



UNIVERSIDAD AUTONOMA DEL ESTADO DE MORELOS

INSTITUTO DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

HERENCIA CULTURAL Y EDUCACIÓN NO FORMAL:
HÁBITOS ALIMENTARIOS EN 5 GENERACIONES DE
HABITANTES DEL ESTADO DE MORELOS, 1935-2015.

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL GRADO DE
DOCTORA EN EDUCACIÓN
PRESENTA:

ROSA MARÍA CALDERÓN DÍAZ

DIRECTOR DE TESIS:
DR. ANTONIO PADILLA ARROYO

CUERNAVACA, MORELOS

MAYO, 2018

DEDICATORIA:

A mi padre y a mi abuela Gregoria,
Quienes me enseñaron que aún con
todos los retos que la vida nos ofrece
siempre podemos ser solidarios y
felices...

También a la Dra. Martha Luz
Arredondo y al Dr. Kande Mutsaku,
quienes me apoyaron en mi vida
profesional.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco, a Dios por la inmensa oportunidad de poder levantarme de todos los retos a los que me enfrente -durante los dos primeros años del programa de doctorado- y finalmente poder lograr disfrutar del trabajo de investigación objetivo importante de mi formación.

Agradezco, a mi asesor el Dr. Antonio Padilla Arroyo, quien es un verdadero mentor, que no solo me dio valiosos consejos y su apoyo incondicional para lograr sacar adelante la tesis, también me dio un voto de total confianza y creyó en mí y eso fue vital para retomar el paso final del programa de doctorado.

Agradezco, también a la Institución que me permitió desarrollarme académicamente. A todos y cada uno de mis lectores, pero en especial a la Dra. Doris Ortega Altamirano quien sin conocerme me apoyo ampliamente; inclusive compartiendo conmigo trabajos suyos, para ayudarme en el proceso de investigación y desarrollo de la tesis, al Dr. Manuel Aguilar, quien siempre tuvo en mente mi trabajo y me sugirió artículos, por supuesto la Dra. Adelina Arredondo, quien me regalo momentos de su tiempo para sugerirme algunas alternativas para el desarrollo de mi tema y a todo el comité tutorial, cuyos consejos para el presente trabajo fueron de gran ayuda.

Agradezco, a mi familia pero especialmente a Iván, Marian, Diana, Jonathan, Eymi, Yaneli y a la hermosa Valeria quien con su amor incondicional me enseñó que siempre se puede conseguir lo que se quiere si se trabaja con paciencia y dedicación, a todos ellos quienes siempre han sido mi fuente de inspiración gracias. Pero sin duda mi mayor agradecimiento, es a los informantes hombres, mujeres y niños, que me prestaron una parte importante de su vida para poder entender la problemática y plasmarla en estas páginas ya que sin ellos este trabajo no sería una realidad.

A todos ellos un agradecimiento muy especial: don Arturo, doña Soledad, Dr. Fidel, don Esteban, doña Genoveva, doña Anastasia, doña Melita, doña Joaquina, doña Petra, Actuario don Javier, doña Virginia, don Asunción, doña Ángela, doña Susana, Profra. Gloria, doña Carmen, T.S. Patricia, doña Domitila, doña Esther, doña Victoria, Dr. Lorenzo, doña María, doña Tomasa, doña Mireya, Lucy, Dra. Brito, Ing. José, Profra. Verónica, Norma, Tella, Eva, Male, Cristi, Ceci, Bety, Anavelia, Angélica, Aurelia, Karina, Marlene, Soledad, Nancy, Araceli, Rouse, Cinthia, Caro, Tete, Yanet, Carlos, Rocío, Michelle, Tania, Hugo, Juan Pablo, Brayan, Ximena, Daniela y Álvaro.

Para la negociación de las entrevistas de Tejalpa un agradecimiento especial al Ing. Gilberto Cardona quien me apoyo con esa labor y a la mtra. Judith Cardona quién me acompaño a las casas de los informantes para la realización de las entrevistas. También para el área de Cuautla un agradecimiento a doña Susa quien es parte de la entrevista pero además me ayudo a negociar las entrevistas de aquel lugar y me acompaño a la realización de las mismas.

En el Coco en el municipio de Puente de Ixtla, a Yanet quien también me ayudo a negociar las entrevistas y me acompaño a los hogares de los entrevistados para su realización.

INDICE:

Introducción: -----	1
Para empezar...: -----	5
Itinerario metodológico-----	9
1.- La cultura alimentaria:	
1.1.- La cultura -----	19
1.1.2. La cultura alimentaria: -----	22
1.2.- Hábitos alimentarios: -----	31
1.2.1.- La transmisión intergeneracional de los saberes de la comida: -----	45
2.- Permanencias y transformaciones de los hábitos alimentarios:	
2.1.- Aspectos que influyen en la transformación de los hábitos alimentarios: ----	88
2.2.1.- La mujer que trabaja fuera de casa y la alimentación de su familia: -----	92
2.2.2.- Acceso a nuevos servicios; agua potable, luz eléctrica y gas: -----	96
2.2.3- Utensilios modernos que descargan el trabajo femenino: -----	104
2.2.4.- La industria alimentaria los platillos listos para calentar: -----	110
3.- Procesos de la alimentación:	
3.1.- La producción de alimentos: -----	114
3.3.- El consumo de los alimentos: -----	119
3.3.1 Espacio y tiempo de la comida: la cocina, comedor y jardín -----	149
4.- Discursos sobre la alimentación sana	
4.1.- La escuela y la alimentación de los informantes: -----	151
4.2.- La obesidad un problema de salud la opinión de los profesionistas: -----	157
4.3.- Juegos y alimentación antes y ahora: -----	170
4.4.- La representación de la “alimentación sana” para los informantes: -----	181
Conclusiones: -----	192
Bibliografía: -----	195
Anexos: -----	205

INTRODUCCIÓN

La cultura alimentaria y, dentro de ésta los hábitos alimentarios, puede analizarse desde diversas perspectivas. En este caso los enfocó en el proceso de transformación en el tiempo y espacio familiar, en un lapso que comprende aproximadamente 79 años, cinco generaciones (formadas en un lapso de tiempo de 15 años), de habitantes del estado de Morelos.

Esta investigación registra cómo y porqué a través del paso de los años las formas de preparar y de consumir la comida y las bebidas se han transformado, en la cuarta generación, en la preparación de la comida en algunas ocasiones apoyan los hombres.

Este trabajo explora los procesos y los ritmos de cambio que sufren los **hábitos alimentarios**, sobre todo en las prácticas de elaboración y consumo cotidianos en el ámbito familiar y escolar en 5 generaciones de informantes que habitan en varias regiones del estado de Morelos.

Las comunidades que forman parte del estudio son: el Coco, en el municipio de Puente de Ixtla; Gabriel Tepepa, en Cuautla; Temixco Centro, Pueblo Viejo, colonia Morelos y Lomas de Carril, localidades pertenecientes al municipio de Temixco; San Antón, Acapatzingo, Antonio Barona, Lomas de Ahuatlan, Lomas de Atzingo, Chamilpa, Ocotepec y Santa María, todas ellas localidades del municipio de Cuernavaca; Tejalpa, Jiutepec, ampliación Tejalpa y Lomas del Texcal, poblados pertenecientes al municipio de Jiutepec, así como a algunos informantes que habitan en los municipios de Tétela del Volcán y Jojutla.

El objetivo central que guía el trabajo es conocer cómo las poblaciones rurales y urbanas introducen y adoptan las innovaciones tecnológicas, los inventos científicos, la mejora de las vías de comunicación, en cuanto a utensilios y a la producción de ingredientes en sus hábitos alimentarios.

Los hábitos alimentarios han sido influidos por las innovaciones tecnológicas, las migraciones internas y externas, la urbanización, la mejora del transporte y la

elaboración de nuevas vías marítimas y terrestres, lo que permite que ingredientes de regiones lejanas lleguen a comunidades donde no se producen.

Los informantes, sobre todo de aquellos que tiene alrededor de 88 años, refieren la importancia de la elaboración de la comida, como una actividad que desempeñaban las mujeres: ellas eran quienes planeaban, conseguían los ingredientes y preparaban los alimentos.

Los informantes de las dos primeras generaciones consideran que la comida era mucho más natural y abundante, sabían de donde procedían los ingredientes, recuerdan que la mayoría eran sembrados por ellos o por los vecinos.

Respecto a lo que bebían algunos de los informantes, los que se ubican entre 70 y los de 88 años, evocan que el principal líquido era el agua, de la cual se abastecían del “ojo de agua”, “del pocito”, “de ahí donde estaba brotando el agua la íbamos a traer para tomar y gastar”, mientras que los entrevistados de las generaciones más jóvenes relatan que el agua que beben proviene del garrafón o la compran en botella.

Las bebidas también han cambiado a través de los años, primero fue “del pocito” o “de donde nace el agua” al abasto de agua potable, “tomar el agua de la llave, después esa agua que se vuelve “sospechosa” para el consumo humano y la mayoría compra botellas y garrafones o instala filtros.

El marco teórico de la investigación fue guiado por categorías que sustentan estudios acerca de: hábitos alimentarios, cultura, cultura alimentaria. Estos referentes teóricos ayudan a comprender y explicar los procesos de transformación de los hábitos alimentarios, las prácticas de consumo y la transmisión intergeneracional de la cultura alimentaria.

La reflexión pretende resaltar dos aspectos: el social y el cultural. Por un lado, el estudio de la formación o adopción de los hábitos alimentarios, y, por el otro, las transformaciones e innovaciones a través del tiempo que permiten observar los cambios culturales de los hábitos alimentarios.

Algunas interrogantes que guiaron el trabajo son: ¿Qué bebidas y comidas han formado parte de su alimentación e hidratación diaria? ¿Cuáles son los factores externos que han coadyuvado en la transformación de la alimentación de los

informantes del proyecto? ¿Cómo adaptan a su vida cotidiana los avances tecnológicos y materiales en la elaboración de comidas y bebidas? ¿Quiénes se encargan de la enseñanza de los hábitos alimentarios?

En el preámbulo titulado: **para empezar**, narro los motivos personales que me llevaron a la investigación, así como las herramientas y técnicas metodológicas que utilice para obtener la información y la descripción amplia de las 5 generaciones que componen el estudio.

En el primer capítulo: **La cultura alimentaria**, está integrado por un análisis referencial en cuanto al concepto de cultura. Debido a la finalidad del trabajo se pone un mayor énfasis en la cultura alimentaria, sobre todo a la formación de los hábitos alimentarios, los roles en la comida y la herencia en este ámbito que se transmite de generación en generación.

El segundo capítulo: **Permanencias y transformaciones de los hábitos alimentarios**, hace hincapié en las transformaciones tecnológicas, tanto en el tiempo como en el espacio, las cuales han influido en los hábitos alimentarios y en la socialización alimentaria. En particular se enfatiza en las diferentes prácticas de alimentación y los roles de género

El tercer capítulo: **Procesos de la alimentación**, estudia los procesos de producción de ingredientes, los roles de género en la elaboración de los alimentos y su consumo, así como los lugares y horarios de la ingesta alimentaria. De esta manera, pueden observarse en el tiempo los cambios en los espacios cotidianos de la elaboración y el consumo de los alimentos y las bebidas, como el lugar de la cocina en las viviendas.

El cuarto capítulo: **La alimentación entre otros escenarios: Juegos, escuela y salud**, revisa las interacciones de la alimentación con espacios lúdicos y educativos formales. En particular, la influencia que ejercen las instituciones educativas y de salud respecto a nociones de alimentación adecuada de acuerdo con el peso y la estatura para tener un “cuerpo sano”. Se contrasta el presente con el pasado mediante el registro de los testimonios de las generaciones “viejas” con las generaciones jóvenes.

El quinto capítulo, ***Discursos sobre la alimentación sana***, se recuperan las representaciones de profesionistas de las 5 generaciones, entre ellos médicos, enfermeras y psicólogos, acerca de unas de las problemáticas de salud y enfermedad más delicadas de nuestro país, el del sobrepeso y la obesidad, de sus causas y consecuencias. Finalmente se examina lo que, todos los informantes, incluidos éstos *profesionales de la salud* conciben como “alimentación sana”. De este modo, se da cuenta de cómo se han modificado los discursos y las prácticas acerca de lo saludable; lo sano y lo insano, lo higiénico y lo insalubre, así como las preocupaciones acerca de la ingesta de alimentos que provocan la salud y la enfermedad.

Por último se exponen, en el apartado de conclusiones, lo que para las 5 generaciones han sido sus hábitos alimentarios, las transformaciones culturales, los cambios en las formas de producción, las innovaciones tecnológicas, la transición de lo rural a lo urbano, la introducción de los servicios públicos, la metamorfosis en los roles sociales y de género.

En particular, un cambio ha sido el papel de las mujeres en el ámbito familiar: han accedido primero a la educación y, debido a que los recursos monetarios de las familias son insuficientes, se han incorporado al mercado laboral, lo que resta tiempo a la cocina y transforma la convivencia familiar porque se tiene que comprar comida ya preparada o que pueda calentarse rápidamente.

PARA EMPEZAR:

"En sabores y en amores, cada quien busca sus flores"
Anónimo.

En lo personal trabajar acerca de la cultura y la formación de los hábitos alimentarios tiene que ver con la herencia de mis padres, quienes me legaron un saber que fui socializando en la cocina de mi infancia y en la siembra¹ donde se producían los ingredientes de la comida.

Nací en un pueblo del estado de Guerrero, mi padre era campesino sembraba maíz, frijol, calabazas, jícama y cacahuates de temporal y de riego jitomate y chile. Mi mamá ama de casa y además de todo el trabajo doméstico, criaba gallinas y tenía una huerta con árboles frutales y plantas para condimentar la comida.

¹ El proceso de siembra; de maíz, frijol y calabaza. Va desde preparar la tierra ya sea que pongas a podrir la basura seca de matorrales o que hagas quema y roza controlada donde cortas amontonas y quemas. Una vez limpia la tierra, puedes usar coa o arado y siembras el maíz, ahí mismo agregas frijol de caña y semillas de calabazas pipiana o dulce, si es coa en cada hoyo siembras tres maíces y un frijol, en el siguiente solo los tres maíces y el que sigue los tres maíces y una semilla de calabaza y así sucesivamente hasta que termines.

Si es siembra con arado la distancia entre las plantas debe ser de un paso corto, igual agregas los 3 maíces y un frijol, luego los tres maíces solos y luego los tres maíces y una semilla, así hasta terminar. Cuando nacen las plantas de maíz, frijol y semillas; cuidas que las aves no las arranquen una vez que ya brotaron, al mes de que nacieron, "das tierra" que es quitar todo el bosque con el azadón, debe quedar limpio como un patio y le echas tierra a la mata de milpa, de ahí el nombre.

Al siguiente mes "segundeas" es otra vez quitar el bosque con el azadón y le vuelves a echar tierra a la mata de maíz, de paso acomodas las guías de las calabazas para que no causen problemas después, y el frijol igual que se enrede bien en las matas de maíz.

Antes no se usaban abonos o fertilizantes porque la tierra producía bien sin ellos, ahora entre dar tierra y segundiar se le pone abono dos veces para poder cosechar.

A los tres meses aproximadamente ya tienes elotes, calabacitas y ejotes a los dos meses. Antes de cortar el zacate se "chaponea" con el machete cortas el bosque más grande a ras de suelo, el zacate son las hojas de las milpas que se cortan hoja por hoja y se hacen manojos, y es el forraje que comen las vacas, caballos y burros.

Ya que se "zacateo", se espera a que la mazorca este madura, igual las calabazas y el frijol, se procede a sacar las semillas y a secarlas. Luego se corta el frijol, se seca y después se varea, y se guardan semillas y frijol en bultos.

Posteriormente se recoge la mazorca a ese procedimiento se le llama pizcar y se acarrea a la casa más o menos a fines del mes de noviembre, después se deshoja y se sacan hojas de totemoxtle para los tamales.

La mazorca ya seca y sin hoja se desgrana antes lo hacíamos de manera manual en oloterías, que eran unas ruedas que se hacían con cortezas de árbol y se rellenaban de elotes secos y cortados en una medida por eso se llamaban oloterías. Y se guardaba el maíz en trojas que se hacían de adobes y lodo, ahora ya existen desgranadoras. El proceso de desgranado se hacía por navidad aproximadamente.

Lo que más extraño de esa época; son los sabores, olores, colores y texturas naturales, la enorme creatividad del diario hacer en la cocina, en la milpa o en la huerta, los paisajes y la amplitud de los espacios sobre todo la cocina y el patio.

En mi pueblo no teníamos comedor, había un pretil de tierra en la cocina elaborado por mis padres, colocaron una hornilla donde cocer la comida, un fogón con comal de barro para elaborar las tortillas, el metate con su metlapil, el molcajete con tejolote, una cubeta de lámina para el nixtamal, cazuelas y ollas de barro, también ollas de peltre, sartenes, cucharas y la tinaja de barro para el agua, que traían mi papá y mis hermanos del ojo de agua donde brotaba (posteriormente se entubo y ahí se hizo el deposito cuando la potabilizaron). Ahí en el pretil preparábamos la comida, pero también nos reuníamos para comer.

Con los utensilios, el maíz, el frijol, los cacahuates, las semillas de calabaza, más los huevos y los pollos, utilizábamos leña o carbón (el carbón lo sacábamos nosotras de la leña que usábamos diario), como combustible y transformábamos los ingredientes que había en la siembra y la huerta familiar para tener todos los días un plato de comida.

Para el almuerzo hacíamos, atole, café o té, salsa con huevos, caldo de verduras, gorditas de manteca, huevos asados en el comal, salsa de molcajete para la comida, cortábamos las cosas de la huerta ahí teníamos, matas de chiles, hierbas de olor, frutas, ejotes, calabacitas, poníamos a cocer frijoles, queso en salsa, caldo de pollo, carne de cerdo frita, caldo de res, papas en salsa de jitomate.

Lavábamos el nixtamal, lo llevábamos al molino o lo molíamos en el molinito de mano, para las tortillas, los alimentos siempre se consumieron con tortillas hechas en casa, no había tortillerías.

Para la cena, calentábamos lo que sobró de la comida o hacíamos chilaquiles de chile guajillo, enchiladas o huevos en salsa, y frijoles que siempre tuvimos en casa, preparábamos un té, café o atole.

El espacio de la cocina fue testigo de algo más que comer, era el punto de reunión de todas las noches, el tiempo de la cena siempre fue de más de 2 horas, ahí

cenábamos, hablábamos, agradecíamos el día, entre bromas, historias, carcajadas y alguno que otro enojo, pasaban los días...

Los días más bonitos de mi infancia eran cuando nos visitaba la abuela Goyita y preparaba el atole de maíz “más rico” que, por cierto, no he vuelto a probar, o las albóndigas que sabían “a gloria”, eran verdaderas bellezas de ingenio y creatividad², y que fueron capaces de llenar mi niñez de sabores exquisitos y mi vida de bellos recuerdos.

Cuando emigramos de Guerrero a Morelos llegamos a una comunidad del municipio de Temixco, llamada Pueblo Viejo, a casa de un tío materno, a pesar del dolor porque mi padre había sido asesinado y que nos vimos obligados a salir del pueblo donde vivíamos, tenía la esperanza de que conocer otro lugar iba a ser bueno para nosotros, pero no fue así, los cambios nos rebasaron.

Teníamos una riqueza en conocimientos y objetos, que aquí no servían, sabíamos hacer cosas, pero aquí no se hacían de la misma forma, en el pueblo hacíamos tortillas, lavábamos la ropa, le ayudábamos a mi papá en el campo, pero no sabíamos usar la estufa, la licuadora, y otros utensilios que tenía mi tía en la cocina...

El cambio más drástico fue que aquí no teníamos reservas de alimentos, todo había que compararlo y no traíamos dinero, padecimos desnutrición, anemia y enfermedades gastrointestinales: conocimos la pobreza en todas sus facetas, hubo días en los que podíamos comprar sólo medio kilo de tortillas –horribles por cierto- que repartíamos entre 7 personas a veces había frijoles y sino con sal...

El sabor del agua simple era totalmente diferente no me gusto³. Nunca pudimos tomar agua de la llave que es potable, pero sabe demasiado a cloro y en ocasiones aunque no debería tener ningún olor si huele como a fierro. Cuando había un poco más

² Mi abuela remojaba maíz desde la noche anterior y en la mañana lo martajaba (molía el maíz en el metate pero eran pedacitos parecidos a un arroz,) lo lavaba bien para que no llevara pellejito de maíz, luego revolvía la carne de res molida con el maíz les molía hierbabuena fresca y preparaba las bolitas, aparte preparaba el caldo generalmente de chile guajillo, no sé qué más les agregaba porque después de ella ni mi mamá las prepara igual de hecho no las he visto preparadas igual en otro lado.

³ mi tío me enseñó a tomar coca cola, como estaba muy ricamente dulce me habitué a tomarla diario y en grandes cantidades, en año y medio me inflamo ambos riñones y el doctor diagnostico nefritis aguda, esto resulto más bien afortunado porque me tuve que retirar del hábito de tomar refresco de coca cola o de cualquier otra marca

de ingresos comprábamos los garrafones de agua para tomar, primero fue “el agua de los ángeles” después “la ciel” ambas propiedad de la Coca Cola, después “bonafon” de la Danone y por poco tiempo “la santorini” de la Pepsico, actualmente nos vende los garrafones una purificadora local...

Como todos teníamos que aportar dinero para la casa empezamos a trabajar, mis hermanos hombres se fueron de ilegales a los Estados Unidos de América, y los demás trabajamos en lo que encontramos yo además estudiaba. Los niños iban a la escuela en el turno vespertino y también le ayudaban a mi tío medio tiempo en las siembras o en la albañilería mi hermano, nos veíamos los fines de semana.

Actualmente las comidas se consumen sumamente rápido en el comedor, y cada quien en el horario que puede, la cocina es ahora el espacio más pequeño de la casa, rara vez sabemos que nos sucede...solo nos reunimos, cuando alguien está enfermo o cuando fallece algún familiar...

ITINERARIO METODOLOGICO:

El presente trabajo tiene un corte cualitativo. De acuerdo con Aguirre Baztán, la investigación cualitativa utiliza técnicas como la descripción de casos, la observación participante, la entrevista y las historias de vida.

El proceso de investigación que lleve a cabo se despliega en dos momentos: el primero de ellos corresponde a la parte teórica, a través de la revisión del estado de la cuestión, lo que me permitió definir conceptos y delimitar los niveles de análisis del estudio.

En el segundo tome la decisión de utilizar la técnica de entrevista, considere que era la más adecuada para generar y obtener la información que necesitaba para el estudio, lo que supuso una serie de pasos que fueron desde el diseño hasta la aplicación, la transcripción y el análisis.

Una parte sustancial de la investigación lo constituyó este momento, el cual se organizó a partir de la entrevista la cual entiendo, de acuerdo con Rosana Guber, como "...una herramienta de recolección de información..." (Guber: 248), cuya principal característica es que establece una relación social y exige la negociación a fin de producir el contexto de entrevista y prepara la dinámica de la misma.

Guber divide la entrevista en dos etapas "En la primera etapa, el investigador se propone armar un marco de términos y referencias significativos...aprende a distinguir lo relevante de lo secundario, lo que pertenece al informante de cuanto proviene de sus inferencias y preconceptos...En una segunda etapa el investigador puede dedicarse a ampliar, profundizar y sistematizar el material obtenido, estableciendo los alcances de las categorías significativas identificadas en la primera etapa." (Guber: 232-233).

De acuerdo con estas consideraciones, diseñe un formato de entrevista que incluye además de los datos personales de los informantes, varios aspectos de los hábitos alimentarios; la producción, la elección, la elaboración y el consumo de los alimentos.

La elaboración del guion de entrevista, me llevo a definir el nombre de la investigación, que cambie aproximadamente en 5 ocasiones, el objetivo general de la información que buscaba obtener, y la metodología específica de la técnica de

entrevista, explicar lo que entiendo como investigación de campo y la justificación de uso en el estudio.

OBJETIVO GENERAL: Conocer los cambios en las prácticas de consumo alimenticio y de consumo de bebidas y la relación de estos cambios con los procesos de modernización, a partir del análisis de entrevistas de 58 personas de 5 generaciones de informantes que habitan en varias regiones del estado de Morelos, (En el Coco, del municipio de Puente de Ixtla, Gabriel Tepepa en el municipio de Cuautla, Temixco centro, Pueblo Viejo, colonia Morelos, Lomas del Carril, en el municipio de Temixco, Chamilpa, Santa María, San Antón, Acapantzingo, Lomas de Ahuatlan, Antonio Barona, colonia Revolución y Ocotepec, en el municipio de Cuernavaca, Tejalpa y ampliación Tejalpa en el municipio de Jiutepec, Tetela del Volcán y Jojutla.) a través de; observación participante y entrevistas a profundidad.

