesas y baguettes.

Al buscar proveedores, comparan precios y eligen los sitios más económicos y con los productos más apegados a los que usaban en Estados Unidos. Ya suelen tener contemplado cuánto deben comprar de cada cosa, consideran los alimentos que pueden tener en refrigeración como el queso, y otros que deben comprar diario como la carne. Las cantidades de los insumos están basadas en la cantidad de clientes que esperan para la semana y el tiempo de frescura de los productos.

Un día a la semana hacen la compra de los insumos y en caso de que estos se terminen antes, recurren a la ayuda de sus familiares para realizar las compras. Si el producto se tiene que comprar en la ciudad de Oaxaca, son ellos quienes van por él, por lo que los

familiares se quedan a cargo del negocio, incluso cuando no tienen los conocimientos suficientes de cada una de las preparaciones.

Algunas verduras no las consiguen en Tlacolula, por lo que deben comprarlas en la central de abastos de Oaxaca, como la col morada, los champiñones, los pimientos y diversos tipos de lechugas para las ensaladas. El abasto en la ciudad de Oaxaca se planea de manera que el viaje sea aprovechado para comprar varias cosas:

“Esperaba que se me fueran juntando 2, 3 cosillas y se iba comprando también aquí un poquito, no más para salir al día... Y ya cuando era el día de plaza en Oaxaca ¡pues ya!”  
(Hombre de 39 años, migrante retornado).

Para los sábados y domingos consideran mayor cantidad de insumos, ya que aumenta el número de clientes, sobre todo por los foráneos que acuden a realizar sus compras al mercado.

Algunos ingredientes les resultaron imposibles de conseguir, como un queso suave para rellenar crepas, y las tortillas extra grandes para los burritos, ya que en los restaurantes de Los Ángeles los hacían con unas tortillas de 50 cm de diámetro, y las más grandes que consiguieron en Tlacolula fueron de 30 cm.

### **Preparación**

En la cocina de estos puntos de venta son los hombres quienes suelen estar a cargo, las esposas e hijos ayudan en algunas preparaciones o cuando ellos no se encuentran. En este caso, ellos ya dejan listos los ingredientes para que sus familiares continúen el servicio, como es el caso de un migrante retornado dueño de un restaurante de comida china:

“Ahorita ya enseñé a la señora, como ya están preparadas las salsas, iyo las preparo! Ella tiene que calcular qué tanto, no hay que echar bastante sino qué tanto de comida y qué tanto de salsas... Pero hay clientes que me han dicho: “usted prepara más rico”.

En este mismo restaurante, optan por congelar las porciones de cada platillo para que la preparación sea mucho más rápida. Esta práctica la llevaban a cabo en los restaurantes chinos de Los Ángeles, sin embargo, en la región es poco recurrente y mal vista, ya que quita la frescura de los ingredientes.

Además cuenta con una buffetera que le permitiría ofrecer el servicio de buffet con diversos guisados, pero a pesar de haberla comprado hace muchos años, no le ha podido dar uso, debido a que considera no tener la demanda suficiente por la costumbre de comer lo que se prepara en el hogar por las mujeres:

“Para que yo use esa vaporera se requiere mucha venta, pero aquí en el pueblo casi todos tienen esposas que son responsables de la comida y la comida china ¡es como un antojito! ¿Verdad?”.

En el caso de una pareja en la que ambos son migrantes retornados, es ella quien prepara casi toda la comida para el restaurante, dado que decidieron dejar de lado la carta fija del menú con el que comenzaron para adoptar el mismo sistema de asignación por día de la semana que se tiene en Tlacolula:

“Aquí la gente ya está acostumbrada a que el jueves, que si no comes amarillo comes caldo de res, o si no comes caldo de res comes el chichilo, ya la gente ya sabe” (migrante retornada, de 33 años).

Los migrantes distinguen su comida de la Tlacolula al prepararla como aprendieron en Estados Unidos, a pesar de tratarse de platillos que ya son comunes en el municipio, tal es

el caso de las baguettes, como lo menciona una migrante retornada, que vende baguettes por las noches:

“Las preparo estilo allá, porque le pongo muchos ingredientes que en otros lados no les ponen. Yo por ejemplo le pongo mostaza, mayonesa, aderezo, la lechuga, cebolla morada frita y ya dependiendo de qué las quieras”.

### **Consumo**

Los migrantes retornados afirmaron que para los almuerzos y comidas entre semana sus clientes son trabajadores de las oficinas burocráticas o clínicas de salud, mientras que los fines de semana reciben más familias.

Para la cena, también suelen ser familias que buscan consumir algo “ligero”. La comida tradicional para cenar es vista como pesada, en cambio, los migrantes consideran que sus cenas no lo son, como lo muestran los siguientes testimonios del dueño del IHOP de Tlacolula:

“A las señoras les gustaba porque como llegaban ya en la noche, decían que no era comida pesada, para no comer taquitos”.

“Un waffle o unos hotcakes o las crepas, ya era algo ligerito... Como pa’ que no les dé hambre a media noche”.

En el caso de las familias de migrantes retornados, ellos perciben mayor interés y aceptación hacia sus comidas por parte de los hijos, mientras que las esposas prefieren los platillos “tradicionales” de la región. El mismo migrante, refirió que a su esposa le costaba trabajo probar los platillos que él hacía en IHOP:

“Un día me dijo: está bueno, y es que no lo comen pues, pa’ empezar no conocen cómo es la comida... Y así le daba yo poco a poquito”.

Este testimonio hace alusión a las ideas en torno a la comida local y a la que es de fuera, por parte de los migrantes y de los que no lo son. Hay otro testimonio en el que él desacredita a su esposa al describirla con un gentilicio correspondiente a otra una comunidad indígena, cuando ella se niega a probar otros tipos de comida distintos a la local:

“A veces le digo, ¡hasta pareces mixe!”.

Por otra parte, muchos de los clientes de estos puntos de venta son también personas que han vivido en Estados Unidos, y ya conocen los platillos:

“Ya sabía yo, si ya fuiste a Los Ángeles pues ya has de conocer qué es IHOP, como dice el dicho: si fuiste a Los Ángeles y no conoces a Mickey Mouse no fuiste a Los Ángeles ¿no?”.

Por otra parte, el restaurante de comida china tiene clientes que acuden desde la ciudad de Oaxaca y otros de poblados rurales cercanos, quienes le contratan servicios para sus fiestas de bautizos y confirmaciones. Cabe señalar que estos pueblos poseen un alto índice de migración.

### **Dificultades de puntos de venta de migrantes**

La venta de comida distinta a la tradicional, representa diversos obstáculos para los migrantes retornados, como la desconfianza a lo desconocido:

“Tú sabes que aquí en Tlacolula te señalan: ¡mira esos están locos!, ¿quién va a ir a comer *waffles*?” (Hombre de 33 años, migrante retornado).

La mayor dificultad que reconocen es que la población está acostumbrada a ciertos platillos según el día de la semana y la hora. Uno de los puntos de venta que contaba con un menú fijo, prefirió modificar su esquema y ofertar platillos que correspondieran con la asignación de comidas por día de la semana, quitando la oferta de platillos distintos a los que come la gente en sus hogares:

“Aquí la gente está acostumbradísima que a los tacos, que pues... Puras fritangas. Como luego ni conoce la gente ni nada” (Mujer de 33 años, migrante retornada).