JUSTIFICACION DE LA INVESTIGACION DE CAMPO:

La investigación de campo representa el paso a seguir después del trabajo teórico, ya que permite en la práctica corroborar o negar algunos de los cuestionamientos que guiaron el proceso de investigación.

Lo que busque con el trabajo de campo, averiguar ¿cuáles son las prácticas de consumo alimenticio y de hidratación de los informantes del proyecto? cómo se han transformado en y a través del tiempo, con la introducción de utensilios, inventos e ingredientes de otros lugares.

La metodología que utilice fue, un guion de entrevista a profundidad. En la primera parte de la entrevista, las preguntas se refieren a la estructura familiar de los informantes de origen (padres y hermanos) y la que formaron ellos como adultos (hijos), en los niños solo es su familia de origen, incluye 8 preguntas.

En el primer tema, el objetivo era: conocer las prácticas de consumo de comidas y bebidas de los 58 informantes del estudio y analizar sus transformaciones y permanencias en el tiempo, se compone de 11 preguntas.

El segundo aspecto, tenía por objetivo: obtener información acerca del ámbito cultural de la comida y la transmisión de las maneras de hacer, de los valores, de los símbolos de cada uno de los participantes, se realizaron 9 preguntas.

En el tercer tema el objetivo era: conocer los procesos que lleva la elaboración de los alimentos, hasta la presentación de éstos para ser consumidos, y la influencia de la modernización a través de nuevos ingredientes lo mismo para beber que para comer, compuesto de 8 preguntas.

En el cuarto aspecto revisado el objetivo, era: indagar las transformaciones que se han dado en el tiempo sobre los horarios y lugares de la comida, así como averiguar si el aspecto económico reduce el número de comidas, la cantidad y tiempo de convivencia, incluye 7 preguntas.

En el quinto tema el objetivo que se tuvo en mente fue: explorar el ámbito cultural de la comida dentro de la fiesta, del ritual y los alimentos como pretextos para la celebración y conservación de la tradición, además de conocer los aspectos económicos, de transmisión y tiempo dedicado a la elaboración de las comidas especiales, se compone de 5 preguntas.

En el sexto tema se persiguió el siguiente objetivo: Describir las prácticas alimentarias inculcadas a los niños pequeños, introduciéndolos en el mundo de los sabores y olores de la cultura alimentaria a través de sus padres, compuesto por 9 preguntas.

En el séptimo tema el objetivo, fue: conocer los juegos cotidianos y su relación con las prácticas alimentarias de los niños en los hogares de las comunidades de origen de los informantes y sus procesos de cambio a través del tiempo, incluye 8 preguntas.

Cuando termine la elaboración del guion, no estaba segura si las preguntas eran claras, decidí pilotearlas con una informante que fue muy paciente y me regaló varias horas de su tiempo. Cabe mencionar que el piloto de la entrevista se realizó sin grabar ni audio ni video, porque aún no contaba con el iphone ni la cámara. Posteriormente éstos fueron los medios tecnológicos con los cuales grabé en audio y 2 en video todas las entrevistas.

Al respecto una anécdota interesante, que constituyó un verdadero reto que aún no he superado del todo, fue el aprendizaje de todas las maravillas que esos aparatos pueden hacer pero que, si no se les sabe usar correctamente, pueden provocar graves problemas y mucho estrés. Por ejemplo, en una ocasión, ya avanzada la entrevista, me di cuenta que no se había grabado nada o, como también me sucedió, fue la pérdida de la información que ya había sido grabada. Esto me provocó el sentimiento de “realmente querer morir”.

Volviendo al piloto, únicamente tenía el guion de entrevista diseñado y la laptop, decidí hablar con la profesora Gloria Arias Sánchez, le expliqué que no era la entrevista formal y definitiva, que necesitaba saber si las preguntas estaban claras, o si había preguntas que debieran plantearse de otra manera.

En aquel momento, aprovechando mi experiencia como secretaria, escribí todo lo que me decía. La entrevista tuvo una duración de más dos horas, la cual me permitió aprender varias cosas acerca del guion de la entrevista (anexo 1). Esa prueba piloto demostró que los objetivos de la entrevista se cumplían porque la información fluía acerca de los hábitos alimentarios, su formación, es decir quien enseñaba a comer, que se producía, quien lo preparaba y donde se ingerían los alimentos entre otros aspectos.

Como resultado de este ejercicio, me percaté que las preguntas eran entendibles y concluí que la aplicación de la entrevista no solo se haría en la comunidad del Coco, localizada en el municipio de Puente de Ixtla, como teníamos pensado en un principio.

La profesora vivía en Temixco Centro por lo que decidí, en reunión con mi asesor, que podría ser mucho más rico aprovechar varios lugares de Morelos porque la diversidad podría enriquecer el estudio.

Con este acuerdo me di a la tarea de buscar los informantes que debían cumplir con tres criterios; tener una edad de entre 90 años a 10 años, dos que vivieran en Morelos, aunque hubiesen nacido en otro lugar y tres que hubiera informantes que asistieron a la escuela cuando niños, aunque el criterio más importante fue la edad.

La entrevista se aplicó en las siguientes localidades del estado de Morelos: el Coco, en el municipio de Puente de Ixtla; Gabriel Tepepa, en Cuautla; Temixco Centro,

Pueblo Viejo, colonia Morelos y Lomas de Carril, localidades pertenecientes al municipio de Temixco; San Antón, Acapatzingo, Antonio Barona, Lomas de Ahuatlan, Lomas de Atzingo, Chamilpa, Ocotepec y Santa María, todas ellas localidades del municipio de Cuernavaca. También se realizaron entrevistas en Tejalpa, Jiutepec, ampliación Tejalpa y Lomas del Texcal, poblados pertenecientes al municipio de Jiutepec, así como a algunos informantes que habitan en los municipios de Tétela del Volcán y Jojutla.

Ahora bien, por sugerencia del asesor, realicé algunas adecuaciones a la entrevista que consistieron en indagar aspectos relativos a la estructura familiar, los juegos y la alimentación. Así, una vez incorporadas las preguntas en torno a estos temas, se hicieron los ajustes al guion de la entrevista (anexo 2).

Al mismo tiempo, inicié los contactos con las personas a las que pensaba entrevistar. Para esto, utilicé los teléfonos fijo y celular para contactarlas. La red de informantes se conformó con personas que tenían relaciones de amistad y de parentesco. Fueron personas que conocí por recomendación de mis propias amistades. Posteriormente, visite y recorrí los lugares, toqué, literalmente, puertas. Cuando me atendían, les explicaba cuál era la finalidad de la entrevista, les preguntaba si estaban dispuestas a regalarme una hora de su tiempo y los lugares donde se realizaría la entrevista.

Algunos de los informantes me citaron en su domicilio, de acuerdo a los horarios que sus actividades les permitían, otros en sus centros de trabajo, a la hora de su comida. En Cuautla y Puente de Ixtla, varios informantes se trasladaron a casa de las personas que me apoyaron para presentarme a familiares o vecinas o bien concurrí a los domicilios en compañía de doña Susana y Yaneth.

En Tejalpa, -Ampliación Tejalpa- y Jiutepec, me acompañó a todas las entrevistas la profesora Judith Cardona. Ella me relacionó con las/os entrevistadas/os por medio de su papá, el Ing. Gilberto Cardona. Cabe destacar que la negociación se realizó en el momento en que visitamos los domicilios y, en el caso del Dr. Fidel Ramírez, fue su hijo quien nos proporcionó el teléfono de su domicilio.

La entrevista con el actuario Javier Cervantes fue posible gracias al Dr. Fidel Ramírez que me proporcionó el número telefónico. Después de las presentaciones y de algunos comentarios acerca del tema, Don Javier, me otorgo la entrevista y se convirtió en uno de los informantes clave no sólo por sus respuestas, me apoyó con algunas reflexiones posteriores a la entrevista. Por ejemplo, me dio información sobre los medios, los espacios y los tiempos en que el refresco Coca Cola se popularizó en México, entre ellos las fiestas y bailes. En opinión del señor Cervantes, una vez que las personas se acostumbraron a su consumo, el trabajo estaba hecho.

También se efectuaron entrevistas a niños, las cuales se realizaron en presencia de sus padres. Esto permitió aprovechar el momento para conocer el pensar y el sentir de estos padres. Las entrevistas con los menores fue también otra experiencia no sólo porque con ellos había que establecer otra forma de comunicación sino por el tipo de información que me brindaron.

Inicialmente les pregunté si estaban dispuestos a que los entrevistara y, después, por el tipo de respuestas que dieron, obtuve una ventaja más, que fueron testimonios de dos o tres generaciones, lo que facilitó identificar y comprender la herencia cultural que se establece entre familias en el tiempo.

En particular, los niños se interesaron mucho en responder por lo que resultó una excelente práctica. Es preciso destacar que durante la entrevista adapté algunas preguntas pero no modifiqué ni su sentido ni su significado y añadí preguntas sobre lo que les enseñan en la escuela acerca de lo que es “correcto” comer.

En total realicé 61 entrevistas, dos en video y 59 en audio y llevé un registro de lo que observé en el proceso de la entrevista. Ahora bien, en este trabajo se utilizan 58 entrevistas porque en Pueblo Viejo, municipio de Temixco, cuando estaba realizando la entrevista al niño Álvaro se encontraba con él una amiga que le pareció muy interesante contestar las preguntas y me dijo que si podía contestarme la entrevista; así lo hicimos, pero no pude contactar a los padres para pedirles el permiso y, siguiendo el criterio de solicitar la autorización de estos, me pareció incorrecto usar información que no esté en conocimiento de los tutores.

También sucedió que, en el mismo lugar, entrevisté a una familia, incluida una menor, Ana, de 7 años, quien a media entrevista se aburría y terminó contestando la abuelita. De ahí que esa entrevista no entra dentro de los criterios de edad y está incompleta.

Otra situación se presentó en Cuautla. Ahí platicamos con la hija de una pareja, cuyos padres eran mayores de edad. El padre en ese entonces tenía 92 años. En el primer contacto acordamos que se efectuaría pero, en el momento de la conversación, don Francisco me dijo su nombre y ya no pudo proseguir, me veía y no se acordaba de nada.

Por más esfuerzos que hice para lograr que recordara no pude, sentí mucha frustración y le pedí una disculpa. Entrevisté a su esposa, doña Cata. Ella, aunque más joven, sufrió una embolia que le afectó la voz. En la entrevista hay partes en las que prácticamente no se le entiende nada y por esta razón decidí no utilizarla.

Otra fase de la metodología fue la transcripción de las entrevistas, las cuales estuvieron acompañadas de las observaciones que tenía escritas. Al comparar el texto transcrito y el texto escrito me di cuenta como fui evolucionando en seguridad: en las primeras observé que a veces la voz era un poco nerviosa. Finalmente creo que podía sentir como disfrute la oportunidad de que los informantes me contaran aspectos importantes de sus vidas.

En suma, el proceso de entrevistar y de su resultado, las entrevistas, fue uno de los aspectos que me proporcionó muchas satisfacciones. Incluso la transcripción, que es un poco repetitiva y lleva mucho tiempo, fue una excelente oportunidad para volver a recordar y observar los avances en el desarrollo de esa técnica.

LAS GENERACIONES DEL ESTUDIO SU FORMACIÓN:

Los 58 informantes cumplieron con los tres criterios de selección; tenían una edad de entre 88 años a 9 años, todos viven en Morelos, aunque algunos nacieron en otros Estados de la República Mexicana, la mayoría excepto tres de los informantes asistieron a la escuela cuando niños.

Los informantes se agruparon en generaciones. Estas se establecieron a partir de la idea que plantea Luis González y González en su texto “La Ronda de las

Generaciones”. En dicho texto, González considera que 15 años son el tiempo aproximado para que los grupos sociales y culturales se formen, compartan ideales y formas de ver el mundo. En acuerdo con mi asesor organicé a los informantes siguiendo este criterio.

La primera generación, está compuesta por 10 personas de 74 a 88 años de edad, que nacieron entre los años de 1927 a 1942 la integran: don Arturo, doña María Soledad, Dr. Fidel, don Esteban, doña Genoveva, doña Anastasia, doña Melita, doña Joaquina, doña Petra y Actuario Antonio Javier.

La segunda generación, está compuesta por 13 personas de 58 a 72 años de edad, ellos nacieron entre los años de 1943 a 1958, está compuesta por los siguientes informantes: doña Virginia, don Asunción, doña Ángela, doña Susana, Profa. Gloria, doña María del Carmen, T. S. Patricia, Doña Domitila, doña Esther, doña Victoria, Dr. Lorenzo, doña María y doña Tomasa.

La tercera generación, la conforman: 13 personas de 41 a 56 años de edad, nacieron entre los años de 1959 a 1974, en ella están: Biol. Mireya, Lic en Doc. Lucia, Dr. Lourdes, José, Profa. Verónica, Norma, Eleuteria, Eva, María Elena, Enf. Ana Cristina, Cecilia, Beatriz y Enf. Anavelia.

La cuarta generación, está compuesta por 15 personas de 23 a 38 años de edad, ellos nacieron entre los años de 1977 al año de 1992, la integran: Profa. Angélica, Aurelia, C.P. Karina, Psic. Marlene, Soledad, Nancy, Araceli, Paramédico Rosa, Mtra. Cinthia, Carolina, Lic. En Gastronomía Esther, Yanet, Carlos, Rocío y Michelle.

La quinta generación, está compuesta por: 7 personas de 09 a 18 años de edad, ellos nacieron entre los años de 1997 al año de 2005; la conforman: Tania, Hugo, Juan Pablo, Brayan, Ximena, Daniela y Álvaro.

De esta manera, los 58 informantes entrevistados se clasificaron en 5 generaciones. De ese número, ocho son hombres adultos, 1 es adolescente y 3 niños, mientras que 44 son mujeres adultas y 2 niñas. La última generación sólo comparte un tiempo de 9 años.

Los entrevistados y las entrevistadas nacieron entre 1927, los mayores, y, en 2005, los menores. La temporalidad comprende 79 años, lapso en el cual se registran

los hábitos alimenticios, las transformaciones, los cambios y las permanencias. Cuando se realizaron las entrevistas, las edades de los informantes fluctuaban entre los 88 años y los 9 años.

NUMERO DE INFORMANTES POR AÑOS DE EDAD.									
88-81 años	78-70 años	68-63 años	59-50 años	47-41 años	38-31 años	29-23 años	18-11 años	09 años	
3 hombres 3 mujeres. Pertenece a la primera generación	2 hombres 4 mujeres. Pertenece a la segunda generación	5 mujeres pertenecen a la segunda generación	2 hombres pertenecen a la segunda generación y otro a la tercera. 10 mujeres. 6 mujeres a la segunda generación y 4 a la tercera	7 mujeres. Pertenece a la tercera generación	12 mujeres. Pertenece a la cuarta generación.	1 hombre 2 mujeres. Pertenece a la cuarta generación	3 niños 1 mujer. Pertenece a la quinta generación	2 niñas 1 niño. Pertenece a la quinta generación	

Los entrevistados adultos ejercieron diversas ocupaciones durante su vida, en el caso de los informantes de mayor edad era común que tuviesen dos o más ocupaciones y la básica por llamarla así, era que cultivaban la tierra y las mujeres eran amas de casa en su mayoría, aun cuando ya tuvieran una profesión en la tercera generación.

Aunque todos los informantes habitan en el estado de Morelos, que fue uno de los criterios de selección de los informantes, es interesante conocer sus estados de nacimiento.

ESTADO DE NACIMIENTO DE LOS INFORMANTES

33 En Morelos. 5 primera generación. 6 segunda generación. 7 de la tercera generación. 8 cuarta generación. 7 de la quinta generación.	7 En el Distrito Federal. 1 de la primera generación. 3 de la tercera generación. 3 de la cuarta generación.	9 En Guerrero. Primera generación 1. 5 de la segunda generación. 3 de la cuarta generación.	4 En otros estados: Hidalgo, (pertenece a la segunda generación) Jalisco, Puebla, San Luis Potosí. (los tres son de la primera generación)	4 En Estado de México. 1 de la segunda generación. 3 de la tercera generación.	1 En los Ángeles California. De la cuarta generación.
---	---	--	---	--	--

El nivel de estudios de los informantes es sumamente diverso, revisar el (anexo 3). Donde se incluyen todos los datos relevantes de cada uno de los 58 informantes, incluyendo el nivel de estudios.

También elaboramos el (anexo 4), un contexto cronológico de los acontecimientos relevantes acontecidos a nivel mundial, México y Morelos de 1920 al 2009.

Los juegos infantiles se incluirán en el apartado sobre la obesidad, porque se observó que en las 4 primeras generaciones el movimiento era constante la mayoría de los juegos implicaban gasto de energía física y los de menos movimientos utilizaban la psicomotricidad fina y en la quinta generación los jóvenes y niños juegan más con videojuegos, teléfonos móviles y tabletas o ven la televisión lo que disminuye el ejercicio físico.

I.- LA CULTURA:

“...la cultura denota un esquema históricamente transmitido de significaciones representadas en símbolos, un sistema de concepciones heredadas y expresadas en formas simbólicas por medios con los cuales los hombres comunican, perpetúan y desarrollan su conocimiento y sus actitudes frente a la vida.”

Clifford Geertz.

La cultura son una serie de manifestaciones como: la forma en que vivimos, lo que comemos, como nos vestimos, la manera de hidratarnos, que usamos como calzado, la música que escuchamos, el lugar donde habitamos, las formas de divertirnos, la manera de ir de un lugar a otro.

Cultura también son, las formas de hacer, de percibir, de construir, los hábitos cotidianos, las prácticas diarias, los artefactos materiales que usamos para realizar nuestras actividades, nuestras costumbres, nuestras tradiciones y para satisfacer nuestras necesidades básicas.

“...Luis Villoro...‘Una cultura satisface necesidades, cumple deseos y permite realizar fines del hombre. ¿Cómo? Mediante una triple función: 1) Expresa emociones, deseos, modos de ver el mundo. 2) Da sentido a actitudes y comportamientos. Señala valores, permite preferencias y elección de fines. Al dar sentido, integra a los individuos en un todo colectivo. 3) Determina criterios adecuados para la realización de esos fines y valores; garantiza así, en alguna medida, el éxito en las acciones emprendidas para realizarlos.’” (Fornet-Betancourt, 2004: 64).

La cultura, es un concepto, muy complejo, por las subjetividades que implica: creencias, símbolos, rituales, representaciones, hábitos, prácticas, que generan pertenencia al grupo y distinción.

Por ser una creación humana, la cultura está en un constante cambio, que coadyuva en la mejora y transformación de las circunstancias que experimenta una sociedad a través del tiempo. De acuerdo con Bonfil Batalla:

“La cultura es dinámica...cambian hábitos, ideas, las maneras de hacer las cosas y las cosas mismas, para ajustarse a las transformaciones que ocurren en la realidad y para transformar a la realidad misma. Generalmente intervienen tanto factores internos como externos, entrelazados en una compleja dialéctica. Pero el hecho cierto es que las culturas están en permanente transformación.” (Bonfil Batalla 1991: 129).

La cultura por su dinamismo, tiene diferencias, dependiendo del espacio en el que se desarrolla una comunidad, pero también comparte, conocimientos y símbolos,

otras maneras de hacer sus prácticas diarias nuevas habilidades que le permiten realizar sus actividades.

No existen culturas puras, a través del tiempo se van enriqueciendo con préstamos culturales, apropiaciones, innovaciones, en ámbitos determinados los mitos, símbolos, lenguajes, conocimientos, ideas, emociones, prácticas, tradiciones, rituales y ceremonias, son compartidos por un grupo social.

Parte importante de la convivencia social, son las normas y los valores, que deben regir las conductas de los individuos que forman el grupo o comunidad, para evitar las confrontaciones y el caos, en ese ámbito la cultura modera las prácticas a través de reglas específicas de conducta.

La cultura es, una herramienta social, que nos permite relacionarnos con los individuos que conforman nuestro entorno, mediante valores, actitudes, normas, hábitos y prácticas, que nos son comunes a los integrantes del grupo en que vivimos.

También nos son útiles en la interrelación con otros seres más lejanos, e incluso con otras culturas que por ser creación humana, comparten expresiones simbólicas, creencias e ideas, con significados semejantes. Según George M. Foster; la cultura es un factor importante para la vida social:

“La cultura puede ser considerada como un banco de recuerdos en el que se almacenan los conocimientos, los cuales quedan a nuestra disposición inmediata, casi siempre sin esfuerzo consciente, para orientarnos en las situaciones cotidianas que nos rodean. La cultura nos suministra ‘datos’ o ‘claves’ que nos permiten entender y anticipar el comportamiento de los demás y conocer cómo debemos responder a él.” (M. Foster George 1992: 34).

La cultura promueve las interrelaciones sociales a partir del lenguaje que se vuelve una posibilidad de comunicación, diálogo y entendimiento entre los miembros de una sociedad, lenguaje que aprendemos de niños y que se ha enseñado de generación en generación hasta la actualidad.

El ser humano, por ser una unidad bio-psico-social; actúa de manera integral, en la cotidianeidad utiliza todas las habilidades aprendidas en la resolución de los pequeños o grandes retos a los que se vea enfrentado, estas herramientas pueden ser

económicas, políticas, sociales y la cultura sería el puente que las une y les da un significado. Walter Rodney, considera que la cultura es integral:

“...Una cultura es una forma integral de vida. Abarca tanto lo que las gentes comen como la ropa que visten, la forma en que caminan y hablan, la manera en que se enfrentan a la muerte y como reciben a los recién nacidos. Es obvio que prácticamente cada localidad tenía sus características peculiares con respecto a las diversas facetas de la vida social...” (Rodney, 1982: 45).

La cultura abarca todos los ámbitos de nuestra vida, las diferencias que se pudieran dar son referentes al acondicionamiento de los espacios y a las regiones. Clifford Geertz, considera que el hombre mismo es un artefacto cultural que se va transformando en el tiempo y que responde a las exigencias de su época:

“...Nuestras ideas, nuestros valores nuestros actos y hasta nuestras emociones son, lo mismo que nuestro propio sistema nervioso, productos culturales, productos elaborados partiendo ciertamente de nuestras tendencias, facultades y disposiciones con que nacimos...Chartres está hecha de piedra y vidrio, pero no es solamente piedra y vidrio; es una catedral y no sólo una catedral, sino una catedral particular construida en un tiempo particular por ciertos miembros de una particular sociedad. Para comprender lo que Chartres significa...Es necesario comprender también –y, a mi juicio, esto es lo más importante- los conceptos específicos sobre las relaciones entre Dios, el hombre y la arquitectura que rigieron la creación de esa catedral.” (Geertz, (1995: 56).

Desde el nacimiento hasta la muerte, vivimos rodeados de un ambiente cultural en el cual nos formamos, por lo que para entender cualquier civilización en una época determinada, debemos conocer los conceptos de dicho tiempo. También por las herramientas o habilidades adquiridos por los integrantes de la comunidad o grupo que se vuelven bienes sociales, van sufriendo transformaciones a lo largo del tiempo y también se convierten en objetos históricos.

CULTURA ALIMENTARIA:

“Y olvidaba el azar de la circunstancia, la calma o la precipitación, el sol o el frío, el principio o el fin de la jornada, el sabor de las fresas o del abandono, el mensaje medio entendido, la primera página de los periódicos, la voz en el teléfono, la conversación más anodina, el hombre o la mujer más anónimos, todo, lo que habla, hace ruido, pasa, viene a la mente, existe. Michel De Certeau

En este caso específico del estudio, hablaremos de cultura por la estrecha relación que tiene con el proceso de alimentación, que implica, lo que se produce, el lugar donde lo venden, quien lo elige y bajo que premisas lo elige y de ahí el proceso de preparación, y finalmente el proceso de consumo. En todos estos procesos y tiempos que integran “el acto de comer”, la cultura se vuelve una directriz de máxima importancia.

La alimentación corresponde a una de las necesidades primarias de las personas, ya que sin alimentos y una hidratación adecuadas sería imposible la vida humana. Por lo tanto el poder alimentarse, ha constituido una de las preocupaciones fundamentales de los seres humanos desde el Paleolítico inferior.

Desde la aparición del hombre han existido revoluciones que han impactado en la vida cotidiana sobre todo en lo que respecta a los procesos de alimentación, es decir, en el inicio de la vida, instintivamente el ser humano tenía hambre y cubría dicha necesidad comiendo lo que tenía alrededor y que el medio ambiente le proporcionaba, como frutos de los árboles, raíces, etc.,

La primera gran revolución en la cultura alimentaria lo constituyó sin duda el descubrimiento y uso del fuego, un gran logro en la evolución humana, les permitió comer otros alimentos y volverse independientes de los vaivenes climáticos, como explica Friedrich Engels:

“...el empleo del pescado...como alimento y el uso del fuego. Ambos fenómenos van juntos, porque el pescado sólo puede ser empleado plenamente como alimento gracias al fuego. Pero con este nuevo alimento los hombres se hicieron independientes del clima y de los lugares; siguiendo el curso de los ríos y las costas de los mares pudieron, aún en estado salvaje, extenderse sobre la mayor parte de la tierra...La población de nuevos lugares y el incansable y activo afán de nuevos descubrimientos, vinculado a la posesión del fuego, que se obtenía por frotamiento, condujeron al empleo, de nuevos alimentos, como las raíces y los tubérculos farináceos, cocidos en ceniza caliente o en hornos excavados en el suelo, y también la caza, que, con la invención de las primeras

armas –la maza y la lanza-, llegó a ser un alimento suplementario ocasional...” (Engels, Friedrich, 1992: 56-57).

El fuego y el uso de algunas armas, llevo a la cacería y con ello, la posibilidad de agregarle proteínas animales a la comida. Este proceso que llevo milenios trajo como resultado el descubrimiento de la agricultura, con ello la domesticación de plantas y cría de animales, lo cual permitió a los hombres y mujeres de aquella época establecerse en un solo lugar.

Al volverse sedentario; tuvo lugar lo que podríamos llamar una cultura de la comida, lo que signífico transformar el hambre instintiva en una cultura del comer que a lo largo del tiempo ha sufrido cambios, adaptaciones y enriquecimiento mediante intercambios, innovaciones, apropiaciones y también profundos cambios en cuanto al uso de nuevas tecnologías, que han llevado a una riqueza en las formas de comer en todo el mundo.

Sin embargo, la obtención de nutrientes a través de la comida que ingerimos, representa solo una parte importante en lo referente a la alimentación. Porque los seres humanos, comemos además símbolos, tradiciones y costumbres que forman parte de la cultura.

Aprendemos a comer cultura, desde la concepción como seres humanos, porque nuestra madre nos alimenta: de sus creencias, ideas y representaciones, acerca de lo bueno para comer de acuerdo a lo que a ella también le enseñó su entorno más cercano.

También comemos naturaleza, lo que se produce en la región o comunidad, los ingredientes domesticados y aceptados por el grupo y que conforman lo natural y nutritivo e incluso adecuado para comer.

Ese conjunto de creencias, símbolos, representaciones y formas de hacer en cuestión alimentaria, son compartidos y socializados por la familia de origen, constituye lo que podríamos llamar una cultura alimentaria. Es según, Contreras y Arnáiz “...el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los

individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de la cultura.” (Théodore Rowlerson, Florence L., 2010: 14).

Para Théodore (Ibidem: 2010). la alimentación, es un asunto de gran complejidad, puesto que los seres humanos no solo ingerimos nutrimentos a nivel biológico, sino también necesitamos nutrir aspectos de identidad, relaciones, vinculación y pertenencia a grupos, entonces es cultura y sociedad lo que comemos aunado a los alimentos y bebidas.

Las comunidades, del estudio están compuestas por: formas de hacer, colores, sabores y olores sumamente diversos. Porque el pueblo mexicano por su peculiar proceso de formación, desde su independencia reúne muchos elementos participantes en su haber; herencias mesoamericanas, españolas, africanas y europeas, que contribuyeron con ingredientes y formas de hacer en cuanto a su alimentación.

Respecto al legado indígena, las escasas referencias que encontramos, mencionan que entre los alimentos que ingerían los aztecas en su comida, sobre todo las proteínas de origen animal incluían alimentos que en el viejo mundo no eran considerados comestibles, relata Marvin Harris:

“...además de sus productos principales –maíz, frijoles, chía y amaranto-...los aztecas comían una enorme variedad de frutas y verduras tropicales. Y aunque los pavos y perros eran sus únicos recursos alimentarios de origen animal. También es cierto que cazaban y consumían gran variedad de especies animales salvajes. Según la relación de Montellano, entre éstas figuraban el ciervo, el armadillo, treinta variedades de aves acuáticas, ardillas, comadrejas, serpientes de cascabel, ratones, peces, ranas, salamandras, huevos de pescado, moscas de agua, escarabajos peloteros, huevos de escarabajo, larvas de libélula, saltamontes, hormigas y gusanos. Otro experto en hábitos alimentarios aztecas añade la codorniz, la perdiz, el faisán, los renacuajos, los moluscos, los conejos, las liebres, las zarigüeyas, los jabalíes, los tapires, los crustáceos y el tecutitl, especie de ‘verdin de lago’ formado por los huevos de una mosca acuática con el que ‘fabricaban un pan con sabor a queso...’ (Harris, Marvin, 1991: 304).

Los alimentos como: el guajolote, el faisán, las palomas y las múltiples variedades de codornices, eran importantes para los pueblos mesoamericanos, no sólo para los mexicas, pero sin duda el alimento más importante era el maíz transformado a través de diversas formas y que sigue siendo en la actualidad la base de la

alimentación de muchos pueblos campesinos. Una de las formas de consumir el maíz es a través de los diversos atoles:

“...El cocinero mexicano, llama al atole de maíz sanísimo y buen alimento...único recurso de la gente pobre y el más conforme en las enfermedades, por tener la cualidad de mantener las fuerzas del paciente sin irritarle los intestinos y sin causar fatiga a su estomago, siendo de facilísima digestión a causa de su levedad y abundancia de fécula...Tomado con chocolate y azúcar, se llama champurrado y es bueno para el desayuno...añadiéndole un polvo hecho a base de cáscara de cacao, maíz negro y anís, es del gusto de la gente pobre: batiéndolo bien con yemas de huevo y azúcar es ‘sabroso y de mucha sustancia’; y mezclado con almendras molidas, se llama almendrado y ‘se suele dar a los enfermos para variarles alimentos...’ (Corcuera, De Mancera Sonia 1981: 72-73).

La alimentación de los pueblos mesoamericanos incluía una gran variedad de frutas y verduras entre las que podemos mencionar: varios tipos de ciruelas, bayas, aguacate, jitomate, chiles, epazote, papaya, piña, cacao, maíz, zapotes de varios colores, productos de maguey, nopales, tunas, chayotes, chilacayotes, huazontles.

También consumían insectos y otros productos como: alga espirulina, huevo de hormiga o escamoles, gusanos de maguey, jumiles, vainilla, entre muchas más, la dieta de los indígenas estaba compuesta de hierbas, frutas y con menos frecuencia carnes.

Los españoles consumían mucha más carne y harinas en su dieta, para su conservación requerían de enormes cantidades de sal y especias, éstas últimas tenían para ellos un gran valor, tanto que en 1492 los reyes de España, financiaron la expedición de Cristóbal Colón, para que fuera a la India en busca de especias, que por azares de los viajes, llevó al descubrimiento de América:

“...La pimienta, el jengibre, el clavo de olor, la nuez moscada y la canela eran tan codiciados como la sal para conservar la carne en invierno sin que se pudriera ni perdiera sabor. Los Reyes Católicos de España decidieron financiar la aventura del acceso directo a las fuentes, para liberarse de la onerosa cadena de intermediarios y revendedores que acaparaban el comercio de las especias y las plantas tropicales, las muselinas y las armas blancas que provenían de las misteriosas regiones del oriente. El afán de metales preciosos, medio de pago para el tráfico comercial, impulsó también la travesía de los mares malditos...” (Galeano, Eduardo, 2000: 16).

Las aportaciones de los españoles a la comida de la Nueva España, traídas con su llegada fueron ganado vacuno y porcino, variedades de semillas, legumbres y hortalizas, relata Sonia Corcuera de Mancera:

“...Entre las hortalizas que llegaron de España estaban: diversas lechugas, acelgas, coliflor, coles, cebollas, poros, espárragos, alcachofas, apio, ajonjolí, espinacas...Si se incluyen las semillas, está el trigo, cebada, centeno, arroz, avena, lentejas, habas y garbanzos...Bestias de carga y arrastre: caballo, mula y buey: de carne y leche: vacas, cerdos, ovejas, cabras, gallinas y pavo de castilla sin contar otras especies de menor importancia...” (Corcuera, De Mancera Sonia 1981: 53).

La hoy conocida cocina mexicana no solo recogió en su seno ingredientes indígenas: chile, cacao, jitomate, maíz, frijol, calabaza, epazote, aguacate, guajolote y gusanos de maguey. Españoles: carne de cerdo, pollos, gallinas, ganado vacuno, caña de azúcar, bolillos, teleras y pan de dulce. También de otros lugares, por ejemplo la canela, el tamarindo, el arroz llegaron en el siglo XVI vía las famosas naos de China que los traían de Filipinas y de Asia; así como otras especias y utensilios que llegaban allende los mares:

“...Las ferias...funcionaban como un mecanismo de comercio a larga distancia. Acapulco y Veracruz: el Galeón de Manila y la Flota española, resumen este tipo de transacciones durante el periodo colonial. En Acapulco, miserable pueblo con un puerto seguro, hermoso y extenso, se esperaba con entusiasmo el Galeón, proveedor de las exóticas, valiosas y aromáticas especias que con tanta naturalidad se incorporaron a la cocina mexicana. Pero el sentido del gusto se complementa con el de la vista, y como objeto bello –digno marco de un buen menú- también se naturalizó mexicana la loza de Indias, o porcelana china de exportación, destacando por su delicadeza y arte las ‘familias’ rosa y negra que sintetizaron los siglos de destreza manual y disciplina teórica propias de los pueblos orientales.” (Corcuera, De Mancera Sonia 1981: 170-171-172).

La cocina mexicana también tuvo otras influencias a lo largo de su historia; sobre todo de países europeos que como Francia, aportó la tradición pastelera, quesos, vinos y licores; de Alemania nos llegó la tradición cervecera, entre otras influencias que se han recibido, pero también los ingredientes de este continente contribuyeron al enriquecimiento de otras cocinas del mundo.

“la globalización alimentaria detonada a partir del XVI con el acceso a Europa de una enorme variedad de productos originarios del mundo colonial: café, cacao, papas, tomates, plátanos, arroz y azúcar de caña, entre otros. ¿Qué harían los italianos sin el tomate para condimentar sus espaguetis, o los centroeuropeos si no pudieran acompañar con papas el goulash? ¿Y qué haríamos los argentinos sin nuestros churrascos, los cubanos si no pudieran saturar de azúcar sus ‘buchitos’ de café, o los mexicanos sin crema de leche para sus chilaquiles o para las populares ‘enchiladas suizas?’ (Saxe-Fernández John (coordinador), 2002, pp. 74)

En esta etapa de mestizaje culinario participaron otros productos de origen americano, los traídos de Europa, muchos de los cuales tenían un origen asiático se adaptaron fácilmente a las tierras del nuevo mundo y muchas cocinas del mundo no tendrían razón de ser, de no haber existido los cultivos americanos; menciona Arturo Warman:

“...Pocos podrían imaginar a las actuales tradiciones culinarias europeas sin el uso del jitomate (*Lycopersicon esculentum* Mill.)...El aporte nutritivo de esa verdura acaso podría sustituirse...no así su sabor y textura, tan asimilado por las cocinas ultramarinas...con influencia en las tradiciones culinarias hindúes y en algunas de China...el chile (*Capsicum annum* Linn.)...(Long, 1986)...lo picante, que tiene una influencia poco estudiada en la absorción más eficaz de otros elementos nutritivos. Mucho podría decirse de los frijoles (*Phaseolus* spp.), complemento ideal del maíz por su elevado contenido de proteínas...de su vagar por el mundo hasta convertirse en indispensable en lugares remotos y distantes, como también sucedió con las calabazas (*Cucurbita* spp.), los nopales (*Opuntia* spp.) y magueyes (*Agave* spp.)...El chocolate...que se obtiene del fruto del cacao (*Theobroma cacao* Linn.)...La vainilla (*Vanilla planifolia* Andr.), esencia indispensable en la repostería de los pueblos...se cultiva todavía en las costas de Veracruz...El achiote (*Bixa orellana* L.), que tiñe de rojo y da un sabor especial a los alimentos, también se ha usado para sustituir al azafrán ultramarino...” (Warman, Arturo 1995: 19-21).

En el intercambio también participaron, variedades de frutas lo mismo americanas que europeas, y gracias a la mejora de los medios de transporte marítimos, lograron llegar a más de un continente. En la actualidad forman parte de muchas tradiciones culinarias a nivel mundial, coadyuvando al enriquecimiento de la alimentación de muchos pueblos comenta I.A. Ritchie Carson:

“...Las frutas tropicales como el aguacate, el plátano, la fruta del pan, el anacardo, el coco, el higo, el pomelo, la guayaba, el azufaifo, la lima, el mango, el melón, la toronja, la papaya, la piña, la granada, el tamarindo y la sandía, sólo eran conocidos por el occidental medio a través de dibujos de libros...La naranja, procedía del sur de China y de Indonesia...El limón, que venía del sur del Himalaya, del norte de Birmania y del este de la India...la lima, que era originaria de Birmania...El plátano era originario de la India, donde se le conocía como ‘la fruta de los sabios’...Fue trasplantado...por el fraile misionero español Tomás de Berlanga en 1516, y poco después llegó a Méjico donde prosperó como si fuese su país de origen...El aguacate, también conocido como pera del caimán, era uno de los alimentos básicos de los aztecas y de los mayas...La papaya, pariente del aguacate, y como él originaria de América, nunca ha tenido aceptación en este continente. Se cultiva mucho en África...Los mangos, originarios del sudeste asiático y del archipiélago malayo, también fueron introducidos en América por Henry Perrine en 1833...Algunas eran autóctonas, como la guayaba, la papaya, el

anacardo...La piña, que es una de las frutas americanas más importantes...Su nombre francés, ananás, le resulta mucho más apropiado que el nuestro, ya que procede de la combinación de dos palabras guaraníes que significan 'fruta excelente', y la piña desde luego lo es. El zapote, otra fruta originariamente americana, se ha hecho célebre porque proporciona la materia prima para fabricar el chicle." (Ritchie, Carson I. A. 1997: 229-232).

Los viajes de: frutas, verduras, legumbres, especias para condimentar, ganado vacuno, porcino, entre otras, las formas de preparar y degustar la comida definitivamente, influyeron en el enriquecimiento de las formas de alimentación. Se aceleraron los intercambios culturales entre países y grandes regiones del mundo, de manera tal que en la actualidad, rara vez somos conscientes de que nuestra cotidianidad está compuesta por elementos que tienen siglos de historia e incluso en muchas ocasiones desconocemos su origen, al respecto narra un ejemplo muy interesante George M. Foster:

"...En el restaurante le esperan toda una serie de elementos adquiridos de muchas culturas. Su plato está hecho según una forma de cerámica inventada en China. Su cuchillo es de acero, aleación hecha por primera vez en el sur de la India, su tenedor es un invento de la Italia medieval, y su cuchara un derivado de un original romano. Comienza su desayuno con una naranja, procedente del Mediterráneo oriental, un melón de Persia, o, quizá, una raja de Sandía de África. Además, toma un poco de café, planta de Abisinia, con leche y azúcar...la domesticación de las vacas como la idea de ordeñarlas se originaron en el cercano Oriente, y el azúcar se hizo por primera vez en la India. Después de la fruta y el café sigue con los waffles, que son una especie de tortillas, hechas según una técnica escandinava, con trigo, aclimatado en Asia Menor. Sobre estas tortillas desparrama un poco de jarabe de arce, inventado por los indios de los bosques orientales. Además, puede servirse unos huevos de una especie de pájaro domesticado en Indochina, o algún filete de carne de un animal domesticado en Asia Oriental, salada y ahumada según un proceso inventado en el norte de Europa." (M. Foster George 1992: 29-30).

En la comida también tienen lugar intercambios y apropiaciones, el caso de México y Líbano donde se dieron una serie de adaptaciones en algunos platillos tradicionales donde se suplen ingredientes similares cuando no existen los usados en las regiones, relata, Alicia Olivera:

"...Muchos de los platillos originales se adicionaron con elementos mexicanos, como el kepe, que en Líbano se prepara con carnero y aquí con carne de res. El chile se combinó en guisos y ensaladas; las verduras, tan abundantes en México, al formar parte de los platillos libaneses produjeron sabores insospechados. En las playas de la península yucateca, por ejemplo, es común encontrar vendedores de kepe bola y jocoque, de

origen libanés, que ya forman parte de la tradición gastronómica regional...” (Olivera, De Bonfil Alicia (coordinadora), 1999: 135).

En el caso de la cocina de la Nueva España y posteriormente mexicana, de la fusión de costumbres culinarias e ingredientes, nacieron platillos mestizos en los que el chile y el maíz ocuparon un lugar destacado: moles, tamales, salsas, chiles rellenos, enchiladas y otros antojitos, por nombrar algunos, que cotidianamente consumimos.

Otro elemento de gran importancia en la cocina mexicana es la tortilla que se elabora a partir del maíz, producto de las tierras de América, que como se ha mencionado tiene mil formas de consumo y que hasta el día de hoy es parte viva de la cocina tradicional mexicana.

“...se hacen gorditas, tlacoyos, molotes, picadas, chalupas, sopes, tamales, peneques, polentas, chapandongos y tamales de cazuela, las tortillas vuelven a multiplicar los platillos por la creatividad de las cocineras mexicanas...enchiladas, papadzules, quesadillas, tacos (fritos, sudados, de tortilla recién hecha), bocoles, garnachas, chilaquiles, gondonches (gorditas con leche cuajada), flautas, huaraches, memelas, panuchos, tostadas, enfrijoladas, entomatadas, salbutes; las variedades oaxaqueñas: los totopos y las tlayudas; y las tortillas decoradas de Querétaro y Jalisco...” (Barros, Cristina y Marco Buenrostro, s/f.: 10-11).

Además de las deliciosas tortillas, de maíz también se elaboran bebidas refrescantes, muchos tipos de antojitos, infinidad de tamales, gran variedad de tacos, atoles, el maíz se come cuando es elote, en sopas, cremas, esquites, en moles de olla, en tamales, elotes hervidos y asados.

También de granos de maíz cacahuacintle se hace pozole, en varias regiones del país. Las hojas de la mazorca y las del elote también sirven para envolver tamales, quesos, requesones, pescados, y algunas mermeladas caseras, se elaboran también una gran variedad de tamales:

“...De tamales, hay una rica gama: envueltos con hoja seca de maíz o totemoxtle, con hoja de plátano, con hojas de milpa; y rellenos de carne guisada de mil formas, chile, verduras, frijol, dulce...No se quedan atrás en variedad los atoles...de todas las frutas nativas: ciruelas silvestres, capulín, guayaba, diversas moras, y también europeas, como la fresa...los hay además de semillas: nuez, coco, almendra...Una plaga del maíz, el hongo llamado cuitlacoche, es uno de los más sabrosos y apreciados y se utiliza en varios guisos...el gusano elotero, también es comestible. De maíz se hacen decenas de bebidas, muchas de las cuales proporcionan refresco y nutrientes para el trabajo del

campo, sobre todo en los climas tropicales...” (Barros, Cristina y Marco Buenrostro, s/f.: 10-11).

Sin duda el maíz es el elemento principal de la actual comida mexicana, una tradición legada desde los antiguos habitantes de mesoamérica, y que a pesar de las novedades en cuanto a la alimentación, la tortilla de maíz sigue siendo de gran importancia para muchos mexicanos.

Un ejemplo de bebida mestiza que se da también durante la época de la colonia es el chocolate con leche, que integra elementos mesoamericanos, europeos, árabes y de oriente, como nos relata, Sonia Corcuera de Mancera:

“El Nuevo Mundo aportó el cacao y la vainilla; el Viejo le añadió azúcar y leche; el Medio Oriente contribuyó con almendras y de las Indias lejanas llegó la canela. Así el chocolate, originario de América, se volvió universal. El cacao es el fruto de un arbusto que crece en la zona costera y cálida del sureste y sólo una de las cuatro especies conocidas, la de grano más pequeño, llamada tlalcáhuatl era utilizada para hacer bebidas ...” (Corcuera, De Mancera Sonia 1981: 111).

El cacao, base del chocolate que actualmente se ha universalizado, tiene su origen en América y en el caso de las cocineras mexicanas le han puesto un toque personal y existen regiones donde hacen de la molienda de chocolate un verdadero arte.

Frutas, verduras, carnes, agua, condimentos, combustibles utensilios y un espacio para la elaboración y consumo de las comidas, forman parte de la cultura alimentaria y en el seno de las familias, se da la enseñanza de lo agradable para comer así surgen los hábitos alimentarios de las personas, tema del siguiente capítulo.

LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS:

“La vida buena no depende del consumo indefinido de productos del mercado, sino que el consumidor prudente toma en sus manos las riendas de su consumo y opta por la calidad de vida frente a la cantidad de los productos, por una cultura de las relaciones humanas, del disfrute de la naturaleza, del sosiego y la paz, reñida con la aspiración a un consumo ilimitado...” Adela Cortina.

En este capítulo revisaremos la adquisición de los gustos y su influencia en la formación de los hábitos alimentarios, que son y quienes los enseñan, así como los platillos y bebidas preferidos de los informantes.

Formamos nuestros hábitos alimentarios a través del gusto o preferencia hacia ciertos alimentos, en la familia compartimos rasgos comunes en el comer, lo que forma parte de una cultura propia. Por lo tanto lo que comemos y como lo comemos, son nuestras costumbres, tradiciones culinarias y parte importante de la cultura alimentaria.

La cultura alimentaria, que consiste en producir ingredientes elegir los más adecuados para elaborar la comida y consumir los platillos preparados, en un horario, y lugar designados para ellos generalmente por los padres. Se aprende desde la temprana infancia.

A través de la ingesta de leche el bebé descubre el olor de la madre, si ella lo amamanta, o de quien lo alimenta. Aun no reconoce a ninguna persona más que por los olores, y crea las primeras asociaciones por repetición, poco a poco va descubriendo los sabores que le llevarán en un futuro próximo a descubrir sus gustos por lo dulce, salado y amargo⁴.

Estos gustos se desarrollan a través del tiempo mediante la imitación, entonces el niño come lo que ve que los adultos comen. Por esa razón, la familia tiene una fuerte influencia en lo que comemos a lo largo de nuestra vida, porque los hábitos se van enseñando en cada generación.

Desde bebés nos alimentan tres veces al día, observamos que a nuestro alrededor las personas comen diariamente en horas muy semejantes todos los días, entonces nos vamos acostumbrando a los olores y a los sabores que forman nuestra manera de alimentarnos.

⁴ “La adquisición de los gustos se dan entre el primer mes de nacido hasta los dos años en los niños”. Entrevista realizada a la Dra. Doris Ortega Altamirano, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de mayo de 2015.

La alimentación de los seres humanos se desarrolla cotidianamente a través de formas repetitivas llamadas hábitos alimentarios, que se forman en la familia y en los primeros años de los niños; del primer mes a los 2 años aproximadamente.

¿Qué son los hábitos alimentarios? El hábito es el acto repetitivo de una actividad, en este caso es la ingesta cotidiana de alimentos y nos habituamos por la manera continua de hacerlo, es decir desde pequeños nos dan de comer en horarios parecidos todos los días.

Entonces un hábito alimentario, se gesta en el ámbito cultural por la familia, por el entorno por los valores, pero también por el gusto desarrollado hacia ciertos alimentos que resultan agradables al paladar, de hecho todos tenemos un alimento favorito.

La decisión de usar el concepto de hábitos alimentarios, en lugar de hábitos alimenticios, tiene que ver con la amplitud de lo alimentario que incluye lo social, cultural, político y económico, porque la cultura me permite analizar, las transformaciones y permanencias en el tiempo, en cambio la ingesta de alimentos y el proceso digestivo así como la cantidad correcta de proteínas, carbohidratos, lípidos, etcétera, solo los especialistas en nutrición pueden analizarlo.

LAS BEBIDAS Y LOS PLATILLOS FAVORITOS DE LOS INFORMANTES POR GENERACIÓN.

En el caso de los informantes a la pregunta de cuál es su platillo y bebida favoritos respondieron que los siguientes: los enumeraremos de acuerdo a cada una de las generaciones.

Para don Arturo su comida preferida es: *“le voy a decir manitas de puerco envueltas en huevo con sus frijolitos... Bisteces empanizados o lo que haiga a veces aunque sea un blanquillo estrellado o revuelto también el clemole, caldos, el mole colorado, ese mole colorado lo comía mucho pero lo deje porque aunque es muy sabroso me hace daño a la gastritis”* (Entrevista realizada a don Arturo, por Rosa María Calderón Díaz, el 09 de julio de 2015).