Por otra parte, explicarle a la gente los platillos y los ingredientes también fue un reto, ya que ciertas combinaciones resultaron desagradables para la población:

“Un señor me dijo: *¿De dónde sacan tanta pendejada?*, y yo le dije: *¿Has salido?*, y dijo que sí, pero que nunca había visto que huevos así... Porque vendíamos hamburguesas con huevos también y decía: *¿pos cuándo has comido así?*, y yo le decía: *esto es pa' gente, es comida americana, no es comida mexicana*” (Hombre de 39 años, migrante retornado).

Los precios de las comidas en estos negocios, también fueron percibidos como una dificultad, ya que son más elevados que los platillos tradicionales:

“Tú elaboras un omelette y ves cuánto inviertes y tú dices ¡es caro! (...) Y te das cuenta de que tú no puedes vender un omelette en no menos de \$60, y pues la personas aquí dicen: *no me voy a comer un omelette, no me va a llenar*” (Hombre de 33 años, migrante retornado).

Algunos establecimientos quitaron platillos de su menú que eran percibidos como caros, como explica una mujer migrante, dueña de un restaurante que antes vendía nachos:

“Sí los pedían, pero como son muy *codinches* se les hacía muy carito, los dábamos en 35 pesos”.

## **Recapitulación**

Los resultados muestran que el trabajo en el campo no forma parte principal de la economía local, pero sí la migración como una tendencia familiar.

Los migrantes viven dos procesos de readaptación, uno al comenzar su carrera migratoria y un segundo cuando deciden retornar y quedarse, luego de haber pasado su vida laboral en otro país. En Tlacolula se enfrentan al reto de conseguir trabajo, siendo el autoempleo la opción más viable, aunque desde la economía informal.

El trabajo en las cocinas de Los Ángeles les aporta conocimientos sólidos sobre preparaciones de otros lugares, hecho que los hace sentirse orgullosos y con una ventaja laboral de la que hacen uso a través de puntos de comida que ofertan platillos distintos a los tradicionales.

La población local acostumbra comer en sus hogares lo que las mujeres cocinan, de manera que las comidas de venta, son antojos ocasionales y no algo cotidiano, incluso para los migrantes retornados. Las comidas tradicionales que se han transmitido por generaciones, mantienen un lugar privilegiado en la comida de diario, como los caldos, salsas y toda la diversidad de platillos elaborados con maíz. Las comidas nuevas, ocupan el lugar de un antojito ocasional, que en el hogar es pedido principalmente por los hijos o por los miembros que han sido o son migrantes.

# VI. Discusión

PANDA CAVE



COMEDOR  
COMIDA CHINA



	TARDE	NOCHE
SABADO	11	11
DOMINGO	11	11
LUNES	11	11
MARTES	11	11
MIÉRCOLES	11	11
JUEVES	11	11
VIERNES	11	11

(COSTA RICA)  
9500-1234

En este municipio, el sistema de producción agrícola ha ido disminuyendo paulatinamente, aunado a los procesos de urbanización y modernización, dado que resulta más rentable migrar a las zonas urbanas y hacia Estados Unidos. El flujo de trabajo y de dinero en la población está mediado por el ingreso económico que la migración genera, y se atribuye a las remesas la continuación de la comunidad y la prosperidad del comercio local, que además, son la tercera fuente de ingresos en Oaxaca, después del turismo y el café.

Los movimientos migratorios han implicado una serie de nuevas ideas en torno a la alimentación, aunado al hecho de que el tercer sector económico, específicamente el caso de la venta de alimentos, no contribuye al desarrollo de las actividades primarias en la región. Se ha dado una transición de la economía basada en la agricultura a una que se enfoca en los servicios, donde además encuentran lugar los migrantes retornados.

El turismo gastronómico se pretende posicionar en esta zona como una opción de desarrollo económico, al mismo tiempo que los migrantes vuelven con la idea de que se puede “hacer un aquí como es allá”, a través de la venta de las comidas que preparaban en Los Ángeles, California.

Vázquez-Medina (en prensa) en un estudio de comunidades rurales donde migrantes retornados se dedican a la venta de comida china, da cuenta de la gastronomía como un elemento que muestra el impacto de los movimientos poblacionales sobre lo social, lo cultural y lo económico. Identifica a los migrantes retornados como actores económicos, pero también de difusión cultural, debido a los conocimientos culinarios que adquirieron en Estados Unidos.

De esta forma, destaca la relación entre la movilidad, los procesos globales en la alimentación y por supuesto los reajustes en el sistema alimentario a causa de la diversidad *étnica*<sup>17</sup> en la oferta de comidas.

De manera que en este capítulo se discute la gestión del sistema alimentario público y privado, atravesado por elementos de la organización social local, pero con influencias alimentarias globales.

La hipótesis de la que se partió es que el migrante retornado representa un rol fundamental en la incorporación de nuevas formas de comer en Tlacolula de Matamoros, porque la migración conlleva también una movilidad de sabores que se despliegan en el retorno, como parte de la reinserción laboral, entonces el migrante se convierte en un agente de difusión cultural. A la par, persiste un sistema tradicional que convive con esfuerzos por posicionarlo como un atractivo para los turistas.

Al respecto, la gastronomía oaxaqueña desde 2008 fue nombrada por la LX Legislatura del Congreso del Estado como “Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado” y la Secretaría de Turismo de Oaxaca planteó que la oferta gastronómica era un atractivo turístico más en la Ruta Caminos del Mezcal.

Bajo este planteamiento, los locales han resuelto la necesidad de ofertar comidas tradicionales a los turistas y la han convertido en una ventaja económica. Sin embargo, Tlacolula no sólo recibe turistas, sino que mantiene un flujo constante de gente que acude de los poblados cercanos. La suma de todos estos factores, ha posicionado al sector terciario como el más importante del municipio, y ha hecho que la venta de comida sea una opción viable de autoempleo para la población local.

---

<sup>17</sup> Como la comida china y la americana.

Por lo que si se retoma el proyecto inicial del que derivó esta tesis (mismo que partía de que la gastronomía local es un factor que propicia el desarrollo regional) y se contrasta con lo que muestra la etnografía, en Tlacolula de Matamoros no existe un vínculo cercano entre la producción local y la venta de alimentos, ya que la población compra sus insumos en la Central de Abastos de Oaxaca, que se encuentra abastecida en gran medida por otras regiones y estados del país. Por lo tanto no hay relación estrecha entre la gastronomía local y el sector primario, pero sí con el sector terciario que sobrevive por los visitantes, que favorecen el desarrollo regional.

En la Central de abastos de Oaxaca encuentran mayor variedad de insumos y mejores precios. En cambio, la producción local sigue siendo importante y necesaria en el ámbito doméstico, que continúa con una organización social prácticamente intacta, a pesar de la diversidad de comidas para venta.

Lo anterior tiene relación entre otras cosas, con los roles de género, tal como dice Vázquez Medina (2017) en un estudio que se encargó de abordar las fronteras del género en el espacio doméstico y cómo los hombres se involucran en la cocina pública y no hay una intención de interferir en la doméstica, que está a cargo de las mujeres. Son ellas quienes se apegan al *orden del día culinario*, es decir, a la elección invariable de comidas para cada día de la semana (Bradomín, 2007) en la cocina del hogar.

En cambio, la oferta de la cocina pública ha sido construida a partir de las redes migratorias, por lo que hay una disparidad entre lo que se piensa que se puede hacer y lo que está sucediendo ahora. Es decir, en Tlacolula de Matamoros la comida para venta presenta una gran diversidad, ya que están los comedores que ofertan platos basados en la asignación tradicional por día de la semana y a la vez, están los puntos de venta (cafeterías, restaurantes, casetas ambulantes, etc.) de migrantes que ofrecen comidas étnicas como la americana, china e italiana.

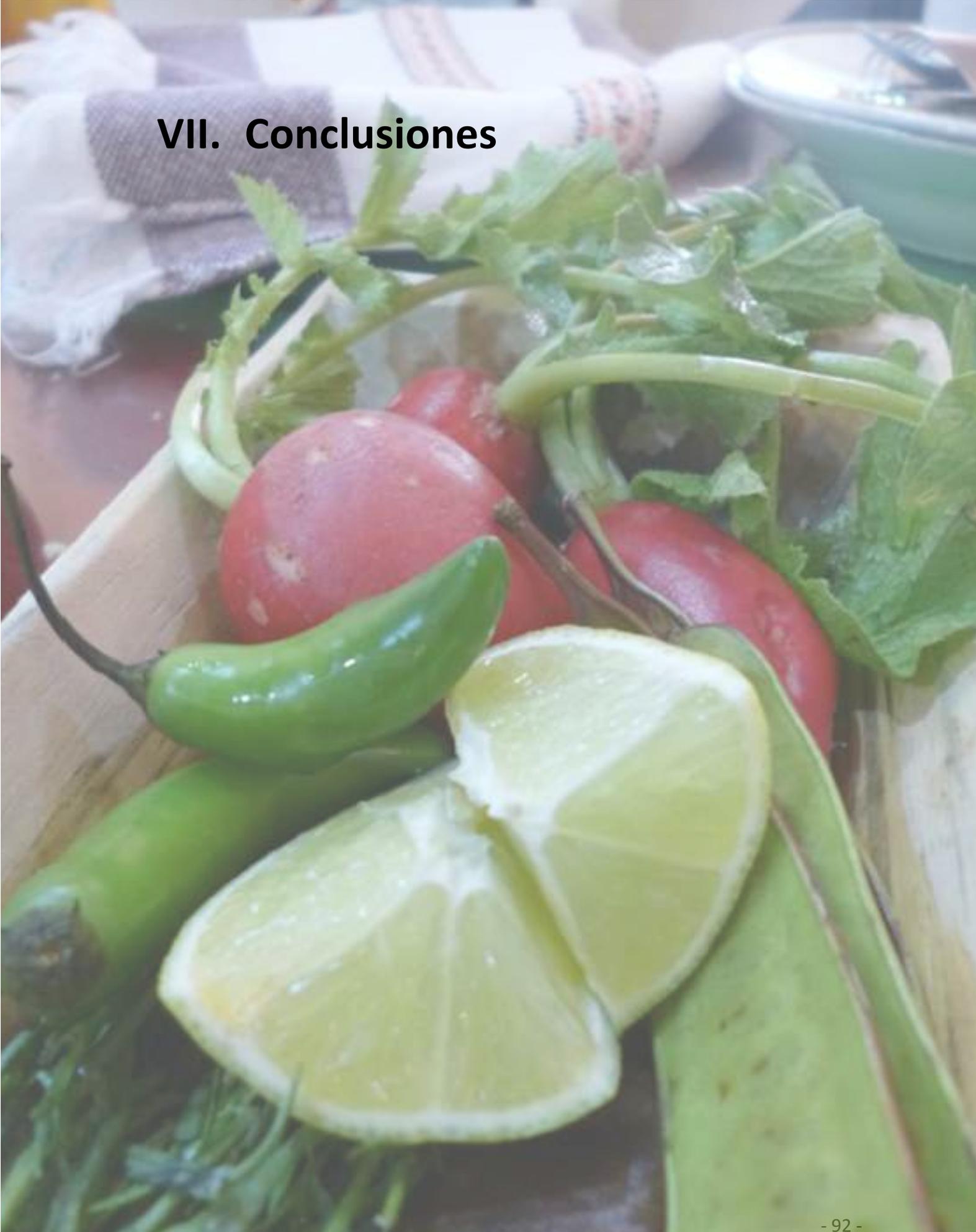
Al respecto Contreras y Gracia (2005) hablan de un proceso dinámico que se desarrolla entre cada una de las fases del sistema alimentario, con elementos de continuidad y otros que tienen alteraciones. En este caso, las modificaciones se han dado con la incorporación de nuevas comidas, ingredientes y modos de preparación por la influencia de las experiencias de los migrantes retornados, la exposición a los medios de comunicación y el interés por probar algo distinto. Vázquez Medina (2017) hace alusión al carácter doméstico que van adquiriendo algunas preparaciones propias del ámbito público, gracias a estos flujos de información culinaria.

Una manera de mantener separados los ámbitos doméstico y extra doméstico es la contención del conocimiento por un lado tradicional (que lo mantienen las mujeres) y por otro lado el no tradicional. Las maneras no tradicionales coexisten de tal forma que incluso se ven en situaciones que conllevan un alto sentido de la tradición, como lo son las fiestas, en las que ahora puede ofrecerse mole o pierna a la hawaiana.

La modernidad alimentaria, entendida en este caso como una modificación en los patrones de consumo gracias a procesos macrosociales como la migración transnacional, no tiene mayor impacto porque la gastronomía tradicional se ha mantenido y sobrevivido a pesar de intentos de modificaciones, por lo que todo esto forma parte de la cultura alimentaria, sin que una parte transgreda a la otra.

Tlacolula de Matamoros es una comunidad transnacional, en la que gracias a los lazos entre los países de origen y destino, lo local está constituido de transnacionalmente. Sin embargo, esto no implica la homogeneización de los procesos sociales como la alimentación, al contrario, Appadurai (2001) señala el esfuerzo simultáneo que hay entre la identidad y la diferencia, por prevalecer una sobre otra.

## VII. Conclusiones



Esta tesis aporta una mirada etnográfica al fenómeno de la migración y su efecto sobre el sistema alimentario de Tlacolula de Matamoros, una comunidad transnacional que forma parte de un trayecto turístico en Oaxaca.

Las prácticas culinarias aprendidas en Estados Unidos son traídas a Tlacolula por los migrantes como una estrategia de supervivencia y reinserción social y económica.

En esta tesis se dio cuenta que hay una división de los patrones de consumo de acuerdo a la temporalidad de la disponibilidad de alimentos. La proximidad es un elemento que no está presente en este municipio, sin embargo, hay canales de distribución de alimentos que se apegan al orden global, como regresar al centro, es decir, hay codependencia entre centro y periferia.

Se mostró que existe una división consciente de los tiempos y los ritmos de la alimentación, y esta segmentación tiene que ver con la diversidad de cocinas entre lo que ya existía y lo que se ha venido incorporando, además de cómo se ha decidido organizar la cultura alimentaria local con ambos elementos.

Hay un orden que permite organizar la oferta de cocinas y la introducción de nuevas maneras de comer, que permite que sean vistas como un antojo ocasional. En el caso de estas comidas, son los migrantes quienes quedan a cargo y la mujer puede o no involucrarse en medida que el migrante tenga otras ocupaciones que atender, como otros negocios o tierras de cultivo.