A doña Soledad, toda la comida le gusta pero sobre todo “los rollos de carne”, a doña Genoveva le gusta mucho “el pollo asado”, a doña Anastasia “el pozole”, para

doña Joaquina “el mole rojo con pollo” y acompañado de “frijoles”, a doña Petra “*el molito de pollo*” y a don Javier el “mole rojo”.

Para el Dr. Fidel sus platillos favoritos han cambiado por cuestiones de salud: “Antes me gustaba mucho la cecina las carnes rojas pero como subió el ácido úrico ahora ya nadamas como pollo pero me gusta mucho y a mi esposa le queda muy rico, prefiero el mole de olla que en lugar de res le pone pollo y lo hace con verduras y chile rojo o guisado de pollo con papás y chilacas o pechuga a la plancha y ensalada de nopales también como los frijoles y procuro comer casi diario los nopales, me gusta el pescado también a la plancha” (Entrevista realizada al Dr. Fidel, por Rosa María Calderón Díaz, el 12 de septiembre de 2015)

Acerca de sus comidas favoritas nos dice doña Melita: “*Pues yo como de todo pero en su pobre casa no faltan nunca los frijoles porque con eso nos criamos entonces no deben faltar y ya si tienes frijoles los acompañas con un huevito o con una salsa y ya comes.*” (Entrevista realizada a doña Melita, por Rosa María Calderón Díaz, el 25 de junio de 2015).

A don Esteban le gustan varias comidas: “*Como de todo y cuando hay lana me gusta el pescado; banderilla, ceviche y camarones y los frijoles con esos me crecí si me como un plato ya no mucho porque ya no como tanto pero antes fíjese en el campo mi mamá me daba frijoles con huevito chile guajillo en los tacos y luego ponía mi comal de fierro hacia fuego y dejaba parada la yunta no que tacos me comía...*” (Entrevista realizada a don Esteban, por Rosa María Calderón Díaz, el 15 de julio de 2015).

Las bebidas favoritas de los informantes de la primera generación son las siguientes: a don Arturo “el agua de jamaica” para doña Soledad, “el café”, las aguas de frutas: “guayaba”, “naranja”, “limón” y “de jamaica”, para doña Genoveva todos “los atoles”, “los té” y “el café”, para doña Joaquina “el agua natural” y “el agua de naranja”, para el Dr. Fidel “el jugo de toronja con agua mineral”, a doña Anastasia “el pulque” pero solo “el aguamiel”, “el café” y “la coca cola” y a doña Petra “*la coca cola*” que es la popular dice ella, y “el agua simple”.

A don Esteban le gusta el agua “de jamaica”, pero sobre todo “la coca cola”...“*antes por muchos años, pues “la coca” le digo tomaba yo tres veces al día y mi*

garrafón de agua seguía igual no tomaba agua gracias a dios que no me enferme diosito me salvo” (Entrevista realizada a don Esteban, por Rosa María Calderón Díaz, el 15 de julio de 2015).

Para doña Melita sus bebidas favoritas son: *“el agua natural” y de frutas “la de zarzamora” esa es bien rica si le pone sus yelos no quisiera usted que se le acabara o la “de jamaica”* (Entrevista realizada a doña Melita, por Rosa María Calderón Díaz, el 25 de junio de 2015)

A don Javier le gusta “el agua natural”, sin embargo también toma “coca cola”, él nos comenta: *“la coca cola en ese entonces no era la gran cosa. Ya me eche a perder con “la coca cola” cuando llegue al Distrito Federal Por lo tanto tengo más de 50 años tomando coca cola antes diario y ahora menos”* (Entrevista realizada a don Javier, por Rosa María Calderón Díaz, el 03 de octubre de 2015).

En la segunda generación las siguientes son las comidas que prefieren consumir los informantes: a don Asunción le gusta *“el mole rojo” pero el que se prepara en casa porque el que venden en las fondas le sabe a tierra*”, para doña Ángela son *“la carne de puerco con champiñones o calabacitas en salsa” y “chiles rellenos de queso”*, a doña María *“frijolitos” “salsa de jitomate” y “unas semillas tostadas”*.

Para doña Susana *“los bisteces con nopales y cebollas”* acompañados con *“arroz”*, para doña Tomasa *“el arroz con pollito”*, a doña Victoria *“el mole rojo de pollo”* o *“guajolote”*, para el Dr. Lorenzo, *“Me gusta mucho “el pescado” y “el pollo” guisado de distintas maneras y “la carne de res asada o guisada”*.

Para doña Virginia sus platillos favoritos han sufrido cambios debido a su condición de salud: *“Frijoles negros porque a nosotros los diabéticos hasta el frijol nos hace daño pero a mí me gustan...les pongo su rama de epazote y “una salsita de molcajete” y como muy bien, sino me hago tortas de quelite o tortas de espinaca...ora para hacer una verdura aunque sin carne pones elote, calabaza chayote ejotitos florecitas de calabaza cuando hay todo eso se prepara y se hierva y muele un chile guajillo lo guisa le pongo su norsuiza y su ramota de epazote y le pongo toda la verdura es un caldo bien rico y también las flores de calabaza se pueden hacer quesadillas se*

pican bien con su chilito su epazote y su queso quedan bien riquísimas” (Entrevista realizada a doña Virginia, por Rosa María Calderón Díaz, el 15 de julio de 2015).

Para doña María del Carmen “el mole rojo” a doña Domitila “el mole rojo” y “el mole verde”, para la profra. Gloria son “el mole rojo”, “el mole verde”, “el clemole” y “el pozole vegetariano”, a doña Esther “las albóndigas” y “los chiles rellenos”.

A Patricia “el cuete mechado” y “las tortas de mole”, de las comidas “pero a mí hay algo que me encanta y es el mamey no sabes...que cosa tan rica y me gusta mucho *y como lo comes en licuado* no como fruta exacto me sabe sabroso así.” (Entrevista realizada a Patricia, por Rosa María Calderón Díaz, el 09 de junio de 2015).

Las bebidas favoritas de los informantes de la segunda generación son las siguientes: para doña Virginia “la coca cola” y “el gatorade”, a don Asunción le gusta “el agua natural”, “la cerveza” y también “la coca cola”, a doña Ángela “la coca cola”, a doña Esther “el jugo de naranja natural” a doña María le gusta “un vasito de coca cola” y si es “jugo debe ser boing de guayaba”.

Para doña Susana, “el jugo de naranja natural” “el agua de horchata” y “el agua de tamarindo”, a doña Tomasa “el jugo de naranja natural” y “el agua simple”, a doña Victoria “el agua simple”, para el Dr. Lorenzo “los jugos de frutas naturales”, a Patricia, “la coca cola light”, “las limonadas” y “el café capuchino”, a doña María del Carmen “el agua natural”, para doña Domitila “el agua de jamaica”, “el agua de tamarindo” y “la coca cola”.

Para la profra. Gloria su bebida favorita es: “el agua de frutas esa me encanta tomo mucho...hago agua de horchata pero con semilla de melón la muelo y la cielo le muelo guayaba mango fresas frambuesas le pongo canela y le pongo vainilla toda la fruta que le voy a picar le muelo la mitad y la otra la pico y ya la pongo en la olla en que se está preparando también le pongo manzana y ya que esta todo molido y picado finamente le pongo nuez al final y ya licuo la leche clavel y la leche condensada y se revuelve todo y sale bien sabrosa cuando hago de esa hago una olla grande para que me dure.” (Entrevista realizada a la profra. Gloria, por Rosa María Calderón Díaz, el 28 de mayo y 13 de junio de 2015).

Los guisos favoritos de los informantes de la tercera generación son los siguientes: a Mireya “los chiles rellenos” y “el pozole de cerdo”, para José “el mole rojo”, a Verónica Ávila es el “mole poblano”, para la Dra. Lourdes “el mole rojo”, a Eleuteria “la barbacoa” y “la cochinita pibil”, a Norma “el adobo de cerdo” y “las enchiladas”, para Anavelia “los chiles rellenos” y las “quesadillas de queso”, a Eva “el mole rojo de guajolote” con “tamales de frijol”, para María Elena “el ceviche de soya”, a Beatriz “las papas en salsa” y “los frijoles con longaniza”.

Lucia prefiere los siguientes platillos: “Las ensaladas me gustan mucho que lleven mango uvas arándanos toronja naranja o mandarina nueces pepinos zanahorias cacahuates queso panela y la base es la lechuga y también la pechuga empanizada o nadamas frita y el arroz con camarones” (Entrevista realizada a Lucia, por Rosa María Calderón Díaz, el 15 de julio de 2015).

Para Cecilia son: “Las verduras me gustan mucho casi la carne no me da flojera estarla masticando y la carne roja menos esa la comemos cada 20 días entonces a mí me encanta todo lo que sea verduras y frutas, pero en platillo últimamente me encanta lo que es el alambre de soya”. (Entrevista realizada a Cecilia, por Rosa María Calderón Díaz, el 22 de junio de 2015).

A Cristina con el tiempo han cambiado sus gustos por las comidas y son las siguientes: “Antes eran las milanesas con ensaladas y espagueti, pero ahora ya casi no me gusta la carne me da asco. Si la hago pero así que me la coma ya casi no. Ahora me gusta el pescado yo lo preparo cuando llego a hacer” (Entrevista realizada a Ana Cristina, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 y 17 de junio de 2015).

Las bebidas favoritas de los informantes de la tercera generación son las siguientes: para Mireya “el agua de limón” a Norma “la coca cola” la toma desde hace más de 20 años, a José es “el agua natural”, para Anavelia “la coca cola”, pero también “los jugos naturales”, a Beatriz el agua de sabor “la de jamaica” y “la de guayaba”, para Cecilia “jugos naturales de naranja” o “naranja con zanahoria”.

En el caso de Ana Cristina, son: “agua de “naranja” “jamaica” “melón” y “piña”, para Eva el “jugo de naranja natural”, a Lucia “el agua natural”, para María Elena es “el

agua natural”, a Eleuteria “la coca cola” aunque ahora la toma menos por salud y porque es cara.

Verónica nos comenta de sus bebidas favoritas: ”me gusta el agua de jamaica, de limón, de sandía, de melón, a mí me gusta el agua de frutas el agua simple no me gusta me da agruras, entonces cuando no preparo agua de frutas le pongo un chorrito de jugo o clorofila para que sepa a algo jajajaja si llego a tomar agua simple pero es muy poca” (Entrevista realizada a Verónica, por Rosa María Calderón Díaz, el 07 de julio de 2015)

A la Dra. Lourdes sus bebidas son: “me gusta el agua sola y también el refresco la coca cola y jugos casi no tomo y si llego a tomar deben ser naturales los de bote no me gustan y casi no tomo los jugos porque llevan mucha carga de glucosa entonces un jugo de naranja pues son muchas naranjas entonces mejor consumir una naranja nadamas porque si no es mucha concentración de azúcar” (Entrevista realizada a Lourdes Brito, por Rosa María Calderón Díaz, el 20 de agosto de 2015).

Las comidas favoritas de los informantes de la cuarta generación son los siguientes: Para Carlos son, las “enchiladas”, para Aurelia “la salsa de huevo con guajes” a Carolina “el mole rojo” para Araceli “el mole verde con tamales nejos”, a Cinthia “el chicharrón en salsa verde” para Marlene “la carne de cerdo en salsa verde con frijolitos de la olla”, a Michelle “los chiles rellenos de queso o de atún”.

A Karina, le gusta muchísimo “el arroz” y las tortitas de carne pero de pollo”, para Nancy “la cecina” y “la longaniza”, para Yaneth “el mole rojo” y “el mole verde de pollo”, a Rocío “los camarones al mojo de ajo”, para Soledad “el mole rojo de pollo”, a María Rosa “el espagueti con pollo” y “las verduras” le gustan mucho, para profra. Angélica “el pozole”.

Para María Esther su comida favorita es: “yo disfruto mucho de comer los hidratos de carbono entonces me fascinan las pastas y las harinas entonces mi comida favorita esta por supuesto totalmente mal balanceada pero la disfruto muchísimo y esto es el espagueti con crema pechugas de pollo empanizadas la grasa a más no poder y de guarnición o sea todavía no fue suficiente la acompañe con ensalada rusa que lleve chícharo papa zanahoria con mayonesa no con crema mayonesa y porque no necesito

una tortilla para hacerme un taquito con mi pechuga empanizada y la acompaño con salsa, salsa frita además que hago una salsa rica en aceite entonces como harina y grasa” (Entrevista realizada a María Esther, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de agosto de 2015).

Las bebidas favoritas de los informantes de la cuarta generación son las siguientes: Para Rocío “el refresco de Pepsi”, a María Rosa “el agua de sandía”, a Carlos el “agua de limón” y la “coca cola”, para Aurelia “el agua natural”, a Carolina “la coca cola” y “el agua de melón”, para Araceli “la coca cola”, a Marlene le gusta “la coca cola” y “el agua de jamaica”.

Para Michelle “la coca cola”, para Karina son “agua natural” y agua de frutas de “papaya”, “piña”, “de pepino con limón” y “agua de limón y chía”, a Nancy “el jugo de zanahoria natural” y “el agua simple”, para Yaneth “el agua de jamaica”, a Soledad “la cerveza”, “la coca cola” y “las aguas de frutas”, para Profra. Angelica “los jugos naturales”

Para Cinthia sus bebidas favoritas son las siguientes “Me gusta el jugo florida de mandarina que ahora es naranja mandarina, ese es de toda mi vida me gusta la coca cola y la fanta de fresa y de aguas frescas me encanta la de horchata y la de limón” (Entrevista realizada a Cinthia, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de agosto de 2015).

Para María Esther sus bebidas favoritas son: “me gusta mucho el jugo de naranja pero ya con las prisas estas acostumbrada a comprar botes entonces pues si a la hora de la comida...compro el que este accesible no el más barato intermedio...pero todos tienen colorantes es mentira lo que dice en la etiqueta que tienen pulpa que es cien por ciento natural es mentira pero bueno también te gusta sentir el sabor y eso es para cuando estoy fuera de casa porque cuando estoy en casa ahí pues es diferente prefiero moler un mango y hacer agua de mango.” (Entrevista realizada a María Esther, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de agosto de 2015).

Los platillos favoritos de los informantes de la quinta generación son: Para Tania, “las pastas” y “las enchiladas de mole”, a Hugo “pechuga de pollo asada con verduras y otra guarnición -arroz o frijoles-“, para Juan Pablo “el mole rojo de pollo”, “el huevo” y

“los frijoles”, a Bryan las “enfrijoladas” y las “enmoladas”, para Álvaro “las quesadillas fritas de pollo con queso” aunque también le encanta la “pizza” y “la hamburguesa” pero casi no las come, a Daniela Michel, “el espagueti” “los chilaquiles verdes con pollo o solos” y para Ximena “la pizza” y “la hamburguesa” pero casi no las come porque son caras”.

Las bebidas favoritas de los informantes de la quinta generación son las siguientes: para Tania, “las aguas de frutas” y “los jugos naturales”, a Hugo “el jugo de naranja natural”, para Juan Pablo “el refresco de ameyal”, a Ximena “los jugos de boing”, “jarritos”, y “coca cola”, para Bryan “la coca cola” y “el jugo del valle de sabor naranja”, a Daniela Michel, “el boing de mango” o “el boing de manzana”, para Álvaro “el refresco de ameyal”.

Para la mayoría de las 5 generaciones el mole es un guiso que sigue representando un gusto por la comida cultural, para 19 de los informantes “el mole rojo” es su comida favorita, para 3 además “el mole verde” también les gusta mucho y la pregunta iba dirigida hacia la comida cotidiana no a las festividades que analizaremos más adelante.

El mole es el platillo mestizo por excelencia; existen por lo menos 10 tipos distintos, los hay de varios colores: verde, negro, amarillo, rojo según los ingredientes empleados, cada región ha impreso en el mole su sello propio y así surgieron: el mole negro de Oaxaca, el mole amarillito del sureste, el mole coloradito del Valle de México, el rancharo de la Altiplanicie, el mole poblano, entre otros y cuyos orígenes se pierden en la leyenda.

Es considerado como platillo representativo de la cocina mexicana, verdadero mestizaje gastronómico, ya que en él se mezclan los chiles, el chocolate y el jitomate, de origen mexicano, con la almendra, las pasas y el ajo traídos por los españoles y de ascendencia árabe, así como la pimienta, la canela y el clavo, especias nativas de Oriente. También se mezclan el pan y la tortilla, obteniéndose con todo esto una deliciosa salsa, diferente de todas las demás.

Respecto a los gustos en las bebidas cotidianas las más consumidas son el agua de jamaica y la coca cola, 28 prefieren tomar refrescos: 22 coca cola y Pepsi y 6

refrescos de sabor o jugos envasados, lo que llama la atención es que en la generación donde se ubican los niños los 5 toman bebidas envasadas, 15 de los informantes dijo beber agua simple además de otras bebidas, solo 6 de esos 15 informantes, toman solo agua simple.

En el caso de México las bebidas que acompañan nuestras comidas sufrieron una serie de intercambios con la llegada de los españoles, con la producción de caña de azúcar dieron un toque distinto a las bebidas consumidas por los habitantes de Mesoamérica a base de cacao, maíz, calabaza y hierbas aromáticas.

De otros países como: Francia, llegaron vinos y licores; de Alemania, la tradición cafetalera y cervecera. La canela y el tamarindo, llegaron en el siglo XVI vía las famosas Naos de China que los traían de Filipinas y de Asia. La Coca-Cola nos llegó de los Estados Unidos de Norteamérica

En Morelos también se embotellaban refrescos de manera más artesanal, cuando la mayoría de las refresqueras como la Coca-Cola y la Pepsi-Cola, aún no habían inundado el paisaje morelense, narro don Arturo, informante de la primera generación:

“...para acá estaba la embotelladora, no oyó usted mentar a don Higinio Allende que vivía aquí en la iglesia de san José...ese señor fue mi padrino de confirmación y tenía una fábrica “mamerto” se llamaba la embotelladora...hay pero que sabrosos refrescos tenían ahí y veía tenían sus bancas y ahí se sentaban las personas que iban al mercado a tomarse su refresco pero que refrescos recalca... tenían su maquinita para embotellar...de limón grosella, de todos sabores...adentro estaba uno que vendía chichas...son unas botellitas que no sé cómo fermentan el vinagre...también eran muy sabrosas...costaban cinco centavos los refrescos...eran caros como la coca cola que ahora es cara, en aquel tiempo un blanquillo costaba dos centavos...”

En el país los jarabes para preparar bebidas de sabor, e incluso refrescos de acuerdo con la narración de don Arturo; son toda una tradición y tienen muchos años de prepararse, se vendían en los mercados o en las ferias que se realizaban en los pueblos.

Haciendo la comparación de don Arturo respecto a que los refrescos siempre han sido caros, en la actualidad una coca cola de 2 litros cuesta entre 21 y 23 pesos dependiendo la región.

En fechas recientes grupo Milenio reporta que de acuerdo con los resultados de un estudio aplicado por Euromonitor Internacional, México ocupa el tercer lugar a nivel mundial de consumo de refrescos con 119 litros por habitante.

Entonces resulta complicado explicar cómo ocupamos ese tercer lugar en consumo mundial de refresco de Coca-Cola, si el salario mínimo era de \$59.08 pesos para Morelos, en el 2015, actualmente homologaron el salario mínimo y es de \$88.36 zona centro

Pero además es sugerente reflexionar, que un litro de leche de cualquier marca cuesta entre 16 y 18 pesos el litro, tal vez algunas familias prefieran suplir la leche por Coca Cola que son 2 litros al final resulta más económico consumir refresco que leche. O simplemente les gusta más el refresco que la leche.

QUIEN ENSEÑO A COMER A LOS INFORMANTES:

Los hábitos alimentarios, son enseñados por una persona con autoridad, en este caso los padres, pero en México son las madres de familia o las mujeres mayores quienes enseñan a los niños a comer.

Los 58 informantes a la pregunta de quién les enseñó a comer, respondieron que fueron sus padres, su mamá, sus abuelas maternas y paternas, sus tías maternas y las hermanas mayores, quienes les enseñaron:

En la primera generación nos comentaron que les enseñaron a comer las siguientes personas: a don Arturo su mamá, a doña Soledad dice que fueron sus padres pero más su mamá.

Doña Soledad también comento que a sus hijos ella y su esposo les enseñaron a comer: *“Nosotros los papás pero les enseñábamos a comer lo que nosotros comíamos porque no creas que teníamos una dieta de acuerdo a la edad de ellos, comíamos lo que había y que nuestros padres nos enseñaron a nosotros”*. (Entrevista realizada a doña Soledad, por Rosa María Calderón Díaz, el 09 de junio de 2015).

Para el Dr. Fidel su mamá, a don Esteban su mamá, a doña Genoveva su mamá, para doña Anastasia su mamá, para doña Melita su mamá, doña Joaquina su mamá, para doña Petra su mamá, a don Javier su mamá.

Es interesante observar que en la primera generación la mayoría de las mujeres no tenían que salir aun al mercado laboral, por lo tanto disponían de tiempo para convivir y educar a los hijos, ellas estaban con los niños y los cuidaban y los alimentaban.

En la segunda generación les enseñaron a comer los siguientes adultos: para doña Virginia su mamá y a lo largo del tiempo también aprendió a comer otros platillos sobre todo donde anduvo trabajando de empleada doméstica, a don Asunción su mamá, para doña Ángela su mamá y su hermana mayor que vivía en la ciudad de México, para doña Susana su mamá, a doña Victoria su mamá y su abuelita, A doña María del Carmen, “le enseñaron sus vecinas y otras mujeres con las que anduvo trabajando”, a doña Domitila, “las vecinas y su mamá”, para la profra. Gloria, su mamá, su abuela materna y su tía.

A Patricia su mamá y su abuelita, a doña Esther su mamá y también a lo largo de su vida algunas mujeres le han enseñado nuevos guisos que le han gustado y ha enriquecido su comida diaria, para el Dr. Lorenzo su mamá, a doña María su mamá, a doña Tomasa su mamá pero también su abuelita y su madrastra.

En esta segunda generación, dos madres de familia, entran al mercado de trabajo, en el ámbito doméstico, sin embargo siguen siendo ellas quienes enseñan los hábitos alimentarios a sus hijos, o bien las abuelas sobre todo las maternas, en esta generación también otras mujeres de la comunidad apoyan a las informantes enseñándoles las formas de hacer comida y consumirla.

En la tercera generación sus hábitos alimentarios fueron enseñados por las siguientes personas: para Mireya su mamá, a José los papás, a Verónica sus padres, a Norma su mamá, para Anavelia su mamá, a Beatriz su mamá y su hermana mayor, pero también aprendió a comer otras comidas en las casas donde trabajo como empleada doméstica.

Para Cecilia su mamá, pero más su hermana mayor quien le enseñó a comer verduras y ahí en su casa no se tomaba refresco, a Cristi, su mamá, para Eva su mamá, a Lucy su mamá, a María Elena su mamá, para Eleuteria su mamá y también donde ha trabajado como empleada doméstica, probó nuevas comidas.

Aunque en la tercera generación dos informantes mencionan que fueron sus padres quienes les enseñaron a comer, en realidad fueron sus madres las que se encargaron de la tarea, los padres trabajaban para que no faltara la comida en la casa.

Las dos informantes que se integraron al mercado laboral, se debió a causas excepcionales Beatriz tuvo que trabajar porque su papá fue asesinado y su mamá sufrió una especie de locura y eran muchos hermanos entonces tuvo que trabajar para ayudar a su mamá. Eleuteria porque eran muchos, entro a trabajar para ayudar a sus padres a la manutención de sus hermanos.

En la tercera generación fueron las madres de familia y las abuelas maternas sobre todo, las que enseñaron los hábitos alimenticios a sus hijos, o bien las hermanas mayores. También podemos observar que el hecho de trabajar en el ámbito doméstico transformo las comidas de algunas de las informantes que conocieron y consumieron nuevos guisos o formas de prepararlos y las integraron a su cotidianidad.

En la cuarta generación les enseñaron sus hábitos alimentarios los siguientes adultos: a Carlos sus papás, para Aurelia su mamá, a Carolina su mamá, para Araceli sus padres, a Cinthia su mamá, pero también ambas abuelas, le enseñó mucho más su abuela materna Cholita (doña Soledad, informante de la primera generación).

Para Marlene su mamá y sus tías, a Michelle su mamá, para Karina su mamá, a Nancy su mamá, para Yaneth su mamá y el segundo esposo de su mamá, para María Esther su abuela y su mamá, a Rocío su hermana mayor y su papá, para Soledad su mamá y su tía, a María Rosa su mamá, para la Profa. Angélica, su mamá.