De manera que los migrantes adquieren nuevos conocimientos culinarios y al retornar los llevan a la práctica pero en el ámbito público, a nivel interno se conserva la estructura de la alimentación tradicional.

La migración implica modificaciones al estilo de vida tradicional, pero el migrante no es el único que cambia, sino también las personas que se quedan y que tienen que adaptarse a nuevas condiciones de vida y de acceso a suministros, así como a nuevas ideas.

Appadurai (2001) habla de estos flujos globales de ideas, dinero y mercancías, que llegan con la migración y los medios de comunicación, e influyen los procesos de las comunidades transnacionales, en este caso, la influencia se ve reflejada en el sistema alimentario de Tlacolula de Matamoros, gracias a los migrantes retornados que traen consigo nuevas ideas que favorecen cambios en la estructura alimentaria pública y doméstica, aunque en esta última se dan en menor medida. De manera que la modernidad alimentaria se ve reflejada en Tlacolula de Matamoros, a la par que la organización social y la gastronomía tradicional permanecen.

El proyecto del que se desprendió esta tesis fue adquiriendo nuevos enfoques que implicaron nuevos objetivos para estudiar la migración como un elemento que incide sobre el sistema alimentario, además de observar que la gastronomía como atractivo turístico no implica el favorecimiento de la producción agrícola, pero sí contribuye al desarrollo local, desde el sector terciario.

Ahora surgen varias interrogantes que darán pie a otros estudios sobre los migrantes retornados y la relación que hay entre el desarrollo regional y la migración:

¿Es necesario el desarrollo agrícola o el desarrollo económico de una región para evitar la migración? O, al contrario ¿la migración debe continuar para impulsar el desarrollo económico de la región?

Por otra parte, a partir de la coyuntura actual ¿qué va a suceder?, es decir, ¿los flujos migratorios se detendrán?, ¿habrá una ola de retornos?, ¿qué oportunidades encontrarán

estos migrantes retornados?, ¿continuarán los fenómenos sociales estudiados en esta tesis?, ¿cuáles otros surgirán y qué más modificaciones habrá?

Este estudio buscó abrir la puerta para seguir profundizando acerca del fenómeno de la migración en Tlacolula de Matamoros, y hacerlo también con un enfoque hacia la población que se queda y convive con todos los efectos de los flujos transnacionales.

Se mostró que el migrante retornado es un agente de difusión cultural que incorpora nuevas formas de comer en Tlacolula de Matamoros, luego de su experiencia laboral en el ámbito culinario en Los Ángeles, California, y Tlacolula al ser una comunidad transnacional, permite que no solo el migrante tenga contacto con nuevas maneras de comer, sino también los que se quedan y conviven con las ideas que llegan a través de la migración.

## VIII. Referencias

- Acevedo, M. L. y Restrepo, I. (1991). Los Valles Centrales de Oaxaca. Oaxaca, México: Centro de Ecodesarrollo y Gobierno de Oaxaca.
- Acosta, Félix (2003). La familia en los estudios de población en América Latina: estado del conocimiento y necesidades de investigación. 37, 5-50.
- Appadurai, A. (2001). La modernidad desbordada: dimensiones culturales de la globalización. Argentina: Ediciones Trilce S. A. y Fondo de Cultura Económica de Argentina.
- Ariza, M. y Portes, A. (2007). La migración internacional de mexicanos: escenarios y desafíos de cara al nuevo siglo. En M. Ariza y A. Portes (Coord.) El país transnacional: migración mexicana y cambio social a través de la frontera (p.11-54). México: Universidad Nacional Autónoma de México e Instituto de Investigaciones Sociales.
- Bender, D. (1967). A refinement of the concept of household: Families, co-residence and domestic functions. *American Anthropologist*. 69, 493-504.
- Bertran, M. (2005). Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Bertran, M. (2011). Incertidumbre y vida cotidiana: alimentación y salud en la Ciudad de México [tesis de doctorado]. Universitat de Barcelona, España.
- Besserer, F. (2007). Luchas transculturales y conocimiento práctico. En M. Ariza y A. Portes (Coord.), El País transnacional. Migración mexicana y cambio social a través de la frontera. México: Universidad Nacional Autónoma de México e Instituto de Investigaciones Sociales.
- Bradomín, J. M. (2007). Cocina oaxaqueña en Historia del turismo en Oaxaca: Siglo XX. México: EducArte, Educación para el siglo XXI A.C.
- Bustamante, J. A. (2000). Migración irregular de México a Estados Unidos: 10 años de investigación del Proyecto Cañón Zapata. *Frontera Norte*. 12(23), 7-49.

Cámara Nacional de la Industria de Transformación (2012). La alimentación de los mexicanos: cambios sociales y económicos, y su impacto en los hábitos alimenticios. México: CANACINTRA.

Canales, A. y Zolniski, C. (2001). Comunidades transnacionales y migración en la era de la globalización. *Notas de Población, CEPAL CELADE*, 28(73), 221-252.

CDI (2010) Indicadores sociodemográficos de la población total y la población indígena. Recuperado de <http://www.cdi.gob.mx/cedulas/2010/OAXA/20551-10.pdf>

Centro de Orientación del Migrante de Oaxaca A. C. (2015). Recuperado de <http://comioaxaca.org.mx/site/migracion/migracion-en-oaxaca/>

CIEDD (2014). Atlas de información municipal. Recuperado de: [http://www.oaxaca.gob.mx/info/atlaspdf/atlas\\_valles.pdf](http://www.oaxaca.gob.mx/info/atlaspdf/atlas_valles.pdf)

Clemente, J. S., Martínez, C., Rabadán, M. T., Roig, B. y Valencia, S. (2008). Actitud hacia la gastronomía local de los turistas: dimensiones y segmentación del mercado. *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*. 6(2), 189-198.

Comaroff, L. y Comaroff, J (2011). *Etnicidad S.A. Argentina*: Katz.

Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (2009). Zapotecos de Valles Centrales. Recuperado de [http://www.cdi.gob.mx/index.php?option=com\\_content&task=view&id=622&Itemid=62](http://www.cdi.gob.mx/index.php?option=com_content&task=view&id=622&Itemid=62)

Comité de Información Geográfica y Estadística de Oaxaca (2013). Anuario Estadístico de Oaxaca 2012. Recuperado de <http://ceiegoaxaca.gob.mx/home/?p=712>

Comunicación Social del gobierno del estado de Oaxaca (2015a). Alimentación y cultura del deporte, tema de la tercera encuesta 2015 del CIEDD. Recuperado de <http://www.oaxaca.gob.mx/alimentacion-y-cultura-del-deporte-tema-de-la-tercera-encuesta-2015-del-ciedd/>

Comunicación Social del gobierno del estado de Oaxaca (2015b). Presenta CIEDD encuesta de expectativas económicas 2015. Recuperado de <http://www.oaxaca.gob.mx/presenta-ciedd-encuesta-de-expectativas-economicas-2015/>

Consejo Nacional de Población (2010). Regiones de origen y destino de la migración México – Estados Unidos. Recuperado de

[http://www.conapo.gob.mx/es/CONAPO/Indices\\_de\\_intensidad\\_migratoria\\_Mexico-Estados\\_Unidos\\_2010](http://www.conapo.gob.mx/es/CONAPO/Indices_de_intensidad_migratoria_Mexico-Estados_Unidos_2010)

Contreras, J. y Gracia, M. (2005). Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas. Barcelona, España: Editorial Ariel.

Coronel, D. (2006). Zapotecos de los Valles Centrales de Oaxaca: pueblos indígenas del México contemporáneo. México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.

Cristie, M. E. (2001). Naturaleza y sociedad desde la perspectiva de la cocina. *Journal of Latin American Geography*, 1(1), 21-54.

Cruz, L. y Ruiz, R. (2008). Migración, realidad cotidiana. México: Gobierno de Oaxaca e Instituto Oaxaqueño de Atención al Migrante.

De Suremain, C. y Katz, E. (2009). Introducción: modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina. Recuperado de <http://aof.revues.org/6432>

Diskin, M. y Cook, S. (1975). Mercados de Oaxaca. México: Instituto Nacional Indigenista

Durand, J. (2007). Origen y destino de una migración centenaria. En M. Ariza y A. Portes (Coord.), *El país transnacional: migración mexicana y cambio social a través de la frontera*. México: Universidad Nacional Autónoma de México e Instituto de Investigaciones Sociales.

ENSANUT (2012). Encuesta Nacional de Salud y Nutrición Resultados por entidad federativa: Oaxaca. Oaxaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública.

FAO (2013). Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en México. México: FAO, SAGARPA, SEDESOL, Instituto Nacional de Salud Pública.

Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, España: Anagrama.

Fitzgerald, D. (2014). Nación de emigrantes: cómo maneja México su migración. México: El Colegio de la Frontera Norte.

Fundación BBVA Bancomer, (2015). Situación migración México, primer semestre 2015, análisis económico. Recuperado de <https://www.fundacionbbvabancomer.org/imagenes/docs/SitMig-2015-1er-semester-espanol.pdf>

Gandini, L., Lozano-Ascencio, F. y Gaspar, S. (2015). El retorno en el nuevo escenario de la migración entre México y Estados Unidos. México: CONAPO.

Gispert, M. (2013). Las mujeres indígenas: transmisoras y protectoras de identidad y cultura alimentaria. En *Memoria simposio Identidad a través de la cultura alimentaria*. México: Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.

Gracia, M. (1997). La transformación de la cultura alimentaria: cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona, 1960-1990). España: Ministerio de Educación y Cultura y Secretaría de Estado de Cultura.

Guarnizo, L. E. (2007). Aspectos económicos del vivir transnacional. En M. Ariza y A. Portes (Coord.), *El país transnacional: migración mexicana y cambio social a través de la frontera*. México: Universidad Nacional Autónoma de México e Instituto de Investigaciones Sociales.

Hirai, S. (2013). Formas de regresar al terruño en el transnacionalismo: apuntes teóricos sobre la migración de retorno. *Alteridades*, 23(45), 95-105.

Honorable Ayuntamiento Municipal Constitucional de Tlacolula de Matamoros, Oaxaca 2008-2010 (2008). Plan Municipal de Desarrollo 2008-2010. Recuperado de [https://finanzasoaxaca.gob.mx/pdf/inversion\\_publica/pmds/08\\_10/551.pdf](https://finanzasoaxaca.gob.mx/pdf/inversion_publica/pmds/08_10/551.pdf)

IME (2015). Estadísticas de mexicanos en Estados Unidos. Recuperado de <http://www.ime.gob.mx/es/estadisticas-de-mexicanos-en-estados-unidos>

INAFED (2015). Indicadores municipales. Recuperado de [http://www.inafed.gob.mx/en/inafed/Socioeconomico\\_Municipal](http://www.inafed.gob.mx/en/inafed/Socioeconomico_Municipal)

INEGI (2010). Movimientos migratorios. Recuperado de [http://www.cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/oax/poblacion/m\\_migratorios.aspx?tema=me&e=20](http://www.cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/oax/poblacion/m_migratorios.aspx?tema=me&e=20)

INEGI (2011). México en cifras. Recuperado de <http://www3.inegi.org.mx/sistemas/movil/mexicocifras/>

INEGI (2016). Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo. Recuperado de <http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/Proyectos/encuestas/hogares/regulares/enoe/>

INEGI, (2013). Anuario estadístico y geográfico de Oaxaca. Recuperado de [http://www.inegi.org.mx/prod\\_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/integracion/pais/anuario\\_multi/2013/oax/Mapas\\_20.pdf](http://www.inegi.org.mx/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/integracion/pais/anuario_multi/2013/oax/Mapas_20.pdf)

Jelin, E. (1984). Familia y unidad doméstica: Mundo público y vida privada. Argentina: Centro de Estudios de Estado y Sociedad.

Katz, E. (2009). Emigración, transformaciones sociales y cambios culinarios en la Mixteca Alta (Oaxaca, México). *Anthropology of food* 56. Recuperado de: <http://aof.revues.org/6445>

Levitt, P. y Jaworsky, N. (2007). Transnational migration studies: Past developments and future trends. *Annual review of sociology*, 33, 129-156.

Loaeza, S. (2010). Nueva historia general de México. México: El Colegio de México

López, F. H. y Runsten, D. (2004). El trabajo de los mixtecos y los zapotecos en California: experiencia rural y urbana. En J. Fox y G. Rivera-Salgado (Coord.), *Indígenas mexicanos migrantes en los Estados Unidos*. México: Universidad de California.

Lozano, F. y Olivera, F. (2007). Impacto económico de las remesas en México: Un balance necesario. En M. Ariza y A. Portes (Coord.), *El país transnacional: migración mexicana y cambio social a través de la frontera*. México: Universidad Nacional Autónoma de México e Instituto de Investigaciones Sociales.

Malinowski, B. y De la Fuente, J. (1957). La economía de un sistema de mercados en México. México: Escuela Nacional de Antropología e Historia.

Matus, M. (2009) El ingrediente étnico: alimentos y restaurantes oaxaqueños en Los Ángeles, CA. En *Ruris*, 3(1): 41-69

Mintz, S. (2003). Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado. México: CIESAS.

Oaxaca Mira (2016). En Oaxaca, 80% de comercio es informal. Recuperado de <http://www.oaxacamira.com/agenda/en-oaxaca-80-de-comercio-es-informal/>

Ordóñez, M. y Rodríguez, P. (2008). Oaxaca, el estado con mayor diversidad biológica y cultural de México, y sus productos rurales. *Ciencias*, (91), 55-64.

Ortega, A; León, M; Ramírez, B. (2010). Agricultura y crisis en México: treinta años de políticas económicas neoliberales. *Ra Ximhai*, 6(3), 323-337.

Oussedik, S. (2012). La alimentación y la cocina, parte del proceso migratorio. *Quaderns de la Mediterrània* (17), 162-166.

Pool-Illsley, E. e Illsley, C. (2012). El papel de los activos culturales en las dinámicas territoriales rurales: el caso de Tlacolula y Ocotlán en Valles Centrales de Oaxaca, México. Santiago, Chile: Rimisp y Proyecto Desarrollo Territorial Rural con Identidad Cultural.

Ray, K. (2008). Meals, migration, and modernity. En D. Inglis, D. Gimlin y C. Thorpe (Eds.), *Food: Critical concepts in the social sciences*. Londres, Inglaterra: Routledge.