En la quinta generación las siguientes personas les han enseñado a comer: Para Tania su mamá, a Hugo su mamá, para Juan Pablo su abuelita y su mamá, a Bryan su mamá, a Daniela Michel, su abuelita, su mamá y su tía Yesenia, para Álvaro su abuelita, su mamá y su tía Santos, para Ximena su mamá y su abuelita.

En la cuarta y quinta generaciones varias de las mujeres trabajan y el papá participa en la crianza de los hijos aunque no de manera generalizada, y las madres de familia siguen enseñando los hábitos alimentarios a sus hijos, solo que ahora tienen que darse su tiempo, porque ya no es como en la primera generación que los padres

eran los proveedores y las mujeres las administradoras, ahora las mujeres deben trabajar fuera de casa y además encargarse de las labores del hogar.

Las abuelas y las tías maternas siguen participando también en la enseñanza de hábitos alimentarios de nietos y sobrinos, cuidando de los niños apoyando a los hijos que tienen que salir a trabajar.

En nuestra familia nos enseñan los primeros hábitos alimentarios, pero a través del tiempo, vamos desarrollando nuevas preferencias al conocer otras formas de alimentación y de elaboración de las comidas, quien enseña a elaborar la comida en México, es el tema del siguiente capítulo.

LA TRANSMISIÓN INTERGENERACIONAL DE LOS SABERES DE LA COMIDA:

“... ¡Un Caldo de colita de res! No podía creerlo...Ahí estaban, junto a Nacha, los juegos de su infancia en la cocina, las salidas al mercado, las tortillas recién cocidas, los huesitos de chabacano de colores, las tortas de navidad, su casa, el olor a leche hervida, a pan de natas, a champurrado, a comino, a ajo, a cebolla. Y como toda la vida, al sentir el olor que despedía la cebolla, las lágrimas hicieron su aparición...” Laura Esquivel.

La familia es la célula social básica de la sociedad, que provee de afecto al individuo, así como de los conceptos más importantes para entender el mundo: las reglas sociales y morales, en ella se adquiere la lengua materna, los valores, los hábitos de consumo, las prácticas de hacer, una religión entre muchos otros esquemas que van conformando al individuo y que le permiten desenvolverse en sociedad.

El tipo de familia que ha guiado al mundo occidental, a través del tiempo, es la monogámica, tiene su origen en la cultura griega y es contemporánea del surgimiento del Estado y de la propiedad privada, de acuerdo con Friedrich Engels:

“...Fue la primera forma de familia que no se basaba en condiciones naturales, sino económicas, y concretamente en el triunfo de la propiedad privada sobre la propiedad común primitiva, originada espontáneamente. Preponderancia del hombre en la familia y procreación de hijos que sólo puedan ser de él y destinados a heredarle: tales fueron, abiertamente proclamados por los griegos, los únicos objetivos de la monogamia. Por lo demás, el matrimonio era para ellos una carga, un deber para con los dioses, el Estado y sus propios antecesores, deber que se veían obligados a cumplir...la monogamia no aparece de ninguna manera en la historia como un acuerdo entre el hombre y la mujer, y menos aún como la forma más elevada de matrimonio...entra en escena bajo la forma del esclavizamiento de un sexo por el otro...” (Engels, Friedrich, 1992: 123)

Desde tiempos antiguos, la familia ha cumplido con una serie de funciones, como: otorgar privacidad a sus integrantes, ocupar una vivienda familiar, permitir la expresión de la afectividad en los individuos, proporcionar identidad a sus miembros entre otras:

“...En las sociedades antiguas, para la mayoría de las personas, la vivienda consiste en una casa que alberga a la nueva pareja cuando ésta se casa, y luego a los hijos que nacen del matrimonio; pero, incluso en aquellos lugares en que la cohabitación de varios matrimonios de una misma familia sigue siendo habitual, cada cual posee en la vivienda común un espacio reservado, apto para esconder su intimidad...Por otro lado, la familia concentra los afectos, encauza la afectividad, liga al individuo. Ciertamente la identificación del honor personal con el de cada miembro del grupo familiar no es una

novedad del siglo XVIII, prueba de ello son las amistades de oficio y de juventud o las amistades fortuitas...No obstante es durante el siglo XVIII cuando lo fundamental de la existencia privada se concentra en el ámbito familiar...como prueban el afianzamiento de una nueva visión del niño o la aparición del culto familiar a los muertos.” (Ariés, Philippe y Georges Duby (directores), 1991: 13).

Se da el nacimiento de la infancia de acuerdo con Philippe Aries, esta tiene lugar con la transformación de la intimidad de las familias, donde se desarrolla poco a poco un sentimiento hacia el niño:

“...Es normal que en un espacio que se ha vuelto tan privado, se desarrolle un sentimiento nuevo entre los miembros de la familia, y especialmente entre la madre y el hijo: el sentimiento familiar, “esa cultura –afirma R. Goldthwaite- está centrada en las mujeres y los niños, con un interés renovado por la educación de estos últimos y una notable elevación del estatuto de la mujer...No se puede explicar de otra manera la fascinación, casi obsesión por los niños y por la relación madre-hijo, que es quizás el único tema verdaderamente esencial del Renacimiento...” (Aries, 1998: 27-28).

En este sentido, el autor marca de alguna manera el nacimiento de la infancia asociada a las familias modernas y a un espacio privado y de manera muy analítica nos describe paso por paso los cambios que llevaron a relaciones más afectuosas sobre todo entre madre e hijo.

En la actualidad, la madre ha adquirido más poder de decisión en la familia, pero también han aumentado sus responsabilidades dentro y fuera del hogar. La incorporación de la mujer a un trabajo en la industria, en el comercio o en cualquier otra área de la producción, ha forzado cambios en la familia; la mayor participación de los hijos en los trabajos del hogar ha puesto en tela de juicio los tradicionales roles asignados a hombres y mujeres.

En el caso de los 58 informantes de las, cinco generaciones, la estructura familiar de origen y la que ellos forman al llegar a la edad adulta, también se va transformando con el tiempo, conservando rasgos tradicionales y adaptándose a las nuevas formas que trae la modernidad.

Don Arturo, nació en el centro de Cuernavaca Morelos, en el año de 1927. Sus padres se conocieron durante la Revolución Mexicana (1910-1920), en el estado de Oaxaca su mamá era oriunda de ese lugar y su papá nació en Tejalpa Morelos.

Durante la revuelta de 1910 a su papá, *lo tomaron como leva*⁵ junto con otros jóvenes, en Tejalpa y los llevaron a pelear, y andando en el movimiento conoció a quien posteriormente se convertiría en su esposa. Los dos estuvieron *en la bola*⁶, después la señora, no lo quiso seguir y él desertó para que pudieran seguir juntos, ya casados se vinieron a vivir a Morelos, lugar donde vivieron hasta su muerte.

Al día de la entrevista, realizada el 09 de julio de 2015, vivía en Tejalpa y tenía 88 años de edad. (Falleció 4 meses después aproximadamente). Tuvo 2 hermanos un hombre y una mujer: Agustín y Guadalupe. Tuvo medios hermanos por parte de su mamá pero solamente conoció a tres dos mujeres y un hombre: Fidel, Isabel y Bertha. El de sus primeras nupcias tuvo 3 hijos dos hombres y una mujer: Leopoldo, Víctor, (fallecidos) y Rosa.

Se dedicó toda su vida a la albañilería llegando a ser el maestro albañil. Además de niño y joven ayudaba en la siembra a su papá⁷ y en el cuidado de los animales, - darles de comer y agua a las gallinas y a los guajolotes-, en casa a su mamá.

Doña María Soledad, nació en San Francisco Zacualpan, lo que hoy es el municipio de Emiliano Zapata en el estado de Morelos, en el año de 1927. Sus padres se conocieron en la ciudad de México porque su papá fue parte del ejército del general Emiliano Zapata⁸ durante la Revolución Mexicana (1910-1919).

⁵ La leva, es un concepto, que se refiere al reclutamiento obligatorio, sobre todo de hombres sanos y jóvenes, para servir en el ejército. No es una actividad propia de México, ni de la época de la Revolución Mexicana. A través de la historia la mayoría de los ejércitos del mundo han utilizado la leva para completar sus filas, y los criterios para el reclutamiento son muy parecidos en todos los lugares.

⁶ "Irse a la bola" o estar en ella, hace referencia a irse a la aventura de luchar por un cambio, en el caso de la Revolución Mexicana, según las referencias de don Arturo andaban luchando de un lugar a otro. Los hombres peleaban y las mujeres preparaban la comida, en el caso de su papá al ser reclutado lo abandono todo. El concepto de bola tiene también que ver con la elaboración de corridos, que de acuerdo con la autora Catherine Heau, se deriva de la palabra bolera que era una especie de música bailable que, durante la lucha de Independencia y la Revolución Mexicanas se adaptó con letras que hablaran de la lucha armada, o de los participantes o héroes de quienes cantaban sus logros.

⁷ En esa época era común que aunque las personas tuvieran un oficio, también sembraran la tierra para darles de comer a su familia, la agricultura era de subsistencia. Prácticamente la mayoría de los hombres eran campesinos, aunque se dedicaran también a otras actividades como; la albañilería o el comercio, entre otras.

⁸ General en jefe del ejército del sur, que abarcaba los estados de Morelos y Guerrero, que fue a la lucha bajo el lema de "Tierra y Libertad" a partir de 1911. El 10 de abril de 1919. En Chinameca (Morelos) es muerto por fuerzas del gobierno el Jefe de la Revolución del Sur, Emiliano Zapata. Su cadáver es trasladado a Cuautla e inhumado en el Panteón Municipal, en la tarde del 12 de abril.

Su mamá era de Colotitlán en el Estado de México y su papá nació en San Francisco Zacualpan en Morelos. Pero su abuelo falleció, cuando su papá estaba recién nacido, entonces su abuelita y su papá, se fueron con sus tíos que vivían en Tlaltizapán, ahí creció él y desde ahí se unió a la Revolución de forma voluntaria.

Ya casados sus padres, se instalaron a vivir en el municipio de Emiliano Zapata, posteriormente, por su participación en la Revolución mexicana (1910-1919). Le dieron tierras ejidales⁹ a su papá para que las sembrara, en el ejido de Acapatzingo y en la Loma del Águila, donde ahora es la colonia las Águilas.

Por la cercanía con el ejido, su papá compró una casa en la colonia Acapatzingo y ahí vivieron sus papás toda su vida. Solamente rentaron en el centro de Cuernavaca un departamento en la casa del árbol, cuando su papá fue presidente municipal de Cuernavaca¹⁰.

La Sra. Soledad, al día de la entrevista, realizada el 09 de junio de 2015, vive con su esposo en Acapatzingo, tenía la edad de 88 años.

Fue hija única, porque ella fue la que sobrevivió, tuvo un hermanito mayor que falleció a los 5 meses de nacido, por falta de atención médica. En ese tiempo no había carreteras, entonces se tenían que transportar en caballo a Temixco y de ahí a Cuernavaca, porque aunque existía la carretera del paseo Cuauhnahuac, no conectaba con Jiutepec y Emiliano Zapata.

Enfermó su hermanito y sus padres actuaron lo más rápido, pero cuando llegaron con el bebé a Cuernavaca ya el médico no pudo hacer nada para que mejorara su salud y murió. Posterior al nacimiento de doña Soledad, su mamá ya no pudo tener más hijos.

Doña Soledad tuvo 6 hijos, 2 hombres: Edgardo y Alfredo y 4 mujeres: Patricia, Gabriela, Georgina y Mayra, todos son profesionistas, dice ella con orgullo. Ella, se

⁹ Su papá tuvo que demostrar, su participación en el movimiento armado, pero también se enteró porque se mantuvo conectado con la política de la época. Asistió a reuniones donde se firmaron documentos y posteriormente lo llamaron para que eligiera las hectáreas que podía sembrar y finalmente se firmaron los papeles que lo acreditaban como dueño de las tierras. Sembraba arroz en esas hectáreas según el dicho de doña Soledad.

¹⁰ Lucio Villasana fue presidente municipal de Cuernavaca de 1935 a 1936. Después de la revolución y hasta 1952, los periodos de gobierno de los presidentes municipales de Cuernavaca eran de un año. Posterior a esta fecha y hasta la actualidad los periodos fueron de 3 años.

dedicó toda su vida a cuidar de sus hijos y de su casa, también realizó algunas labores de beneficencia en su comunidad, de niña apoyo a su mamá en las labores de casa y ahí fue donde aprendió a cocinar.

Dr. Fidel, nació en Zimapán en el estado de Hidalgo el 24 de abril de 1930. Menciona que nació en Hidalgo por un error geográfico de la cigüeña, porque su mamá era del estado de Hidalgo y su papá de Cuautla Morelos.

Sus padres ya se habían casado y vivían en la Cd. de México, en la colonia Guerrero. Pero, su mamá tenía una casa en su lugar de origen y fue a venderla cuando estaba embarazada del Dr. Fidel y la cigüeña se adelantó y él llegó en aquel lugar. Pero él se considera tlatelolca de corazón, porque lo trajeron de Hidalgo a los 3 meses de edad y vivió en la colonia Guerrero cerca de Tlatelolco muchos años.

El Dr. Fidel, al día de la entrevista, realizada el 12 de septiembre de 2015, vivía en Tejalpa Morelos y tenía 85 años de edad. Él tuvo, 3 hermanos de papá y mamá dos hombres y una mujer: Juanita, que murió pequeña de tosferina, menciona que eran comunes las enfermedades en los niños en aquella época¹¹, Carlos y Evaristo, -también murió- y solo quedaron Carlos y él.

2 hermanos por parte de su mamá, un hombre y una mujer: Ambrosio que se dedicó a la sastrería y Rosita que padecía epilepsia. Ella siempre ayudó en la cocina a su mamá. El Dr. Fidel se hizo cargo de ella cuando murieron sus padres.

Él de su primer matrimonio procreó 5 hijos 4 varones y una mujer: Alejandro Antonio, es químico fármaco-biólogo, Jesús, es sociólogo, Luz María es Lic. En ciencias de la comunicación, Juan Antonio es médico se especializó en neurología y Marco Antonio es veterinario. “Mencionó con orgullo, que todos sus hijos son profesionistas y todos además son pumas de corazón”.

Comentó que tiene 12 nietos y de esos 12, 9 ya se recibieron ya son profesionistas y los otros 3 están en el horno como él dijo, uno es Mauricio el hijo de

¹¹ La esperanza de vida, era corta, en esa época, aun la ciencia no tenía grandes avances. Por lo que en las familias tenían muchos hijos, ya que era común que los niños murieran pequeños, y sobrevivían pocos.

Marco el veterinario¹² que está estudiando arquitectura y los otros dos están en la universidad de Guadalajara y son los hijos del médico y están estudiando medicina.

El Dr. Fidel, sigue manteniéndose activo, conserva su consultorio médico en el edificio Chihuahua en Tlatelolco en la ciudad de México y da consulta 3 días a la semana, viaja en autobús esos días, que va al Distrito Federal.

Don Esteban, nació en Tejalpa Morelos el 06 de junio de 1933. Sus padres eran oriundos de Morelos, cuando la época de la Revolución mexicana (1910-1919), los escondieron en lo que ahora es el Texcal porque eran unos terrenos conocidos por ellos. Había cuevas, por eso ahí se escondían, con las pocas cosas que lograban cargar, eso le contaba su abuelita porque sus papás eran niños en ese entonces.

Don Esteban al día de la entrevista realizada el 15 de julio de 2015, sigue viviendo en Tejalpa Morelos y tenía 83 años de edad, es jubilado. Tuvo 4 hermanos 3 hombres y una mujer: Guillermina, Isidro que ya murió por andar en la bebida, luego siguieron su hermano Faustino y Gregorio que también toma mucho, de hecho hace tiempo que no saben de él, cree que vive, pero ya le perdieron la pista, debido a su alcoholismo.

Don Esteban tuvo 8 hijos 4 hombres y 4 mujeres, uno se murió de una infección lo llevaron al Dr. "Pero no se salvó", serían 9 hijos: Gabino que es músico, Hipólito tiene un puesto en Cuernavaca, Valentín también toca música, Pedro es el mayor él trabaja en una fábrica, sus hijas ya están casadas y son: Cristina, Ángeles, Joaquina y Maripaz.

Toda su vida se dedicó, a muchos oficios fue campesino, comerciante, obrero¹³, vigilante y músico conserva algunos instrumentos pero no vivía de la música. Su oficio lo utilizaba para las fiestas patronales del pueblo ahí se incluía la música.

Doña Genoveva, nació en Chiitla en el estado de Puebla el 03 de enero de 1933. Sus padres eran oriundos de allá, pero cuando ella tenía 7 años se vinieron a

¹² Hace hincapié en Marco el veterinario porque él fue quien nos contactó con su papá. En una conversación con Marco la Mtra Judith. le pregunto la edad de su papá y si había estudiado, que eran los criterios que buscábamos y también por supuesto la posibilidad de que su papá nos permitiera hablar con él para negociar la entrevista; y así empezó el contacto con el Dr. Fidel.

¹³ Por vivir cerca de Civac, ellos participaron del proceso de urbanización de varias comunidades, en el caso específico de esta ciudad, es el lugar donde se establecieron varias fábricas tanto que la consideraron la ciudad industrial de Morelos, que dieron trabajo a las personas de los alrededores como obreros.

vivir a Cuautla Morelos y ahí se establecieron y hasta la fecha ella sigue viviendo en Cuautla y sus hijos también.

Doña Genoveva al día de la entrevista realizada el 25 de junio de 2015, vive, con su hija y su yerno, en la colonia Gabriel Tepepa en Cuautla Morelos y tenía 83 años de edad. Su estado de salud es excelente, sigue tejiendo y ahora ya no guisa pero a veces apoya a su hija Esther, dándole consejos y recetas.

Ella tuvo 5 hermanos 3 hombres y 2 mujeres: Tomas, Luis, Manuel, Francisca, y Eustolia. Doña Genoveva tuvo, 3 hijos dos hombres y una mujer: Vicente, Esther y Eduardo. Toda su vida doña Genoveva fue ama de casa, se dedicó a cuidar de sus hijos y su casa, a cocinar los alimentos de su familia, lavar la ropa, limpiar la casa, planchar la ropa, entre otras.

Doña Anastasia, nació en Iztepec en el estado de Guerrero. Pero, desconoce su fecha exacta de nacimiento porque al buscar sus papeles de nacimiento, encontraron dos actas, con el mismo nombre pero distinto mes, una en julio y la otra en abril pero del año 1934.

Doña Anastasia al día de la entrevista realizada el día 22 de mayo de 2015, vive, con su hija y su hermana, y tenía 81 años de edad. Su estado de salud es precario, tiene 10 años de padecer diabetes¹⁴ y por causa de la condición de diabética su vista ha disminuido mucho.

Tuvo 5 hermanos, 4 mujeres y un hombre: Emilia, Rufina, Victoria y Fernanda pero estas dos últimas murieron niñas y luego siguió Ranulfo. También tuvo medios hermanos por parte de su papá pero no los conoció a todos y desconoce sus nombres. Tiene una hija se llama Soledad. Pero, como ella fue madre soltera¹⁵, no le gusta hablar nada del padre de su hija.

¹⁴ En México, según el Acuerdo para la salud alimentaria de 2010, 6.4 millones de niños y adultos padecen diabetes mellitus tipo 2 y según los pronósticos del mismo documento, en 2025 11 millones de mexicanos la padecerán.

¹⁵ Aunque le pregunte al respecto, educadamente me cambio el tema y no insistí, ya que no era parte medular del estudio, pero si imagino que debe haber sido muy complicado ser madre soltera por la época, ya que en la actualidad es más común pero no hace 35 años.

Toda su vida doña Anastasia, se dedicó a diversos oficios, a las labores del campo¹⁶, cuidaba los animales, luego fue comerciante, cuando se vino a Morelos, trabajo; lavando y planchando ropa ajena y como doméstica en algunas casas y ahora es ama de casa pero, sin sueldo dice ella.

Aunque estudio poco, aprendió las letras dice ella, porque en su pueblo también se dedicaba al oficio de rezandera y tenía sus libros donde sacaba los rezos y los cantos que se tenían que hacer, en los novenarios, la levantada de cruz y los cabos de año¹⁷.

Doña Melita, nació en Tétela del Volcán el día 01 de abril de 1937. Sus papás, también oriundos de Morelos. Doña Melita al día de la entrevista realizada el día 25 de junio de 2015 vive, sola (porque sus hijos e hijas ya están casados y su esposo la abandono para irse con otra mujer), en Tétela del Volcán en el estado de Morelos y tenía 78 años de edad.

Su estado de salud es excelente sigue resgatando¹⁸ frutas de temporada y las lleva a vender de un lugar a otro, en Cuautla ya tiene su clientela, donde le compran porque ya la conocen y le tienen confianza.

Tuvo 6 hermanos 3 hombres y 3 mujeres: Felipa, Benita, Martiniano, Micaela, Adelfo y Tomas. Ella tuvo 6 hijos 5 mujeres y un hombre: Evodia, Reyna de los Ángeles, Flora, Jesús, Enedina y luz Elena. Mencionó doña Melita que todos sus hijos son grandes y ya son casados.

A lo largo de su vida se dedicó a varios oficios: primero a ser ama de casa, a cuidar a sus hijos, a la cocina, también, hacia pan para vender y para que comieran

¹⁶ Aunque no era común en esa época, como sus padres no tenían hijos varones que vivieran con ellos. Ella tuvo que asumir el trabajo de un hombre que era llevar los animales a pastar y tomar agua al arroyo o río, ordeñar las vacas, y ella por ejemplo no aprendió a cocinar hasta que sus padres murieron.

¹⁷ Los novenarios se le llama a los 9 días de rezos que se realizan, cuando una persona muere y el día noveno se reza y se levanta la cruz, también con rezos y se lleva la cruz de fierro y las flores al panteón. El cabo de año es cuando el difunto cumple un año de fallecido y nuevamente se realizan 9 días de rezos y al término de los novenarios se llevan las flores y una cruz nueva que ahora debe ser de madera al camposanto.

¹⁸ El termino resgatar forma parte del comercio informal y consiste en que los mayoristas te venden los productos a menor precio, pero por caja o bulto, para que al revenderlos al menudeo, obtengas una ganancia.

sus hijos, cuando sus hijos estaban grandes, se dedicó al comercio revendiendo frutas de temporada, y es lo que sigue haciendo hasta la fecha.

Doña Joaquina, nació en Tamastzunchale San Luis Potosí, el 16 de agosto de 1938. Sus padres son oriundos del mismo estado, se juntaron a vivir pero los papás de su mamá no querían a su papá, entonces él se llevó a vivir a su mamá a otro pueblo que se llama Temamatla, en el mismo estado. Su papá siempre se dedicó al campo y su mamá al hogar, también vendía tamales y tortillas para ayudar con los gastos de la familia.

Doña Joaquina al día de la entrevista, realizada el día 15 de julio de 2015, vive en Tejalpa Morelos y tenía 77 años de edad. Vive con su hija porque ya enviudo y también va de visita a San Luis Potosí porque allá tiene otros dos hijos. Aquí en Tejalpa, le ayuda a su hija. Pero, ella no cocina, porque nos dijo que a ella nunca le gusto cocinar, pero apoya a su hija, con los trastes y a picar frutas y verduras además de cuidar a sus nietos.

Tuvo 8 hermanos, 4 hombres y 4 mujeres, ella es la mayor y siguen: Pancho, mema y Margarita ellos ya fallecieron, los que viven son Alejandra, Guillermina, Topino, Chimino, y Poncio, ellos viven en San Luis Potosí. Ella tuvo dos hijas y un hijo, una de ellas es con la que vive en Tejalpa la otra está en San Luis y también su hijo vive allá.

Se dedicó toda su vida, a trabajar en el ámbito doméstico. Desde niña ayudaba a traer el agua del pozo, a lavar los trastes, a moler a metate y después cuando se casó a ser ama de casa, a cuidar a sus hijos, a las labores de su casa, aunque dice que nunca le gusto la cocina, tenía que cocinar y hacer todo el demás quehacer.

Doña Petra, nació en Cuautla Morelos dice que es morelense de corazón, el 28 de Enero de 1940. Sus padres también fueron oriundos de Morelos. Contó, que tenían una casa muy grande y bonita, pero con la modernización y para hacer el puente la tiraron. Y aunque los indemnizaron, significó una gran pérdida para toda su familia porque ya no pudieron construir una casa igual y un tiempo tuvieron que vivir con familiares y sus muebles se maltrataron.

Doña Petra, al día de la entrevista, realizada el 25 de junio de 2015, vive con su hija, en la colonia Gabriel Tepepa en Cuautla Morelos y tenía 75 años de edad.

Su estado de salud es precario, padece diabetes, debido a la obesidad¹⁹, por esa razón ya prácticamente no camina, se pasa el día viendo televisión, tampoco cocina ni hace otros quehaceres, su hija se encarga de la comida.

Tuvo 2 hermanos 1 hombre y 1 mujer, del primer matrimonio de su mamá, sus nombres son: Abundio y Herminia y del matrimonio de su mamá y su papá tuvo 3 hermanos dos mujeres y un varón: Gloria, Raymunda y el niño que murió pequeñito. Doña Petra, tuvo 4 hijos 3 mujeres y un hombre: Cecilia, Olivia, Agustín y Blanca ya todos son grandes ya hicieron su vida.

Se dedicó de joven, al comercio y después al casarse, a las labores del hogar; cuidar su casa y a sus hijos. Recuerda que cuando se casó, no sabía cocinar fue aprendiendo con el tiempo, porque como ella trabajaba no aprendió, de su mamá, porque no la veía cocinar.

Actuario **Javier**, nació en Guadalajara Jalisco el 07 de noviembre de 1941. Sus padres eran oriundos del lugar. Por la profesión de su padre, que era médico, vivieron en varios lugares; primero en Guadalajara Jalisco, luego en Jiquilpan en Michoacán y después ya se establecieron a vivir en Morelia Michoacán.

Don Javier al día de la entrevista, realizada el día 03 de octubre de 2015, vive con su esposa en Jiutepec Morelos y tenía 74 años de edad. Él tuvo 3 hermanos dos hombres y una mujer: Pedro, Cuauhtémoc y Xochitl. Él tuvo dos hijos varones: Javier y Carlos, ambos están casados, los visitan el fin de semana.

Don Javier, trabajó en varios oficios; empezó a trabajar muy joven primero de aprendiz de imprenta sin sueldo, posteriormente cuando aprendió el oficio, le pagaban poco, después se vino al Distrito Federal, con sus tíos. Ahí trabajo en una fábrica y posteriormente al término de sus estudios se dedicó al ámbito de los seguros, como actuario.

¹⁹ En el 2008, las cifras aportadas por diversos estudios reportados a la OMS, mencionan que aproximadamente 1400 millones de adultos, de más de 20 años tenían sobrepeso, entre quienes padecen obesidad 200 millones son hombres y cerca de 300 millones son mujeres. En esas fechas el 35% de la población mundial de entre 20 años o más padecen sobrepeso y el 11% son obesas, lo que además provoca que un mayor número de personas padezcan enfermedades asociadas a problemas de peso, e incluso mueran por cardiopatías o diabetes mellitus.

Doña Virginia, nació en Tejalpa Morelos, el 17 de mayo de 1943. Sus padres son guerrerenses. Al día de la entrevista, realizada el 15 de julio de 2015, doña Virginia sigue viviendo en Tejalpa, había cumplido 72 años de edad.

Ella sigue muy activa; cocinando, cuidando a sus nietos, además recoge botellas y cartón y los lleva a vender, para ir cubriendo algunos de sus gastos, porque su esposo, ni sus hijos la ayudan y aunque recibe la ayuda gubernamental de setenta y más²⁰, no le alcanza el dinero; para sus medicinas, alimentos y los pagos por servicios, solo paga el agua, porque no tiene luz eléctrica y cocina con leña cuando no le alcanza para comprar el gas.

Su estado de salud es precario, padece diabetes y “siente que su vista se ha desgastado mucho”, cada vez ve menos debido a la condición de diabética, su alimentación no siempre es la recomendada para los diabéticos porque no le alcanza el dinero.

Ella tuvo 5 hermanos 3 hombres y 2 mujeres: Juan, Elías, Bulmaro ya murió, Inocencia y Alicia. Tuvo 7 hijos 4 hombres y 3 mujeres: Alfonso, Mario, Matilde, Mercedes, Carmela, Ángel y el más chico Germán. Ya todos casados y ella vivía sola. Pero ahora uno de sus hijos le llevo a sus nietos para que los cuide, porque se separó de su esposa, lo cual aumenta los gastos porque, su hijo a veces le da 50 pesos al día o cada tercer día.

Como era buena cocinando ayudaba cuando las fiestas grandes del pueblo. A su esposo le gustaba mucho la bebida y no le daba dinero, entonces, ella trabajaba lavando ropa ajena y planchando y así saco a sus hijos adelante.

Don Asunción, nació en Jocotitlán, en el estado de Guerrero, el 15 de agosto de 1945. Sus padres fueron guerrerenses. Al día de la entrevista, realizada el 11 de julio de 2015, vive en Lomas del Carril, con su esposa y tenía 70 años de edad.

²⁰ El gobierno federal a través de la SEDESOL (Secretaría de Desarrollo Social), brinda una ayuda económica a las personas que ya cumplieron 70 años, cada dos meses. Les depositan en una tarjeta de banco, la cantidad de 1100 pesos aproximadamente, la tarjeta de débito se tramita en Bancomer. A partir del 2014, se hicieron ajustes y ahora la ayuda se empieza a dar a partir de que cumplen 65 años, antes se daba la ayuda solo a los adultos mayores que cumplían 70 años. De ahí el nombre de setenta y más; la cantidad con que los apoyaban era parecida y no les depositaban la ayuda se les entregaba en una reunión y en efectivo. Pero para poder acceder a esa ayuda, deben cumplir con varios requisitos y además ir cada 2 meses a firmar unos documentos, para ver si siguen vivos y seguir depositándoles.

Él tuvo 7 hermanos 3 hombres y 4 mujeres: Teofanes, Lina, Efraín, Julia, Hermenegildo, Patricia y Teresa. Tuvo 4 hijos 2 hombres y dos mujeres: Juan Carlos, Anavelia, Rafael y Angélica, todos estudiaron hasta el nivel que ellos decidieron, pero se les fomento el gusto por el estudio, por parte de ambos padres, pero sobre todo don Asunción, deseaba que ellos tuvieran buenas oportunidades en la vida.

Don Asunción, trabajo desde pequeño; le ayudaba a sus papás en la siembra de subsistencia, trabajaba en el aserradero del pueblo, en algunas actividades de minería pero fuera, él nunca entro a ninguna mina comentó. Tiene conocimientos de minería, porque su papá fue minero, le explicaba lo que hacían dentro de la mina, después cuidó animales en Taxco, también vendió en el mercado aquí en Morelos, fue ayudante de albañil y finalmente después de trabajar con un antropólogo del INHA²¹ en campo excavando y limpiando veredas dice él, trabajo dentro del Instituto como empleado y ahí se jubiló.

Doña Ángela, nació en Cuézala del progreso, en el estado de Guerrero el 01 de junio de 1947. Sus padres también eran guerrerenses. Al día de la entrevista, realizada el 11 de julio de 2015, vive en Lomas del carril y tenía 68 años de edad.

Ella tuvo 7 hermanos 4 hombres y tres mujeres: Angelina, Paula, María de Jesús, Benigno, Vicente, Diego y Teodoro. Tuvo 4 hijos dos hombres y dos mujeres: Juan Carlos, Anavelia, Rafael y Angélica.

Doña Ángela, trabajo desde niña ayudando a su hermana con sus hijos, llevando las tortillas a las fondas del mercado cercano, ayudaba en la cocina a algunas señoras que vendían comida en el polvorín, trabajaba en una tienda de los señores con los que vivía y cuando se casó se dedicó a ser ama de casa.

Doña Susana, nació en Cuautla Morelos, el 11 de agosto de 1950. Sus padres también eran morelenses su papá fue campesino y ganadero y su mamá se dedicaba al hogar. Al día de la entrevista, realizada el día 24 de junio de 2015, doña Susana sigue viviendo en Cuautla y tenía 65 años de edad.

²¹ Instituto Nacional de Antropología e Historia, que tiene una sede en Morelos, y ahí trabajo Don Asunción.

Ella tuvo, 11 hermanos 5 hombres y 6 mujeres: su primer hermanito murió cuando tenía tres años de edad, él se llamaba Leonardo, Josefina, ella murió hace como 5 años, Raymundo, Jovita, María del Refugio, Antonio, Eleazar, María Luisa, Teresa, una niña que también murió ella era Isabel, y Alberto. Doña Susana tuvo 4 hijos dos hombres y dos mujeres: Yesenia, Karina, José David y Osvaldo, ya sus hijos están todos grandes y son profesionistas.

Profesora **Gloria**, nació en el centro de Temixco Morelos, el 24 de marzo de 1951 y hasta la fecha vive ahí. Su abuelo paterno fue uno de los fundadores del poblado de Temixco. Los papás de la maestra Gloria también nacieron en esa comunidad. A la fecha de la entrevista, realizada los días 28 de mayo y 13 de junio de 2015, tenía 64 años de edad.

Ella tuvo 8 hermanos 5 mujeres y 3 hombres: Jaime el mayor es el hijo del primer matrimonio de su mamá, Elvia, Adriana, Graciela, María, Víctor, Sandra y Óscar. Tuvo 4 hijos 3 hombres y una mujer: “el mayor es Luis el estudio para arquitecto, José no quiso estudiar, sigue Gerardo estudio ya cuando estaba casado, es ingeniero industrial pero los tres saben de construcción porque su papá siempre se los llevo a trabajar con él desde que eran niños y aprendieron, Leslie, fue siempre bien perfeccionista ella se pagaba sus estudios, es ingeniera en sistemas y maestra en sistemas computacionales”, comenta la profesora Gloria con orgullo de su familia.

En la biblioteca donde trabaja, actualiza a los niños que no saben leer ni escribir, en las vacaciones de la biblioteca se dan cursos y ahí incluye ella varias manualidades que les enseña a los niños más pequeños.

Doña María del Carmen, nació en el estado de Hidalgo, el 12 de enero de 1951. A la fecha de la entrevista, realizada el día 23 de junio de 2015, doña Carmen vive en el Coco y tenía 64 años de edad. Ella tuvo 4 hermanos dos mujeres y dos hombres: María Cristina, Juan José ya falleció, Engracia y Modesto. Doña Carmen tuvo, solamente una hija que se llama Carolina.

Trabajo desde pequeña; “acarreaba el agua, lavaba el nixtamal, lo martajaba en el metate, ayudaba en quehaceres domésticos. En el Distrito Federal trabajo como

empleada doméstica, hasta que se casó. Una vez casada, se dedicó solo a ser ama de casa y hasta la fecha.

T. S. **Patricia**, nació en Cuernavaca Morelos, el 08 de noviembre de 1952. Sus padres ambos morelenses. A la fecha de la entrevista realizada el día 09 de junio de 2015, tenía 63 años de edad. Además de apoyar en el cuidado de sus papás que son personas mayores; ella y sus hijos adoptan, protegen y cuidan a los gatos y perros que la gente maltrata y abandona en la calle.

Patricia tuvo 5 hermanos; 2 hombres: Edgardo y Alfredo y 3 mujeres: Gabriela, Georgina y Mayra. Ella tuvo dos hijos, la mayor es: Cinthia Dayana y el menor se llama David Oswaldo.

Doña Domitila, nació en Tulatengo en el estado de Guerrero, desconoce su fecha de nacimiento porque su mamá nunca le quiso decir que día y que año nació, su papá nunca se hizo responsable de ella. Suponemos que tiene 59 años de edad, por la edad de su hija mayor, porque recuerda que se fue a vivir con el papá de sus hijos a la edad de quince años, por lo que aproximadamente nació en el año de 1956.

A la fecha de la entrevista, realizada los días 09, 11 y 12 de mayo y un anexo sobre sus juegos infantiles, el 12 de julio, de 2015, doña Domitila vive en Pueblo Viejo en el municipio de Temixco Morelos y tiene 59 años de edad aproximadamente.

Doña Domitila tuvo 4 hermanos un hombre que era Santos y tres mujeres: Paula Petra, que ya murió y unas gemelas que se llaman Estela y Francisca. Ella tuvo 9 hijos 5 hombres: Andrés, Marcelo, Jesús, Camerino y Guzmán, y 4 mujeres: Rubicelia, Narcisa, Aurelia y María.

Toda su vida se dedicó al trabajo, desde niña, cuidaba a sus hermanas gemelas, luego ayudaba a trabajar en el campo; a sembrar, dar tierra, segundiar, zacatear, pisar la mazorca, deshojarla y desgranar el maíz, cortar frijol, secarlo variarlo²² y llenar los costales, juntar las calabazas pipianas y dulces, partirlas y sacar las semillas de

²² Pones las vainas de frijol seco en montones y los golpeas con una vara dura, después de varios golpes salen los granos de frijol, lo limpias separando la vaina de los granos y una vez limpio lo guardas en un costal.

pipiana, secarlas y guardarlas en costales, el quehacer de la casa incluida la cocina, iban por leña²³ para cocinar la comida.

Casada siguió trabajando igual en el campo, en la cocina y el cuidado de los hijos, cuando se vino para Pueblo Viejo; se dedicó a lavar y planchar ropa ajena. Después trabajaba con unas primas que le pagaban 50 pesos, guisaba la comida que vendían, iba al mercado y lavaba los trastes.

Doña **Esther**, nació en Cuautla Morelos el 05 de julio 1956. Al día de la entrevista, realizada el día 25 de junio de 2015. Doña Esther vive en la colonia Gabriel Tepepa, en Cuautla Morelos y tenía 59 años de edad. Tuvo 2 hermanos hombres: Vicente y Eduardo, ella fue la única mujer. Tiene 2 hijos un hombre y una mujer: Aidé y Alberto y 3 nietas y un nieto.

Doña Victoria, nació en un poblado que se llama Auiyuco, que se encuentra en el municipio de Chilapa, en el estado de Guerrero, el 23 de mayo de 1956. Sus padres también eran oriundos del lugar. Al día de la entrevista, realizada el día 23 de junio de 2015, doña Victoria vive en el Coco y tenía 59 años de edad.

Ella tuvo 4 hermanos 3 hombres y una mujer: Aristeo, Feliciano, Carlos y Lucia. Doña Victoria de su primer matrimonio tuvo 5 hijos tres hombres y 2 mujeres: Mario, Ciro, Layo, Zulma y Yanet. De sus segundas nupcias tuvo 3 hijos una mujer y 2 hombres: Rosa, Nacho y Julio.

Se dedicó toda su vida al trabajo, desde chica tejían una trenza de palma²⁴ que ocupaban para hacer canastos y petates después que se caso fue ama de casa. Después se vino a vivir a Puente de Ixtla y se dedicó al comercio, vendía frutas de temporada en el mercado de Puente y hasta la fecha sigue vendiendo fruta en el mercado o fuera de su casa.

Dr. Lorenzo, nació en Coatetelco Morelos el 22 de julio de 1957. Sus padres también originarios del mismo lugar. Él tuvo que salir a vivir a Cuernavaca cuando empezó a estudiar, por las distancias y el hecho de que no hubiera transporte suficiente

²³ En muchas comunidades rurales, en tiempos pasados cuando la leña y el carbón eran el combustible necesario, para la elaboración de la comida y otras actividades en el hogar, las mujeres iban por leña, se consideraba una actividad femenina.

²⁴ En Chilapa Guerrero se realizan artesanías con la palma, y las mujeres la trabajan para tejer la trenza que es la base para la realización posterior de los petates, los chiquigüites, y las demás artesanías.

para ir a la escuela y regresar. Al día de la entrevista, realizada el día 11 de julio de 2015. El Dr. vive en Lomas del Carril y tenía 58 años de edad.

El Dr. tuvo 11 hermanos, 5 hombres y 6 mujeres: Fabián, Leonila, Metodio, Prospero, Gregorio, Ángela, Vicenta, Octavio, Zenaida, Eloísa y Sabina. Él tuvo dos hijos una mujer y un hombre: Tania Yarerí y Hugo.

Doña María, nació en el Montón Estado de México, el 17 de junio de 1957. Sus padres también eran oriundos del lugar. Al día de la entrevista, realizada el día 12 de julio de 2015. Doña María vive en Pueblo viejo y tenía 58 años de edad.

Tuvo 5 hermanos dos hombres y tres mujeres: Tomas, Guadalupe, Margarita, Heriberto y Virginia. Ella tuvo 4 hijos tres mujeres y 1 hombre: Araceli, Francelia, Hugo Alberto y la más chica es María Guadalupe.

Doña Tomasa, nació en un pueblito que se llamaba Coyunquial y estaba cerca de otro que se llama Xochicalco. Su pueblo como muchos otros por la región, desapareció y se convirtió en un pueblo fantasma²⁵, se encontraba en el estado de Guerrero. Su fecha de nacimiento es el 05 de febrero de 1957.

Al día de la entrevista, realizada el día 23 de julio de 2015, doña Tomasa vive en Tejalpa, y tenía 58 años de edad. Ella del primer matrimonio de sus papás tuvo tres hermanos dos hombres y una mujer: Evodio y Fernando, ellos dos fallecieron pequeños y “María, quien fue a lo largo de su vida su cómplice...Del segundo matrimonio de su papá tuvo 6 medios hermanos 3 hombres y tres mujeres: Juan, Nicasio, Armando, Carmela, Rosalba y Lupe. Doña Tomasa tuvo 4 hijos hombres: Eduardo, Raúl, Jorge y Alfonso, los 4 son adultos.

Actualmente doña Tomasa alterna el cuidado de su hogar con las costuras que le solicitan sus clientas, también cuida a sus nietos cuando se requiere y además siembra y cuida las plantas de su jardín, porque a ella le gusta comer de forma más natural.

Doña **Mireya**, nació en Tilzapotla Morelos, el 09 de septiembre de 1959. Sus padres oriundos del lugar. Al día de la entrevista, realizada el 22 de junio de 2015, doña

²⁵ En algunas regiones rurales sobre todos, debido a que las personas emigran, al centro de México o a los Estados Unidos, abandonan sus lugares de nacimiento y esos pueblos desaparecen, ahora son pueblos fantasmas.

Mireya vive en el fraccionamiento la cañada, en la colonia Lomas de Atzingo, (rentan ahí una casa) y tenía 56 años de edad.

Ella tuvo 8 hermanos dos hombres y 6 mujeres: María Leticia, Marta Elena, María Norma, Alma Luisa, Yadira Lucia, Francisco Javier, Sandra Olivia y José Trinidad. Tuvo, 2 hijos: Alejandro y Omar, ellos ya son adultos; Alejandro ya está casado y tiene dos hijos.

Trabajó en el IMTA²⁶, durante varios años, después puso un negocio de comida²⁷ en la Universidad del Estado de Morelos, como han aumentado los puestos informales que venden comida en dicha institución las ventas de los puestos fijos bajaron y se volvió difícil pagar la renta y pagar los sueldos de los trabajadores, entonces por esas razones la UAEM le pidió el puesto.

Lucia, nació en Amatitlán en Cuernavaca Morelos, el 13 de diciembre de 1960. Sus padres también morelenses. Al día de la entrevista, realizada el 15 de julio de 2015, vive en Ocotepc, y tenía 55 años de edad.

Tuvo 7 hermanos 3 hombres y 4 mujeres: Jorge, Genoveva, Antonia, Mari, Yola, David y Arturo. Ella tuvo 4 hijos, 1 hombre y tres mujeres: Kenia, Israel, Eunice e Itzel, ya sus hijos son mayores y casados.

Trabaja desde hace varios años en la Universidad Autónoma del Estado de Morelos como bibliotecaria y en una escuela de Trabajo Social, como docente, impartiendo clases por algunas horas unos días a la semana.

Dra. Lourdes, nació en Cuernavaca Morelos, el 01 de diciembre de 1961. Sus padres también morelenses. Al día de la entrevista, realizada el 20 de agosto de 2015, la Dra. Brito sigue viviendo en Cuernavaca y tenía 54 años de edad.

Ella tuvo 4 hermanos dos hombres y dos mujeres: Patricia, Alejandro, Rosalba y Francisco. Tiene dos hijos un hombre y una mujer: Alejandro y Scarlec.

José, nació en el Distrito Federal, el 15 de septiembre de 1962, vivían en una colonia que estaba habitada por maestros su papá se dedicaba a la educación. Al día

²⁶ Instituto Mexicano de Tecnología del Agua, que se ubica en la colonia Progreso en Jiutepec Morelos.

²⁷ Son lugares que todavía existen, popularmente se conocen como los vips de la UAEM, ahí se venden comidas completas a bajo costo, te sirven sopa, guisado, agua y postre y lo acompañas con tortillas hechas a mano. En el 2015 costaba 41 pesos, la comida completa.

de la entrevista, realizada el día 07 de julio de 2015, vive en Lomas de Ahuatlán y tenía 53 años de edad.

José tuvo 5 hermanos, 2 hombres y tres mujeres: Verónica, Olivia, Jorge, Saúl y Lizbeth. Tiene 2 hijos varones: Gibran y Yussef. Distribuye suplementos alimenticios y trabaja como terapeuta alternativo, de acupuntura²⁸ y homeopatía²⁹.

Verónica, nació en el Distrito Federal, el 11 de octubre de 1964, vivían ahí por el trabajo de su papá. Al día de la entrevista, realizada el día 07 de julio de 2015, vive en Lomas de Ahuatlán y tenía 51 años de edad.

Ella tuvo dos hermanos un hombre y una mujer: Mauricio y María del Consuelo. Tiene dos hijos hombres: Gibran y Yussef. Actualmente, se ha enfocado al estudio de terapias alternativas como: masajes faciales, aromaterapia, y en general a la cosmetología.

Norma, nació en el Distrito Federal, el 29 de diciembre de 1965. Su papá oriundo de Veracruz y su mamá del Distrito Federal. A la fecha de la entrevista, realizada los días 16 y 19 de junio de 2015. Norma vive en Chamilpa y tenía 50 años de edad. Tuvo 4 hermanos; 3 hombres y una mujer: Jorge, Mauricio, Marcos y Sol. Tiene, 2 hijos un hombre y una mujer: Alberto y Janet.

Eleuteria, nació en Zacualpa en el Estado de México, el 20 de febrero de 1968. Sus padres fueron oriundos del lugar. Al día de la entrevista, realizada el 13 de junio de 2015, vive en Pueblo Viejo y tenía 47 años de edad.

Tuvo, 11 hermanos 6 hombres y 5 mujeres: María Félix, Víctor, Marina, Benito, Delfino, Julia, Andrés, Agustín, Gisela, María de Jesús y Everardo. Ella tuvo 5 hijos, 4 hombres y una mujer: Janet, Juan Carlos, Sergio Eduardo, Giovanni Jesús y Ángel

²⁸ La acupuntura es una terapia medicinal utilizada en China desde hace milenios. Que consiste en estimular puntos energéticos que se ubican a lo largo del cuerpo, cuando la persona enferma esos puntos, dejan de funcionar adecuadamente, lo que hace el terapeuta es mediante agujas, laser, balines o semillas, estimular esos puntos, los activa y al funcionar correctamente el enfermo recupera la salud.

²⁹ La homeopatía es una terapia medicinal, que considera que lo semejante cura lo semejante y utiliza incluso sustancias que se consideran venenosas pero en dosis sumamente pequeñas para que el cuerpo al recibir los glóbulos o inyecciones trabaje de manera integral para recuperar la salud. Fue inventada por un médico alemán y en ese país se siguen produciendo en forma de glóbulos o inyecciones los remedios homeopáticos. En México en el Instituto Politécnico Nacional existe la especialidad de médico homeópata, también algunas boticas preparan remedios homeopáticos que se llaman chochos la diferencia entre éstos y los glóbulos es que los chochos contienen y saben mucho a alcohol.

Leonel. Desde joven se dedicó a trabajar como empleada doméstica y la contratan para cocinar comidas para fiestas.

Eva, nació en Tlatlaya San Pedro Limón en el Estado de México, el 06 de enero de 1968. Sus padres también oriundos de ese lugar. Al día de la entrevista, realizada el 11 de julio de 2015. Eva vive en Pueblo viejo y tenía 47 años de edad.

Tuvo 9 hermanos, 2 hombres y 7 mujeres: Paula, Elvira, Olga, Esther, Teresa, Lorena, Roberto, María Guadalupe, Juan y Mariquita, los tres últimos murieron cuando eran niños. Tiene 3 hijos dos hombres y una mujer: José Aureliano, Jesús y María Guadalupe.

Eva, durante una buena parte de su vida fue ama de casa, cuando se fue a los Estados Unidos realizo varios trabajos; en la pesca de camote y en otras labores del campo, a maquilar costura, en Pueblo Viejo se sigue dedicando a la maquila de ropa.

María Elena, nació en Ahuacatlán una comunidad del Estado de México, el 06 de Marzo de 1970. Al día de la entrevista, realizada el 03 de julio de 2015, vive en Lomas del Texcal en el estado de Morelos y tenía 45 años de edad.