Rivera, M. G. L. (2010). La geografía de los flujos y los sitios articuladores en un circuito migratorio complejo: avances de investigación. México: Universidad Autónoma del Estado de Morelos y Ediciones mínimas.

Sánchez, J. (2013). Conflictos y lucha campesina en Oaxaca, 1970-1980. Una mirada en los Valles Centrales [tesis de maestría], México: Universidad Autónoma de Sinaloa

Secretaría de Desarrollo Social y DICONSA. (2012). Recuperado de <http://www.diconsa.gob.mx/index.php/inicio.html>

Secretaría de Turismo y Desarrollo Económico (2014). Plan económico de la Ruta Turística-Económica Caminos del Mezcal. México: Secretaría de Turismo y Desarrollo Económico.

SEDESOL y CONEVAL (2010). Informe anual sobre la situación de pobreza y rezago social.

Recuperado de

[http://sedesol.gob.mx/work/models/SEDESOL/Informes\\_pobreza/2014/Municipios/Oaxaca/Oaxaca\\_551.pdf](http://sedesol.gob.mx/work/models/SEDESOL/Informes_pobreza/2014/Municipios/Oaxaca/Oaxaca_551.pdf)

Sistema de Información Municipal (2010). Recuperado de [www.sim.oaxaca.gob.mx](http://www.sim.oaxaca.gob.mx)

Taylor, S. J. y Bogdan, R. (1987). Introducción a los métodos cualitativos de investigación. España: Paidós Ibérica.

Vázquez-Medina, J. A. (En prensa). La emergencia del turismo gastronómico “étnico” en comunidades rurales a partir del retorno de migrantes: Comer *chino* en Santa María del Río, S. L. P. En M. P. Leal y F. X. Medina (Eds.), *Perspectivas sobre el turismo gastronómico en Iberoamérica*. Barcelona, España: Editorial Planeta.

Vázquez-Medina, J.A. (2017). Prácticas operativas y flujos de información culinaria transnacional en restaurantes de migrantes mexicanos retornados de Estados Unidos. *Anales de Antropología*. Recuperado de: <http://dx.doi.org/10.1016/j.antro.2017.03.001>

## **IX. Anexos**

### **Anexo 1**

#### **Guión de tópicos para las entrevistas semiestructuradas**

En este apartado se presenta el guión que se consideró para categorizar la información de las entrevistas, los tópicos se incluyeron conforme ocurrió el trabajo de campo.

- **Unidad doméstica**

Es una forma de organización social para la realización de actividades ligadas al mantenimiento de lo cotidiano y la reproducción social. Su significado se vincula a la residencia del parentesco, no al núcleo familiar.

De manera que una unidad doméstica no es lo mismo que una familia, pero tiene muchas coincidencias. Según Acosta (2003), la familia requiere del vínculo de sangre o adopción, así como del matrimonio, asimismo, son nucleares y se componen por los padres y los hijos solteros. Mientras que el interés de una unidad doméstica es la organización social que surge para permitir las formas de la co-residencia (Bender, 1967).

Las unidades domésticas se vinculan con la historia de formación de la familia, en la que hay factores como matrimonios, separaciones, nacimientos y decesos, mudanzas y por supuesto la migración, en la que se tiene un interés particular (Jelin, 1984).

- **Sistema alimentario de la unidad doméstica**

Planificación:

Planear lo necesario para la comida: el presupuesto para la compra, la persona que decide qué se preparará, a quién se designará para comprar lo necesario, cuándo y dónde.

Provisión:

Abastecerse de alimentos, lo cual implica comprarlos en un día y horario, así como en lugares específicos dependiendo de qué se vaya a comprar, las cantidades que se requieren de cada ingrediente, de qué depende comprar ciertos productos y sobre todo quién los compra. Si existen alimentos otorgados por parte de algún programa gubernamental o persona, como en el caso de las despensas o las fiestas.

Preparación:

La persona que se encarga de cocinar, la manera en que aprendió y la manera particular en que acostumbra preparar la comida: utensilios, espacios, frecuencia, ayudantes, etc.

Consumo:

Cantidad de comidas diarias y horarios, así como las personas con las que se realiza cada una, si todos comen lo mismo o qué come cada quien. El lugar para el consumo y las variaciones que surgen en torno al espacio o al tipo de comida, como en el caso de las fiestas.

- **Cambios en la comida**

Cambios en la comida de Tlacolula que la población atribuye a la migración, si se vende otro tipo de alimentos preparados debido a los migrantes retornados y si las nuevas preparaciones están bien aceptadas.

- **Apertura a probar lo nuevo y lo foráneo en Tlacolula**

Aceptación por parte de la población de Tlacolula a probar comidas diferentes, los horarios en que prefieren consumirlas, platos favoritos y disgusto en torno a las mismas.

- **La comida local y la estadounidense**

Distinción entre lo que la población de Tlacolula considera autóctono y lo que considera de influencia estadounidense, así como la mezclas que se han hecho de ambos.

- **Gustos de la familia**

Lo que prefieren comer los miembros de la unidad doméstica. En el caso de las unidades con migrantes si los integrantes gustan de consumir la comida de tipo estadounidense, si acostumbran comer en el punto de venta y qué es lo que más piden.

Se consideran también las peticiones que puedan existir sobre el consumo de nuevos platos o la incorporación de nuevos ingredientes.

- **Cuidado de los hijos**

Implica los gustos alimentarios de los hijos, si ellos conocen comidas diferentes, si piden comidas nuevas o preparan platos nuevos.

- **Trayectoria migratoria transnacional**

Cuestiones que estuvieron presentes para decidir migrar, expectativas, edad, estatus migratorio, forma de cruzar la frontera, lugar de residencia y hospedaje en Estados

Unidos, redes de apoyo durante el proceso, permanencia en Estados Unidos, empleos y duración, frecuencia de los retornos al lugar de origen e intenciones de regresar.

- **Género**

Causas de que migren más los hombres, adecuaciones en la dinámica familiar cuando está y cuando no está el hombre, percepciones en torno al trabajo de los hombres en las cocinas estadounidenses, involucramiento del hombre en la cocina al retornar.

- **Familiares de los migrantes**

Vivencias de los familiares del migrante cuando éste se fue, percepciones en torno a la migración y la vida en Estados Unidos.

- **Clientes frecuentes**

Personas que asisten con regularidad a comer en los puntos de venta y las causas por las que acuden.

- **Puntos de venta de comida**

Apertura del negocio, administración, definición del tipo de alimentos que se ofertan, cambios en la carta, modificaciones en el espacio de cocina y en el de los comensales, empleo de ingredientes o utensilios traídos de Estados Unidos, así como todo lo correspondiente a las 4 fases del sistema alimentario.

## Anexo 2

### Descripción de los puntos de venta de migrantes, en los que se lograron entrevistas consecutivas

#### La casa del Pankake IHOP restaurant

Este caso es un ejemplo de la deslocalización no sólo de la comida norteamericana, sino de una cadena de *pancakes*, en la que un migrante retornado de 39 años, tuvo una relación laboral entrañable por casi 20 años. Dadas las dificultades económicas para regresar nuevamente a trabajar a Estados Unidos, empezó a trabajar en varios proyectos de construcción y cocina, hasta que decidió asociarse con su sobrino (también migrante retornado) y abrieron “La casa del Pankake IHOP restaurant”. De esa manera, crearon una especie de franquicia (sin serlo) con el menú tal como aparecía en la carta del restaurante de *pancakes*, conservando los nombres de los platillos en inglés.