Tuvo 4 hermanos una mujer y 3 hombres: María Guadalupe, Benigno, Víctor, e Ignacio. Tiene 3 hijos los tres varones de sus dos matrimonios: Jordi y Carlos Augusto son de su primer matrimonio y Alan Efraín es de sus segundas nupcias.

Cristina, nació en Chamilpa Morelos, el 25 de julio de 1971. Sus padres oriundos de Chamilpa, igual sus abuelos. Al día de la entrevista, realizada el 11 y 17 de junio de 2015 Cristi sigue viviendo en Chamilpa tenía 44 años de edad.

Tuvo 4 hermanos tres hombres y una mujer: Carlos, José Enrique, Doris y Juan. Tiene 4 hijos tres mujeres y un hombre: Brenda Anai, Erik Armando, Yesenia Yadira, cuenta a Edna Dariana como su hija, es su sobrina, se la dejo su hermana desde el mes y medio, la ha criado como una hija más.

Cecilia, nació en la colonia el empleado en Cuernavaca Morelos, el 08 de mayo de 1971, sus papás se fueron a vivir a la colonia la Joya en Yautepec, ella se quedó a vivir con su media hermana. Al día de la entrevista realizada el 22 de junio de 2015, vive en Santa María y tenía 44 años de edad.

Tuvo 9 hermanos del primer matrimonio de su papá, 6 hombres y 3 mujeres: Misael, Alfonso, Arturo, Fernando, Melesio, Mago, Mari, falleció Marga, Gabriel. Del primer matrimonio de su mamá 2 hermanos un hombre y una mujer: Javier y María. Del matrimonio de sus papás 7 hermanos 4 mujeres y tres hombres: Beatriz, Carmela, Luz María, Rosario, Ignacio, Ángel y Eduardo. Cecilia tiene 3 hijos dos hombres y una mujer: Jezreel, Jafet y Adi.

Beatriz, nació en Pueblo Viejo en el estado de Morelos, el 21 de noviembre de 1973. Al día de la entrevista, realizada el 13 de junio de 2015, vive en Pueblo Viejo y tenía 42 años de edad. Tuvo 6 hermanos tres hombres y tres mujeres: María Santos, Benita, Silvestre, Ignacio, Raúl y Elia, es madre soltera de dos niños Álvaro de 9 años y Santiago de 5 meses al día de la entrevista.

Anavelia, nació en Cuernavaca Morelos, el 17 de marzo del 1974. Sus padres son oriundos del estado de Guerrero. Al día de la entrevista, realizada el 11 de julio de 2015, vive en Lomas del Carril y tenía 41 años de edad. Tuvo 3 hermanos 2 hombres y una mujer: Juan Carlos, María Angélica y Rafael. Tiene 2 hijos un hombre y una mujer: Tania y Hugo.

Angélica, nació en Cuernavaca Morelos el 16 de mayo de 1977. Sus padres son oriundos del estado de Guerrero. Al día de la entrevista, realizada el 11 de julio de 2015, Angélica vive en el fraccionamiento campo verde ubicado en Pueblo Viejo y tenía 38 años de edad. Tuvo 3 hermanos dos hombres y una mujer: Juan Carlos, Anavelia y Rafael. Tiene una hija: Amayrani.

Aurelia, nació en Tlatenango en el estado de Guerrero, el 02 de noviembre de 1977. Sus padres son oriundos del mismo estado. Al día de la entrevista, realizada el 30 de agosto de 2015, Aurelia vive, en Pueblo Viejo y tenía 38 años de edad. Tuvo 8 hermanos 5 hombres y tres mujeres: Rubicelia, Andrés, Narcisa, Marcelo, María, Jesús, Kamerino y Guzmán. Tiene dos hijos un hombre y una mujer: José de Jesús y Azucena.

Karina, nació en Tétela del Volcán, el 05 de enero de 1978. Sus padres son oriundos de Morelos. Al día de la entrevista, realizada el 24 de junio de 2015, en la colonia Gabriel Tepepa en Cuautla Morelos y tenía 37 años de edad. Tuvo 3 hermanos

dos hombres y una mujer: Yesenia, José David y Osvaldo. Tiene 2 hijas: Daniela Michel y Harumi Yaritzi.

Marlene, nació en Jojutla Morelos, el 11 de marzo de 1979. Sus padres son oriundos de Morelos. Al día de la entrevista, realizada el 19 de agosto de 2015. (Ese día estaba de visita en Tequesquitengo Morelos donde se realizó la entrevista), Marlene vive en Corona en los Estados Unidos en el área de California y tenía 36 años de edad. Tuvo 3 hermanos dos hombres y una mujer: Irma, Carlos y Rafael.

Soledad, nació en Cuernavaca Morelos el 22 de octubre de 1979. Su mamá es oriunda del estado de Guerrero. Al día de la entrevista, realizada el 30 de agosto de 2015, vive en la colonia Morelos, tenía 36 años de edad. Es hija única, es soltera, cuida de su mamá y su tía son personas mayores y están enfermas, su mamá es diabética y su tía padece de los pulmones.

Nancy, nació en Cuernavaca Morelos el 10 de mayo 1980. Su mamá es oriunda de Morelos. Al día de la entrevista, realizada el 10 de julio de 2015, vive en San Antón y tenía 35 años de edad. Tuvo 7 hermanos 3 hombres y 4 mujeres: Alicia Angélica, Arelí, Víctor, Ruth, Héctor, David y Erika. Tiene 2 hijos un niño y una niña: Ángel Ricardo y Sari Amaya.

Araceli, nació en Pueblo Viejo, el 22 de noviembre de 1980. Su mamá es oriunda del Estado de México y su papá del estado de Guerrero. Al día de la entrevista, realizada el 11 de julio de 2015, vive en Pueblo Viejo y tenía 35 años de edad. Tuvo 3 hermanos un hombre y dos mujeres: Francelia, Hugo Alberto y María Guadalupe. Tiene 5 hijos dos hombres y dos mujeres: Osvaldo, Juan Manuel, Ximena, Kimberly Arelí y el bebé que está a días de nacer.

María Rosa, nació en el Distrito Federal, el 02 de julio de 1982. Sus papás son oriundos del estado de Morelos. Al día de la entrevista, realizada el 26 de junio de 2015, vive en la colonia Antonio Barona en Cuernavaca Morelos y pasa los fines de semana en Jojutla con sus padres y sus hijas mayores y tenía 33 años de edad. Tuvo 2 hermanos varones: Martín y Raúl. Tiene 3 hijas: Eymi Lilian, Britany Cristal (de su primer matrimonio) y Vivian Nikte –de sus segundas nupcias-.

Cinthia, nació en Cuernavaca Morelos, el 24 de febrero de 1982. Sus padres son oriundos de Morelos. Al día de la entrevista, realizada el 29 de agosto de 2015, vive en Cuernavaca y tenía 33 años de edad. Tiene un hermano: David Osvaldo, ella no tiene hijos. Además de su trabajo Cinthia formal, hace bisutería para vender; comida y postres, también cuida y rescata gatos y perros de la calle, para el cuidado y rescate de los animales de calle, la apoyan su hermano y su mamá.

Carolina, nació en el Distrito Federal, el 16 de septiembre de 1983, su mamá es oriunda del estado de Hidalgo y su papá nació en el estado de Morelos. Al día de la entrevista, realizada el 23 de junio de 2015, vive en el Coco municipio de Puente de Ixtla y tenía 32 años de edad. Es hija única. Tiene 3 hijos hombres: Jorge Gabriel, Juan pablo y Christian Uriel.

María Esther, nació en Cuernavaca Morelos, el 12 de febrero de 1983. Sus padres son oriundos de Morelos, también sus abuelos que vivían en el ejido de Acapatzingo. Al día de la entrevista, realizada el 29 de agosto de 2015, vive en Cuernavaca Morelos y tenía 32 años de edad. María Esther tuvo 8 hermanos 5 hombres y 3 mujeres: Silvia, Cesar, David, Antonio, Mercedes, Hilda, Héctor y Juan Carlos. Tiene una hija: Aitana.

Yanet, nació en Chilapa en el estado de Guerrero, el 10 de junio de 1984. Sus padres también son oriundos de Guerrero. Al día de la entrevista, realizada el 23 de junio de 2015, vive en el Coco y tenía 31 años de edad. Tuvo 4 hermanos de papá y mamá 3 hombres y 1 mujer: Mario, Ciro, Hilario y Zulma, del segundo matrimonio de su mamá tuvo 3 hermanos dos hombres y una mujer: Rosa, José y Julio. Tiene dos hijos un niño y una niña: Brayán David y Zulma Rubí.

Carlos, nació en el Distrito Federal, el 13 de agosto de 1986. Sus padres también nacieron en la ciudad de México. Al día de la entrevista, realizada el 11 de julio de 2015, vive en el fraccionamiento campo verde ubicado en Pueblo Viejo y tenía 29 años de edad. Tuvo una hermana: Mayra. Tiene una hija: Amayrani. Es empleado en unas oficinas que se dedican al área de ventas.

Rocío, nació en Chilpancingo en el estado de Guerrero, el 02 de enero de 1989. Sus padres son oriundos del estado de Guerrero. Al día de la entrevista, realizada el

23 de junio de 2015, vive en el Coco y tenía 26 años de edad. Tuvo 5 hermanos del primer matrimonio de su mamá 3 hombres y 2 mujeres: Mario, Ciro, Hilario, Zulma y Yanet, del segundo matrimonio de su mamá tuvo 2 hermanos: Nacho y Julio. Tiene dos hijos: Ángel Alexander y Yaret.

Michelle, nació en los Ángeles California, el 02 de abril de 1992. Sus padres son oriundos del estado de Michoacán, se fueron a trabajar a los Estados Unidos, y allá nació Michelle. Al día de la entrevista, realizada el 29 de junio de 2015, vive en Pueblo Viejo y tenía 23 años de edad.

Tuvo un hermano: por parte de su papá: Luis Alberto, por parte de su mamá tuvo 3 hermanas: Ana Patricia, Sofía y Berenice. Del matrimonio de papá y mamá, dos hermanos un hombre y una mujer: Brayán y Daniela. Tiene un hijo varón: Jayden, que nació en Santana California en los Estados Unidos de América, cuando cumpla 4 años piensan irse a vivir a California para que su hijo estudie allá.

Tania, nació en Cuernavaca Morelos, el 05 de febrero de 1997. Sus padres nacieron, en el estado de Morelos. Al día de la entrevista, realizada el 11 de julio de 2015, vive en Lomas del Carril en Temixco y tenía 18 años de edad. Tiene un hermano: Hugo.

Hugo, nació en Cuernavaca Morelos, el 16 de noviembre del año 2000. Sus padres son oriundos del estado de Morelos.

Al día de la entrevista, realizada el 11 de julio de 2015, Hugo vive con sus padres y hermana, en Lomas del Carril en Temixco, tenía 14 años de edad.

Tiene una hermana: Tania Yarerí. Actualmente apoya un poco en las labores del hogar, su pasatiempo son los deportes le gusta mucho jugar fútbol.

Juan Pablo, nació en Jojutla Morelos, el 05 de octubre del 2003. Su mamá nació en el Distrito Federal y su papá en el estado de Morelos. Al día de la entrevista, realizada el 23 de junio de 2015, vive en el Coco y tenía 11 años de edad. Juan Pablo tiene dos hermanos: Jorge Gabriel y Christian Uriel, actualmente apoya a veces en los quehaceres del hogar o acompaña a su abuelito materno, al campo donde siembra de temporal, cacahuate, maíz y frijol, le ayuda en esas labores agrícolas.

Brayan, nació en Jojutla Morelos, el 17 de mayo del año 2005. Su mamá nació en el estado de Guerrero y su papá es oriundo del estado de Morelos. Al día de la entrevista, realizada el 23 de junio de 2015, vive en el Coco y tenía 10 años de edad. Tiene una hermana: Zulma Rubí, actualmente en ocasiones ayuda en algunas tareas del hogar. Tiene suficiente tiempo para las tareas y salir a jugar con sus vecinos al futbol que es lo que más le gusta además de la tablet.

Ximena, nació en Cuernavaca Morelos, el 24 de agosto del año 2006. Sus padres son oriundos del estado de Morelos. Al día de la entrevista, realizada el 11 de julio de 2015, vive en Pueblo Viejo, tenía 9 años de edad. Tiene 3 hermanos 2 hombres y una niña: Osvaldo, Juan Manuel, Kimberly. Actualmente ayuda en los quehaceres de la casa, está aprendiendo a cocinar le está enseñando su abuelita.

Daniela, nació en Cuautla Morelos, el 10 de mayo del año 2006. Sus padres ambos oriundos de Morelos. Al día de la entrevista, realizada el 24 de junio de 2015, vive en la colonia Gabriel Tepepa en Cuautla y tenía 9 años de edad. Tiene una hermana: Jarumi Yaretzi, del segundo matrimonio de su mamá, también tiene una hermana por parte de su papá que se llama: Celia pero no tienen una relación. Actualmente ayuda en algunas actividades del hogar, pero su mayor responsabilidad es la escuela.

Álvaro, nació en el hospital de Cuernavaca el 20 de septiembre del año 2005. Sus padres son oriundos del estado de Morelos. Al día de la entrevista, realizada el 29 de junio de 2015, vive en Pueblo Viejo, tenía 9 años de edad. Tiene un hermano: Santiago. Actualmente en ocasiones ayuda en el cuidado de su hermano y en algunas tareas del hogar.

Aunque los informantes del estudio son individuos, todos forman parte de una estructura familiar, que también se van transformando con el tiempo, las familias que habitan en áreas rurales tienen mayor número de hijos y las familias de las dos primeras generaciones tenían más hijos que en la cuarta generación que tienen solo uno o dos hijos.

TRANSMISION DE CONOCIMIENTOS CULINARIOS

La transmisión de conocimientos culinarios, en la mayoría de los pueblos de México se “aprende haciendo”. Las hijas, desde muy pequeñas, ayudan a sus madres en la preparación de los alimentos y de los quehaceres domésticos en general, poco a poco se impregnan de los olores, colores, sabores, texturas y artes de hacer del mundo de la cocina.

De acuerdo, con Luce Girad cocinar; es un “Saber” que se conserva en la memoria y se transforma con el tiempo, se expresa en el espacio de la cocina, se guarda y se transmite de generación en generación, nos llega de antaño. La autora nos relata una anécdota al respecto:

“...mi mirada infantil había visto y memorizado acciones; mis sentidos habían conservado el recuerdo de sabores, olores, colores. Ya conocía todos estos ruidos: el silbido del agua que empieza a hervir, el chisporroteo de la grasa que se derrite, el batir sordo de la mano que amasa. Una receta, una palabra inductora bastaban para suscitar una extraña anamnesia (sic) en la que se reactivaban en fragmentos antiguos sabores, experiencias primitivas, de las que era la heredera y la depositaria sin haberlo deseado. Me hizo falta confesarme que, yo también, estaba dotada de un conocimiento de mujer, que se había metido en mí al burlar la vigilancia de mi propósito. Algo que me llegaba del cuerpo y que me agregaba al gran cuerpo de las mujeres de mi linaje...” (De Certeau, et. al, 1996: 155).

Ese “saber” que nos lleva a lo que llamaremos practicas alimentarias y que son también formas de hacer, que se transforman en el tiempo y combinan tradición e innovación en el diario acontecer de las cocinas, lugar donde se transforman; frutas, legumbres, carnes, flores, grasas, lácteos y granos, en comidas y bebidas.

Las comidas cotidianas tienen años de historia, preparándose de una y mil maneras, a través de la combinación de ingredientes, cada una de las mujeres da un toque especial a la comida. Sin duda es gracias a la transmisión intergeneracional que las habilidades culinarias de millones de mujeres siguen viviendo a través de muchas generaciones por la enseñanza de sus saberes a las mujeres de su linaje, mediante el cotidiano hacer comida:

“...hacer-la-comida: el ir y venir agitado y rápido para hacer el merengue, las manos que amasan lentamente con un movimiento simétrico, con una especie de ternura continua, la pasta para bollos. Preocupación de mujeres: ‘¿la pasta para el bizcocho estará bastante suave?’; observación de mujeres: ‘estos jitomates no están jugosos; hay que remojarlos antes de cocerlos’. Transmisión de conocimientos: ‘mi madre (mi tía

o mi abuela) siempre me recomendaban agregar una gota de vinagre a las costillas de puerco a la parrilla'. Eslabonamiento de habilidades manuales, que hay que ver hacer para luego poder imitarlas: 'para despegar la crepa, debes dar un golpecito seco en la sartén, así'. Actividad multiforme que se considera muy simple o un poco boba..." (De Certeau, Michel, Luce Girad y Pierre Mayol, 1996: 159-160).

Las mujeres en la cotidianeidad de la cocina, aprendieron haciendo comida, pero no sólo eso, fue el lugar de la charla, de las anécdotas familiares o comunitarias, donde aprendieron, el sistema de valores que las regían. La relación que se entabla entre los ingredientes y la cocinera se vuelve vital ya que, el resultado depende de la dedicación que se ponga durante la elaboración.

Las informantes, aprendieron a cocinar y a relacionarse con los alimentos antes de los 11 años, y a partir de ahí poco a poco fueron obteniendo saberes de mujer legados por sus madres, y los que más tarde ellas transmitirían a sus hijas, para no romper una cadena de manos que alimentan a los seres que las rodean.

Los conocimientos culinarios son un legado de sus madres, así como varias de las recetas que nos compartieron. Algunas también obtuvieron dichos conocimientos, a través del contacto con otras mujeres (abuelas, madrinas, comadres, hermanas, suegras, tías, amigas, vecinas, etc.), en el caso de las mujeres que trabajaron como empleadas domésticas, también de ahí obtuvieron conocimientos culinarios y algunas recetas.

La mayoría de las mujeres del presente estudio, aprendieron viendo como se hace la comida, el primer contacto con el mundo de la cocina fueron sus madres, pero en y a través del tiempo fueron enriqueciendo su bagaje cultural culinario de muchas otras mujeres, con las que establecieron algún tipo de contacto.

Han recibido otras influencias, como la radio, la televisión, los libros y revistas de cocina, fue posible, debido a que la mayoría de las mujeres informantes, saben leer y escribir, y de ese modo han accedido a las recetas escritas, elaboradas por mujeres de clase media, de ésta y otras épocas.

En cuanto a los comentarios, acerca del origen de sus conocimientos culinarios y las recetas que practican en la cotidianeidad, varias de las informantes coincidieron en que fueron sus mamás, abuelas, tías, suegras y vecinas quienes les enseñaron a cocinar.

En la primera generación los hombres no aprendieron a cocinar, desde el principio dejaron claro que eso de la cocina eran cosas de las mujeres, porque quienes preparan la comida, fueron sus madres, hermanas, sus esposas, o sus hijas.

Doña Soledad relata, que aprendió a cocinar de su mamá, que su mamá siempre se encargó de la comida, aunque contará con la ayuda de una empleada doméstica, de donde vienen las recetas y su rol como ama de casa:

“mi mamá siempre cocino si tuvo casi siempre una muchacha que le ayudara en el quehacer pero mi mamá siempre se encargó de la cocina y un tiempo se vino a vivir una prima de mi mamá con nosotros y ella se encargaba de la cocina junto con mi mamá. cuando yo era soltera no pero cuando me case ya tuve que cocinar, después tuve una muchacha que guisaba, si le ayudaba yo y le decía que era lo que tenía que cocinar y vamos supervisaba la comida pero pues yo tenía otras ocupaciones y no me daba tiempo de personalmente hacer la comida...pues de mi mamá yo fui hija única entonces como yo siempre estaba con mi mamá me fijaba como hacia los guisos y fui aprendiendo y grabando en mi memoria lo que le ponía a los guisos mi mamá y así yo aprendí la cocina...más bien nos dejó las recetas una tía abuela de mi mamá que era con quien vivía en México cuando mi papá la conoció nos dejó varias recetas y también con ella y con mi tía marcela aprendimos varios guisos pero ya esas recetas no las tengo se las he prestado a mis hijas y luego ya no las devuelven y otras pues por ahí andan rodando porque como yo ya no cocino pues no creas que a los jóvenes esas cosas les interesan...” (Entrevista realizada a doña Soledad, por Rosa María Calderón Díaz, el 09 de junio de 2015).

Doña Genoveva, aprendió de su mamá, viendo como guisaba la comida, lo que le ponía a los guisos y así fue aprendiendo, las recetas también eran de su mamá, las conserva en su memoria.

Doña Anastasia nos relató que ella aprendió a cocinar, sola porque en ese tiempo se encargaba de cuidar a los animales los llevaba a pastar a que tomaran agua, aprendió como pudo, su mamá se quedaba en casa y ella en el campo. Las recetas fueron de su mamá³⁰, pero también de donde anduvo trabajando de empleada doméstica, las conserva en su memoria:

³⁰ la del queso fresco ese es todo un trabajo...en las carnicerías se compra el cuajo y se sala y se le pone limón y después se pone a secar ya seco lo guardas y vas cortando una parte y la remojas y alla hacia yo queso como de unos siete litros de leche y le pones como una tacita pequeña del agua del cuajo y bueno no sabíamos de medidas todo lo sabías por algo y era al tanteo ya veías la leche si ya estaba cuajando pues ya y si no le echas otro poquito de cuajo y si no le echas un chorrillo de limón y ya empieza a cuajar como gelatina y ya la dejas como unas dos horas a que cuaje bien y se ve que se va separando el suero y ya le tientas si ya está maciza la cuajada la calientas con la mano eso quiere decir que como que la aprietas para irla separando del suero y ya la sacas en bolas para empezar a amasar

“Pues de las ideas porque mi mamá se quedaba en la casa yo me iba con los animales pero después tuve que aprender aunque a veces le ayudaba un ratito en la cocina a hacer la salsa o lo que ella me mandara que hiciera porque ahí no determinaba yo era lo que ella me mandara y además la cocina era muy sencilla porque íbamos comiendo lo que teníamos a la mano y por ejemplo allá nunca supimos de pozole aquí veo que se hace pozole allá no sabíamos que existía. Allá por ejemplo mi papá tenía semilla de maíz amarillo negro y blanco del ancho y entonces apartaba unas mazorcas grandes para el pozole y entonces mi mamá lo ponía a hervir con tequesquite y hasta que reventaba y ese era el pozole allá... y ese era el pozole para nosotros no como aquí” (Entrevista realizada a doña Anastasia, por Rosa María Calderón Díaz, el 22 de mayo de 2015).

Doña Melita, nos comentó que aprendió a cocinar de su mamá, ella le mandaba a hacer los quehaceres y también a que le ayudara en la cocina, entonces se fijaba lo que le ponía a las comidas y ya luego ella las preparaba. Las recetas también son de su mamá, las grabo en la memoria.

A doña Joaquina, no le gusta cocinar, pero si aprendió de su mamá a preparar la comida, en cuanto a las recetas³¹ lo poco que sabe hacer lo conserva en su memoria, como ella nos relata:

“Yo si aprendí a cocinar aunque no me gusta lo que pasa es que mi mamá sabía cocinar muy bien pero cuando uno es niño luego cuelga el jarro (hace gestos con la cara) entonces mejor nos íbamos a traer el agua en cubetas del río para lavar entonces aprendí a fuerzas cuando necesitaba hacer las comidas por ejemplo a mi marido le gustaba mucho el caldo de res y las albóndigas entonces aprendí a hacer esas comidas...de mi mamá ella sabía hacer esas comidas...allá en el rancho molemos la carne de res en el metate bien molidita porque no nos gusta comprarla molida y ya le echan tantito comino un diente de ajo una pimienta y este y luego le echan jitomatito molido y ya cuando esta todo entonces ya hacen las bolitas y ya guisan el chile con salsa verde le pones chiles al gusto cebolla y tomates y cuando ya está todo sazonado le echan la agüita de cominos y cuando está hirviendo el caldito le echan las albóndigas porque si no se desmoronan y ya está el caldo de albóndigas bien cocido queda como en media hora...las poquitas cosas que sé hacer lo tengo en la memoria...” (Entrevista realizada a doña Joaquina, por Rosa María Calderón Díaz, el 15 de julio de 2015).

y a salar e ir haciendo los aros de queso pero queda bien amasadito y le pones la sal al gusto y también los puedes hacer en aro más grande y los dejas a secar para que esos duren más para irlo comiendo seco en tiempo de secas que no se ordeñan las vacas.

³¹ atole de naranja...se pela bien peladito porque si lo exprimen así nomás a veces queda amargoso entonces ya que está bien peladita la naranja se exprime y se pone el jugo en el traste y se le pone un poquito de masa para que espese y su azúcar y listo...uy si y rico sabe.