A través de este ejemplo de modernidad alimentaria, se aprecian las ideas de anhelo hacia lo novedoso, que además son consideradas como una oportunidad viable de autoempleo y de mostrar a la población de Tlacolula lo que hay en Estados Unidos.

La idea de nombrar así al restaurante, surgió cuando su sobrino pretendía abrir una tortería, por lo que comenzaron a investigar el tipo de tortas que podrían vender, pero después de un tiempo dejaron la idea de las tortas y mejor optaron por abrir un IHOP, ya que conocían todas las preparaciones que este restaurante oferta, ya que ambos habían laborado ahí.

IHOP se abrió al público en el mes de abril de 2014, pero a los pocos meses ya no les fue posible continuar con los horarios de servicio, dado que ambos continuaban

desempeñando otras actividades, por lo que cada vez disponían de menos tiempo. Entre julio y agosto del mismo año, ambos decidieron cerrarlo permanentemente.

### **Panda Cave Comedor Comida China**

En este caso, la migración es efecto de las condiciones laborales que tenía México en la década de 1970, cuando la población buscó en las ciudades las oportunidades que ya no se dieron más en el campo. Asimismo, refleja la red de contactos que facilitaron los flujos poblacionales y las oportunidades de empleo según la zona a la que se llegara en Estados Unidos.

El informante principal primero migró a nivel interno para trabajar en campos de cultivo con una mayor remuneración, después decidió irse a los del estado de California, en Estados Unidos, donde sus contactos le habían dicho que el trabajo era mucho mejor. Al terminar la temporada de cosecha, migró a Los Ángeles, donde también tenía amigos.

El testimonio muestra la deslocalización de un tipo de comida étnica, la china, en la cual el migrante se convirtió en experto y vio potencial en sus conocimientos para emprender un negocio propio, dado que al retornar no tenía idea de qué hacer: primero se compró una revolvedora de concreto pero le parecía muy pesada, después se compró un rosticero pero por esa fecha se enfermó su esposa y él prefirió volver a trabajar a California, se fue 2 años. Al regresar se dio cuenta que ya no había venta, así que le planteó a su esposa comenzar a vender comida china y tuvieron buena aceptación.

Actualmente poseen 2 puntos de venta de comida china: un comedor en San Bartolomé Quialana, población rural que pertenece a Tlacolula de Matamoros, y una caseta en el mercado-plaza. La caseta desde hace 4 años se ubica en el exterior del mercado y es

atendida por él y su esposa. El comedor está ubicado en su hogar y se llama: “Panda Cave Comedor Comida China”.

Él le escogió ese nombre porque en Los Ángeles trabajó en un restaurante que también se llamaba así: “quise poner *Chinese Garden*, que es jardín de chino, algo así... Pero dije no cabe... Ahora estoy ¿por qué puse cave? ¡Mejor Panda de Quelana!”.

El comedor se encuentra sobre la calle principal de San Bartolomé Quialana, el acceso es a través de una puerta con malla metálica, el espacio es pequeño y cuenta con dos mesas grandes. Está pintado de color verde, decorado con cuadros de paisajes y algunos motivos chinos. Una de las paredes tiene una gran lona con 6 platillos chinos, con fotografía y nombre, el precio está escrito con marcador negro. Además, hay un mueble de madera con televisión y reproductor de DVD, así como algunas películas, para que los clientes se queden ahí y vean películas mientras comen.

### **Comedor Viande**

La particularidad de este comedor es que está administrado por dos familias y ofrecen 2 tipos de comida muy distintos entre sí.

Una de las familias, son una pareja de migrantes retornados, pero quien cocina principalmente es la mujer, ella trabajó en restaurantes mexicanos en Los Ángeles, de manera que las comidas que elabora tienen elementos de influencia norteamericana pero con una base mexicana. La otra familia, es una madre soltera, que ofrece desayuno y almuerzos tradicionales de Tlacolula.

Estos testimonios permiten mostrar un caso de modernidad alimentaria: comida mexicana en Los Ángeles traída a Tlacolula y a la vez, la oferta tradicional de alimentos en la localidad. Todo en el mismo espacio, pero en diferentes horarios.

La historia del comedor comenzó hace 6 años, cuando las familias tuvieron la iniciativa de abrir una cafetería, motivadas por uno de los integrantes que estudiaba la licenciatura en turismo y tomaba cursos de gastronomía, en los que preparaba comidas que resultaban novedosas a la familia. A este proyecto se unió la madre soltera, que trabajaba como secretaria, pero dejó su empleo para apoyar a su madre en el comedor.

Construyeron un espacio dentro de la casa de un familiar en el centro de Tlacolula y lo nombraron Viande (carne fría). Quedó la madre soltera como responsable del punto de venta, y después se incorporaron su hermano y su esposa (la pareja de migrantes), que recién habían retornado de Los Ángeles.

Desde hace un año, la madre soltera, es quien ha quedado a cargo de los desayunos y almuerzos de lunes a viernes, mientras que su hermano y su esposa, preparan las comidas entre semana y el almuerzo de los sábados.

### Anexo 3

**Cuadro 6. Preparaciones tradicionales en Tlacolula de Matamoros**

Preparación	Descripción	Consumo
Chocolate	El cacao es un producto con una presencia importante dentro de los mercados, representa la materia prima elemental para preparar el chocolate en polvo o tablilla. El cacao se vende sin tostar y sin pelar, se divide en varias clases según su aspecto. Una vez tostado y pelado, se muele con azúcar, canela y almendras.	El chocolate seco se hace en forma de bola, tablilla o se deja en polvo; de esta manera se agrega a una olla con agua o leche hirviendo, se baja el fuego y se bate para servirlo espumoso. Suele beberse en las mañanas acompañado de una pieza de pan.
Café de olla	El café se vende en los mercados en grano o molido, tostado o sin tostar. Con el mismo se prepara el café de olla, que es un café suave endulzado con panela (piloncillo). Asimismo, está la opción de prepararlo con café soluble, lo que agiliza el tiempo de elaboración.	Se bebe en el desayuno o la cena, acompañado de pan.
Atole blanco	Es resultado de la cocción de la masa del maíz con abundante agua, puede endulzarse con panela previamente disuelta, a esta versión se le nombra atole de panela.	Se bebe caliente en el desayuno.
Mezcal	Bebida alcohólica destilada del agave.	Su consumo tiene connotaciones festivas, medicinales y religiosas. Se bebe en fiestas antes de iniciar la comida y después de la misma, bajo un ritual que incluye la manera de servirlo, repartirlo y beberlo.

Pan de cazuela	Pan de mantequilla relleno de canela y chocolate, horneado en una lata de sardinas, la cual le da su forma característica.	Su consumo es frecuente en las mañanas, acompañado de una bebida caliente, previo al almuerzo.
Tlayudas	Tortillas de maíz, de más de 30 cm de diámetro, que se dejan endurecer y después se doran paradas a un lado del fogón, de esta manera adquieren un tono ahumado.	Son acompañantes de casi cualquier tipo de comida en la mañana o al mediodía, se colocan al centro de la mesa frías o calientes. También se sirven como plato principal untadas de asiento y pasta de frijol, con repollo, jitomate, aguacate, quesillo y carne.
Quesillo	Conocido como queso de hebra o queso Oaxaca en otros estados, es un queso fresco de consistencia blanda que semeja un conjunto de hilos delgados enrollados sobre sí mismos, como una madeja de estambre.	Se desenrolla y deshebra fácilmente para incorporarse a diversos platillos. Puede consumirse frío como guarnición o fundido en quesadillas y tlayudas.
Asiento	Manteca de cerdo que contiene boronas de la carne de cerdo frita.	Sirve para dar sabor a tlayudas y memelas principalmente, aunque puede untarse a otras preparaciones como los tacos y huaraches.
Tasajo	Carne de res que está curada con sal, con lo cual se extiende su periodo de conservación sin refrigeración. La carne se presenta en tiras largas y delgadas.	Se asa a las brasas o se fríe en aceite. Como plato fuerte se acompaña con arroz, frijoles, chiles de agua, cebollas asadas, quesillo o queso. Como guarnición acompaña platillos caldosos con verduras, entomatadas, enchiladas chilaquiles y enfrijoladas; también puede ir en tlayudas, tacos, memelas, tortas, etc.
Cecina	Carne de cerdo adobada con	Requiere freírse en aceite para su

enchilada	chile guajillo, ajo y especias. Se vende en cortes delgados e individuales.	consumo. Como plato fuerte se acompaña con arroz, frijoles, chiles de agua, cebollas asadas, quesillo o queso. Como guarnición se sirve con entomatadas, chilaquiles, enchiladas y enfrijoladas; también puede ir en tlayudas, tacos, memelas, tortas, etc.
Chapulines	El consumo de insectos, como los chapulines, es bastante frecuente, principalmente en el temporada de lluvias, cuando más abundan y las personas van a recolectarlos para después hervirlos y asarlos con ajo, sal y limón; También se venden en el mercado.	Suelen ser acompañantes de diversos platillos o comerse en tacos.
Chiles	Entre los chiles con mayor presencia en los mercados está el de agua, que tiene un color verde claro, casi amarillo, es de forma alargada y del tamaño de una palma de la mano. Otro es el chile guajillo, que es una variedad de chile seco de color rojo oscuro, en los mercados existen diversas variedades de este chile.	El chile de agua suele asarse o freírse para servirse como guarnición, aunque también puede ser plato fuerte si se capea <sup>18</sup> relleno de queso o carne. El chile guajillo sirve para dar color y sabor a moles, caldos y salsas.
Espeso	Caldo con hierbas de olor que se espesa con el polvo del frijol o garbanzo molidos.	Se consume en la comida como plato principal.
Memelas	Preparación de tortilla de maíz gruesa, a la que se le unta asiento y pasta de frijol, encima lleva queso o quesillo.	Suelen comerse en el almuerzo, si son pequeñas se sirven 3, de ser un poco más grandes se sirven de manera individual.

<sup>18</sup> Se baña en huevo y después se fríe.

Entomatadas, enchiladas, emoladas y enfrijoladas	Tienen como ingrediente principal la tortilla de maíz, la cual se fríe y se dobla por la mitad o en cuatro, es decir, en forma de triángulo y después se baña de salsa de jitomate, tomate verde <sup>19</sup> con guajillo, mole o frijoles molidos.	Se sirven con aros de cebolla encima, cilantro, queso y crema; acompañadas con un trozo de carne que suele ser cecina enchilada o tasajo. Se acostumbra en el almuerzo.
Quesadillas y empanadas	Las quesadillas son tortillas de maíz dobladas por la mitad y rellenas de queso o quesillo, se calientan en el comal hasta que el queso se derrite o se fríen en aceite, pero en este caso se hace con la masa cruda rellena de queso. Las empanadas son una variante que en lugar de queso suelen llevar mole, champiñones u otro guiso; estas se cocinan solo en el comal.	Las quesadillas suelen llevar una flor de calabaza dentro u hojas de epazote. Las quesadillas y empanadas son el plato fuerte por sí mismas, llevan una salsa de chiles que se agrega a gusto del comensal. Se acostumbra en el almuerzo.
Sopa de guías de calabaza	Es un caldo que contiene las guías de calabaza en trozos y otras hierbas de recolección como el chepiche y el chepil.	Se sirve con una salsa de ajo y chile, sal y limón. Se acompaña con tasajo y tortillas o tlayudas. Es el plato fuerte en la hora de la comida.
Tamales	Es la masa del maíz mezclada con manteca de cerdo y envuelta en las hojas secas de éste (totomoxtle). Se rellenan de frijoles, mole o hierbas. Su cocción es al vapor y su forma es alargada.	Se comen directamente del totomoxtle o en un plato, suelen venderse en los mercados por las mañanas, para consumirse en el almuerzo.
Mole	Es una salsa espesa y sumamente aromática, elaborada a base de chiles,	Es una comida acostumbrada en las festividades sociales y religiosas. Según el tipo de mole

<sup>19</sup> También conocido como miltomate

	semillas, especias y dependiendo del tipo de mole puede llevar chocolate, masa de maíz, pan o galletas molidos, para darle consistencia.	se sirve con carne de cerdo, pollo o guajolote (sólo en fiestas). Se acompaña con arroz blanco y tortillas.
Higaditos	Caldo que contiene una mezcla de huevo, carne de pollo y cerdo, jitomate, cebolla y comino.	Su consumo es característico en fiestas, durante el almuerzo, previo al mole. Se acompaña con tortillas.
Caldo de pata o menudo	Caldo elaborado con chile guajillo, lleva vísceras, patas y menudencias de la vaca o toro.	Se consume como almuerzo generalmente el fin de semana y se acompaña con tortillas.
Barbacoa	Carne de borrego con la que se prepara la barbacoa blanca y carne de chivo para la enchilada o roja (adobada con chile guajillo).  Su cocción generalmente se hace en un horno bajo tierra, con especias y hierbas de olor. Existen adaptaciones en las que la cocción se hace en un fogón.	Es un plato que se consume en las fiestas, sobre todo en aquellas con sentido social. Se acostumbra como almuerzo o comida.  Se come junto con su consomé (caldo restante de la cocción de la carne) o en tacos. En consomé se acompaña de carne, tortillas, repollo, rábanos, limón y salsa de cilantro.
Enhierbado	Caldo a base de hierbas y tripas de toro.	Se consume durante la comida, acompañado de tortillas.
Pasta de frijol	Frijoles negros cocidos que se muelen con epazote, hoja santa u hoja de aguacate; hasta quedar una pasta homogénea.	Se unta a tlayudas, tortillas y panes o se sirven como guarnición de platos secos.
Tacos enchilados	Son tacos dorados en aceite, rellenos de picadillo de pollo y bañados en mole rojo.	Se sirven decorados con aros de cebolla, cilantro y queso. Suelen consumirse en el almuerzo.
Molotes	Preparación a base de masa de maíz rellena de papas con chorizo y frita en aceite.	Se sirven con pasta de frijol, queso y salsa. Se acostumbra como almuerzo o cena.

Fuente: Elaboración propia a partir de datos recabados en La Ruta Caminos del Mezcal, Oaxaca en

2014.