Doña Petra, aprendió sola a cocinar, porque ella trabajaba y entonces no veía a su mamá, cuando preparaba la comida, a veces si le preguntaba a su mamá como se preparaba algún guiso, sin embargo cuando vivió en Cd. Mendoza en Veracruz, se las arreglo sola. Las recetas las tiene en su memoria y son de su mamá y de su invención.

En la segunda generación de informantes, solo hay dos hombres, don Asunción no cocina, es el mayor de la generación, la comida para él sigue siendo un asunto de mujeres.

El Dr. Lorenzo, viene de un origen sumamente tradicional, sin embargo, tuvo que salir de su pueblo para estudiar medicina y en ocasiones no le quedo más que cocinar pero aclaro que solo fue en ocasiones de urgencias. La comida en la actualidad la prepara su esposa.

Doña Virginia aprendió a cocinar, primero de su mamá³², y también de las personas con las que trabajó de empleada doméstica nos relata cómo fue ese proceso:

“Pues de mi mamá que ella nos enseñó y aparte que yo andaba trabajando en casas también me enseñaron a cocinar luego me decían vas a cocinar así y asado aprendí a preparar la rellena la asadura cuando llego a preparar que es raro la lavo bien lavadita y la pongo a hervir que hierva hasta como dos horas y ya la guiso la dejo media dorada y ya la guiso con chile guajillo o chile de tomate...se hacer las cosas como me enseñaron pero todo lo tengo en la cabeza”. (Entrevista realizada a doña Virginia, por Rosa María Calderón Díaz, el 15 de julio de 2015).

Doña Ángela, aprendió a cocinar de su hermana que vivía en el Distrito Federal, veía como hacia la comida y así lo hacia ella. Las recetas fueron también de su hermana, no están escritas las tiene en su memoria.

Doña Susana, aprendió las labores de la cocina de su mama y también de su abuelita materna, ellas le dieron los consejos, y las recetas³³ para preparar la comida:

³² a mí me gusta mucho las tortas de guaje seco lo pongo a dorar que queden asaditos y ya los pongo a hervir ya que están cosidos los saco y los lavo bien lavaditos los escurro bien que no tengan agua preparo el huevo y el queso y voy haciendo las tortitas las frio y le pongo chile guajillo con su ajito y su cebolla y una hojita de laurel y le pongo una ramita de cilantro o perejil para que le de sabor, también los guajes se pueden hacer doraditos con chilito y limón esos se doran en el comal y pones como caldito le picas chile cebolla y le exprimes un limón y ya le echas los guajes doraditos y con unos frijolitos saben riquísimos.

³³ el wasmole para ese se compra carne de cerdo de preferencia costilla y espinazo y compras también un manojo de guajes jitomates cilantro y chiles. Luego lavas bien la carne y la pones a hervir nadamas con su sal y ya que esta la carne le quitas el caldo y la pones a freír y mientras pelas los guajes y los licuas con cuatro jitomates unos dos chiles y cilantro y le pones ajito y cebolla y todo junto lo licuas y

En primer lugar mi mamá nos decía que nos fijáramos como se cocinaba y se hacia el quehacer para que de grandes no anduviéramos sufriendo por no saber hacer las cosas y luego mis hermanas y yo estuvimos un tiempo con mi abuelita la mamá de mi mamá y ella también nos enseñó muchas cosas de la cocina y del quehacer...recetas no tengo, pero nos fijábamos como guisaban y se nos grabó y ahí siguen en nuestra memoria. (Entrevista realizada a doña Susana, por Rosa María Calderón Díaz, el 24 de junio de 2015).

La profra. Gloria, aprendió la elaboración de la comida de varias mujeres de su entorno, relata cómo fue ese proceso de aprendizaje y quienes fueron esas mujeres que le transmitieron esos conocimientos:

“Me enseñó mi mamá, una tía y mi abuela materna, estaba yo con ellas mi abuelita vivía en Cuernavaca y un año me fui a vivir con ella hice tercer año de primaria en la Benito Juárez de Cuernavaca y también me enseñó mi abuelita varias cosas del quehacer y la cocina y después viví con una tía que ya falleció y también cocinaba bien sabroso y aprendí algunas cosas de ellas me decían ven fijate lo que lleva la comida y como se va haciendo y así viendo aprendí y también de mi mamá aprendí viendo ella también me enseñó a hacer los moles el verde y el rojo y ahora ya le pongo más cosas yo transforme las recetas con el tiempo por ejemplo ella me decía que llevaban tales ingredientes pero yo ahora les pongo otros al mole verde le pongo las hojas del rábano y la hoja santa y sale más verde...va todo molido su epazote su cilantro hojas de lechuga la hoja santa y las hojas del rábano jengibre también le ando poniendo y si sale bien sabroso.” (Entrevista realizada a profra. Gloria, por Rosa María Calderón Díaz, el 28 de mayo y 13 de junio de 2015).

A la profra. Gloria, las recetas³⁴ se las dieron también las mujeres de las que aprendió a cocinar, pero también usa recetas del internet y de los libros:

“...mi tía, mi abuelita y mi mamá me dieron las recetas, esas las guardo en mi memoria pero también consulto de libros o ahora de internet por ejemplo hoy voy a preparar ropa vieja sale bien sabrosa y esa receta la vi en un libro de cocina que tengo, de los trastes que he comprado ve que a veces trae unas recetas entonces la vi y dije voy a hacer otra vez ropa vieja porque le gusto a Leslie mi hija...se prepara con chambarete se cose

cuando ya está dorada la carne le vacías la salsa y le agregas el caldo que le sacaste a la carne para que aproveche todo el jugo ya no se le pone sal porque la carne ya lleva le desmoronas una pastilla de consomé y le picas un poco de cilantro y ya está listo y lo acompañas con unos frijolitos ya sea negros o peruanos y sus tortillas calientitas.

³⁴ La berenjena gratinada hago como pico de gallo y lo frio ya que está bien sazonado le pongo tantito aceite de olivo y pongo una capa de berenjena y si voy poniendo el pico de gallo el aceite de olivo y las capas de berenjena hasta que se acaben ya que termino le pongo queso manchego mucho que quede bien cubierto y ya le pongo una tapa y le bajo al fuego que se haga a fuego lento ya que esta suave la berenjena y el queso ya se gratino le apago y ya se hacen las rebanadas como lasaña y no lo comemos solo y a veces lo acompañamos con espagueti.

el chabarete y lo desmenuza se pica y se fríe la cebolla y el ajo picado bien finito y jitomate con cilantro también picado todo eso lo sazona y ya que está bien sazonado le pone caldito y cuando ya está ni muy aguado ni muy espeso ya le pone la carne y le pone chile chipotle igual sale bien sabroso.” (Entrevista realizada a profra. Gloria, por Rosa María Calderón Díaz, el 28 de mayo y 13 de junio de 2015).

Doña Carmen, aprendió a cocinar de la señora con la que trabajo, veía como preparaba la comida y así lo hacía después ella, las recetas las tiene en su cabeza, aunque dice con el tiempo se le han ido borrando.

Patricia Roldan, aprendió a cocinar sola, a diferencia de su hermana a quien si le enseñó su mamá, relata cómo fue ese proceso de aprendizaje, aunque aclaro que a ella no le gusta mucho la cocina:

“Yo sola a mí nunca me enseñó mi mamá que me dijera a si se hace esto o aquello como a mi hermana que yo veía que así le hacía yo creo que fue porque a mí nunca me gusto la cocina ya cuando me case tuve que aprender a cocinar y entonces como aprendí pues con recetas viendo aquí y ya con lógica y sentido común, mi hermana en cambio en la secundaria estudio cocina entonces mi hermana le ayudaba a mi mamá a cocinar...si Gaby en cambio yo no anduve todo el tiempo que estudie y trabaje para nada me metí en la cocina *y cuando trabajabas o estudiabas y andabas fuera de casa, donde comías* comíamos en una fonda comida corrida...si entonces buscas para comer.” (Entrevista realizada a Patricia, por Rosa María Calderón Díaz, el 09 de junio de 2015).

Patricia también nos explica el origen de las recetas que se preparan en su familia, las favoritas y las nuevas adaptaciones de guisos y también nuevos platillos a lo largo del tiempo:

“...tenemos un recetario que hizo mi hermana Gaby de todas las recetas de las abuelas y tías entonces son las preferidas que generalmente se han hecho por ejemplo mi mamá hace un bacalao que aprendió a hacer de su mamá y que es un bacalao que yo nunca he comido en otro lado y me gusta mucho...Gabriela hace el pavo entonces ahí ha recopilado todas las recetas...tengo recetas que yo por ejemplo cuando tuve el CENDI en Chipitlan...la maestra Celia me enseñó a hacer el pastel de carne con salchichas y piña y a mí me gusta mucho aquí no lo hacemos porque no les gusta la salchicha pero le da un sabor diferente...yo aprendí a hacerlo me dio la receta de cómo hacerlo...aquí por ejemplo el pastel de carne es una comida que hacia mi mamá y bien sabroso pero ahora está totalmente deteriorada la receta esta mujer que le ayuda es un desastre para la cocina y no sabe hacerlo bien ayer precisamente le decía al pastel de carne se le raya papa zanahoria chayote apio cebolla chile poblano porque eso es lo que le da sabor y sabes como lo hace con puras zanahorias y chayote le echo ahora pues no sabe a nada y ella por la flojera de no rayar todo lo que lleva realmente entonces eso es lo malo como que se han deteriorado las cosas y las recetas porque ya no las hace

mi mamá...Las recetas que también nosotras hemos ido aprendiendo a lo largo del tiempo por ejemplo la lasaña que es un platillo que de vez en cuando comemos aquí y que mi mamá nunca aprendió a hacerla eso la aprendimos nosotras y ya la trajimos aquí te digo que mi mamá es enemiga de las pastas pero la lasaña si lleva la pasta pero también lleva la carne junta entonces es muy práctico.

Doña Domitila, también aprendió solita y de otras mujeres grandes porque su mamá casi no estaba con ellos, también nos comentó, el origen de las recetas y como experimentó nuevos guisos que mejoraron la alimentación de su familia:

“Pues yo solita viendo cómo se hacían las cosas le digo chiquita aprendí a hacer el atole y el quehacer y después las tortillas y a guisar los frijoles y esas comidas que hacíamos allá en el pueblo... pues no teníamos recetas nos fijábamos que le ponían las mujeres grandes y así guisábamos nosotras yo así aprendí igual con la mamá de mi marido y aquí donde anduve trabajando en las casas siempre me fije como guisaban y así aprendí lo que llevaban los guisos”. (Entrevista realizada a doña Domitila, por Rosa María Calderón Díaz, el 09, 11 y 12 de mayo y 13 de julio de 2015).

Doña Esther, aprendió a cocinar, de su mamá y también de otras personas que conoció a lo largo de su vida y el origen de las recetas, algunas son de su mamá y otras de la televisión, también algunas personas conocidas le comparten recetas, unas las tiene escritas y otras en su memoria, aparte tomo un curso de repostería.

Doña Victoria, aprendió las labores femeninas entre ellas la preparación de la comida, de su mamá y su abuelita, las recetas de los guisos, también son de ellas, comenta que:

“Mi mamá y mi abuelita me fueron enseñando a hacer el quehacer y la comida sencilla porque allá en los pueblos no se hacen grandes comidas para diario, pero mi abuelita me enseñó a hacer el mole verde y el rojo...se hacer lo que mi mamá y mi abuela hacían y lo que me enseñaron lo guarde en la memoria pero ya se me han ido olvidando” (Entrevista realizada a doña Victoria, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de junio de 2015).

Doña María, aprendió a cocinar de su mamá “ella sabía lo que llevaba la comida y yo así aprendí viéndola cocinar a ella” y las recetas también de ella, pero no las tiene escritas “en la memoria guarde los guisos”.

Doña Tomasa, aprendió la cocina de las vecinas porque su mamá falleció cuando era muy pequeña tendría unos 5 años, nos relata como aprendió y el origen de sus recetas:

“De las vecinas porque cuando yo me case no sabía cocinar nada y entonces le pedí de favor a la vecina que me enseñara a cocinar y si me enseñó y aprendí bien porque luego mis nueras dicen que me queda rica la comida la salsa de puerco el huevo en salsa y mi abuelita no nos quiso enseñar porque decía que nosotras estábamos pequeñas y mi abuelita hacía unas tortillas bien bonitas parecían papelitos...la vecina me dio varias recetas pero las guardo en mi memoria”. (Entrevista realizada a doña Tomasa, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de julio de 2015).

El origen de las recetas, de las primeras dos generaciones de informantes, tiene una estrecha relación con la observación y la transmisión oral de generación en generación.

Por lo general, las mujeres desde muy niñas, entraban al mundo de la cocina, y miraban como su madre preparaba los alimentos y así aprendieron a reconocer el hervor del agua, cuando la masa estaba en su punto, cuando y como había que atizar las hornillas para cocer la comida.

Además, aprendieron a reconocer los olores, los sabores y las texturas de las comidas. Y a partir de ahí no importaba cuanto tiempo pasara, ellas siempre recordarían como se hacen los tamales, los atoles, los frijoles y las verduras, entre muchos otros guisos.

En la tercera generación, solo hay un informante hombre, pero él sabe cocinar y colabora un poco más en las labores del hogar, en caso de necesidad prepara la comida cotidiana y para las fiestas y reuniones cocina algunos de los guisos, aprendió a cocinar de su mamá y las recetas también son de ella:

“Bueno ahora que ella ya no trabaja casi no pero antes cuando ella trabajaba si le ayudaba algunas veces yo guisaba y otras la apoyaba. Mi mamá me dio la receta de bacalao pero pues yo me acuerdo bien de lo que ella guisaba y mi esposa también aprendió algunos guisos de mi mamá entonces así los hacemos y también hemos sacado recetas del internet ahora que ya se usa, pero en general guisamos de la memoria. Lo que si sucede es que algunos platillos los adaptamos porque ya no comemos tanta carne roja nosotros.” (Entrevista realizada a José, por Rosa María Calderón Díaz, el 07 de julio de 2015).

Las informantes de la tercera generación aprendieron el proceso de elaboración de los alimentos de sus madres la mayoría, ellas les dieron también las recetas, el cien por ciento de las informantes sabe leer y escribir, por lo tanto también utilizan recetas de internet, de los libros, de la televisión entre otros.

La Sra. Mireya, aprendió el proceso de elaboración de la comida de su mamá: “De mi mamá ella guiso siempre y yo le ayudaba y de ahí aprendí yo soy la mayor. Las recetas se las dieron las siguientes mujeres: mi mamá mi abuelita mis tías, de las mujeres de la familia las guardo en mi cabeza no las anote.” (Entrevista realizada a doña Mireya, por Rosa María Calderón Díaz, el 22 de junio de 2015).

Lucia, aprendió a cocinar de su mamá, nos explica cómo fue ese proceso de aprendizaje de elaboración de los alimentos, desde cuando era niña, también el origen de las recetas:

“De mi mamá ella me enseñó chiquilla me decía pones el sartén a la lumbre y le pones muy poquito aceite y le echas la sopa de pasta y la meneas bien ya que esta doradita le echas el jitomate pero todo fue practico y nadamas nos decía lo que llevaba cada platillo y nosotras lo hacíamos y primero si nos veía ya después nos dejaba la cocina nos daba consejos pero eso de la cocina se aprende cuando uno lo va haciendo... si me dio algunas recetas mi mamá pero también he ido aprendiendo en la práctica y de algunas platicas que nos dan en el centro de salud o aquí en la universidad de nutrición ahí he aprendido que no es bueno utilizar margarinas ni mantequillas ni tanta azúcar, pero no tengo anotado nada todo está en mi memoria.” (Entrevista realizada a Lucía, por Rosa María Calderón Díaz, el 15 de julio de 2015).

La Dra. Lourdes Brito manifestó que a ella eso de la cocina no se le da y no le gusta, lo poco que sabe lo aprendió de su mamá y su abuelita, tiene recetas pero las prepara la chica que le ayuda en su casa, no se mete en asuntos de la cocina, tampoco les ha enseñado a sus hijos porque tampoco les interesa.

Verónica aprendió unos guisos de su mamá y la mayoría de su cultura culinaria la obtuvo observando a su suegra, como preparaba la comida y así fue como ella asimiló sus conocimientos de hacer comida relata también de donde vienen las recetas:

“Aprendí de mi mamá algunas cosas que me gustaban que era muy poquito y aprendí a guisar bien con mi suegra yo veía como guisaba y así aprendí como vivimos con ellos como 4 años observaba y aprendí... nadie yo veía lo que le ponían me lo grababa en la mente y luego yo preparaba las comidas y ahora consulto recetarios y también algunas de la televisión o del internet, *tiene libros de recetas* si *cuales tiene* pues tengo comida libanesa española francesa pero de esas no he hecho muchas porque vienen muy condimentadas y tengo un recetario de comida mexicana que me regalo mi mamá viejito viejito esta ese recetario pero mejor cuando hace falta consulto el internet ahí sale todo.” (Entrevista realizada a Verónica, por Rosa María Calderón Díaz, el 07 de julio de 2015).

Norma aprendió a cocinar de la vida, porque su mamá no sabe preparar los alimentos, las recetas que usa son de: “algunas las he sacado de internet y otras de las personas a las que les pregunto oiga que lleva su platillo está muy rico y ya me dicen y después lo hago yo pero no lo escribo lo grabo en mi memoria.” (Entrevista realizada a Norma, por Rosa María Calderón Díaz, el 16 y 19 de junio de 2015).

Eleuteria, aprendió a cocinar, de su mamá y de las mujeres con las que ha trabajado, las recetas las obtuvo de las mismas personas, “no pues nomas donde veía como guisaban me ponía a ver como guisaban y los ingredientes que les ponían y así ya yo lo hago.” (Entrevista realizada a Eleuteria, por Rosa María Calderón Díaz, el 13 de junio de 2015).

Eva aprendió a cocinar como a los doce años, viendo como preparaba los alimentos su mamá, las recetas las guardo en su memoria recuerda lo que su mamá le ponía a los guisos y así es como ella hace su comida.

María Elena, obtuvo sus conocimientos acerca de la elaboración de la comida de su mamá, cocina desde los 10 años, relata el proceso de aprendizaje de preparar la comida:

“Por supuesto de mi mamá con regaños y con todo lo que quieras ver tuve que aprender a cocinar nunca me enseñó y de hecho las mamás no te dicen te voy a enseñar a cocinar viendo es como aprende uno y ayudando ahí en los quehaceres *y de qué edad ayudaba en los quehaceres* uy pues desde muy chiquilla hago quehacer por eso ahora no me pesa el quehacer ni el trabajo.” (Entrevista realizada a María Elena, por Rosa María Calderón Díaz, el 03 de julio de 2015).

Las recetas se las proporcionaron algunas su mamá, otras las obtiene de internet y también consulta algunos libros, también ha escrito algunas de sus recetas sobre todo para que no se le olviden como ella menciona:

“Tengo algunas recetas escritas pero más que nada para que no se me olvide lo que lleva cada cosa por ejemplo para los hot cakes yo preparo la harina todo el proceso no compro harina para hot cakes veo cuanta harina lleva cuanto de royal cuanto de mantequilla cuanto de saborizante de vainilla eso lo hago yo y también saco recetas de internet no te voy a decir que no tengo mis recetas que aunque por lo menos a mis hijos les gustan mucho aunque las de internet por ejemplo nos las agarro tal cual yo les cambio algunas cosas y otras no se las pongo porque pienso que no me gustaría entonces se las quito y de todas formas saben sabrosas *su mamá le dio algunas recetas* si claro por ejemplo ella me dio la de los hot cakes y para preparar mayonesa más

natural ahorita no me preguntes donde esta porque no me acuerdo, pero si tengo recetas de mi mamá del internet y también de algunos libros.” (Entrevista realizada a María Elena, por Rosa María Calderón Díaz, el 03 de julio de 2015).

Cristina aprendió a preparar la comida de su mamá que siempre cocino, cuenta que tenían un puesto de comida y tenía que ayudar y termino cansada de la situación:

“De mi mamá, ella cocinaba siempre y yo también...este yo cuando me case estaba cansada porque mi mamá tenía un local vendía comida estaba yo harta que me decía ayúdame aquí y ayúdame allá haz esto haz lo otro pues ya me ponía hacer...pues aunque no me guste lo tengo que hacer.” (Entrevista realizada a Cristina, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 y 17 de junio de 2015).

Respecto al origen de sus recetas narra Cristina, que fue porque su mamá sabía mucho de comida y ella aprendió todos los ingredientes y las formas en las que preparaba su mama la comida:

“Pues de mi mamá yo aprendí las recetas veía como hacía y no tengo nada escrito solo en mi memoria. Pues casi todo aprendí de mi mamá, ella preparaba y sigue preparando el mole...si le pone pepita, pasas, almendras, cacahuete, los olores la pimienta clavo, anís y ya el chile que lo lleva al molino a moler. Todavía lo hace de la manera antigua, lo prepara para las fiestas del pueblo.” (Entrevista realizada a Cristina, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 y 17 de junio de 2015).

Cecilia obtuvo sus conocimientos acerca de la elaboración de la comida de su mamá narra cómo fue ese proceso y todo lo que aprendió y la forma en que lo usa en su comida cotidiana:

“De mi mamá porque cuando me fui a vivir con ellos mi mamá nos hacia el atole de masa de elote las tortillas a mano los sopes las gorditas de frijol salsa de molcajete entonces yo aprendí a hacer eso y cuando yo no trabajaba tenía una mata de chayotes y los hervía con tequesquite y les hacía atole de masa salsa de molcajete y les cocinaba los frijoles con leña y entonces a mis hijos les gustaba eso hasta corrían cuando veían que les iba a poner la sal a los frijoles y decían ya están los frijoles y les decía que ya iban corriendo por su topersito para que les sirviera los frijoles de la olla y se los comían felices y hasta la fecha a mis hijos les siguen gustando y a de ser en olla de barro porque no les gusta el otro sabor un día se me ocurrió coserles frijoles en olla exprés nadie se los comió me quedaron todos los tuve que regalar porque era un kilo de frijol pero si sabían distinto cambio el sabor mucho.” (Entrevista realizada a Cecilia, por Rosa María Calderón Díaz, el 22 de junio de 2015).

Las recetas también son de su mamá, su hermana con la que vivió y algunos de los nuevos guisos las recetas las tiene otra de sus hermanas, cuenta al respecto: “Pues

de mi mamá y yo cuando ella vivía le preguntaba cómo se hacía tal guiso y ella me decía pero no las tengo escritas las recetas las tengo en mi memoria igual he aprendido a hacer guisos nuevos como la lasaña y la pizza pero la hacemos cada año mi cuñada tomo un curso de repostería y ella tiene la receta.” (Entrevista realizada a Cecilia, por Rosa María Calderón Díaz, el 22 de junio de 2015).

Beatriz aprendió a cocinar de las casas donde anduvo trabajando, su mamá casi no le enseñó, cuenta la experiencia del proceso de aprendizaje y la forma de comer de las personas donde anduvo trabajando:

“Yo trabajando en casa ahí me encargaba de la limpieza y de cocinar y por eso aprendí a trabajar muchos años en casas como 10 años me pagaban como unos 500 pesos o 600 pesos por semanas y trabajaba de planta... me enseñaron de todo preparar aguas de frutas enfriar refrescos tener siempre fruta picada y verduras y siempre primero la sopa y después el guisado aprendí a guisar la carne las verduras al vapor los flanes y más cosas ya no me acuerdo de todas pero mi mamá también guisa rico ella no me enseñó porque ella hace las cosas a la antigua le ponen muchos mercurjes y sale más rico. Lo que si en las casas donde trabajé comen mejor diario comen carne verduras y frutas y postres diario hay y diferentes aguas de frutas y refrescos todo hay para el diario comes más y mejor tu sopa tus guisados y tus postres y sirven más abundante que lo que puede uno comer aquí.” (Entrevista realizada a Beatriz, por Rosa María Calderón Díaz, el 13 de junio de 2015).

A Beatriz las recetas también se las dieron las mujeres con las que trabajó de empleada doméstica, relata cómo fue que obtuvo los pasos para elaborar alimentos: “Y para las recetas la patrona me decía vas a preparar tal cosa y ella me decía lo que llevaba entonces aprendí todo lo que ella sabía hacer y además para la comida especial consultaba en su librote que tenía ella para cocinar también aprendí a guisar comida china pero siguiendo la receta de un libro... no tengo nada escrito aprendí las comidas de las patronas donde trabajé de empleada doméstica.” (Entrevista realizada a Beatriz, por Rosa María Calderón Díaz, el 13 de junio de 2015).

Anavelia, además de gustarle mucho cocinar, aprendió de su mamá como se preparan los guisos, ella por ser la hija mayor, tenía que ayudar a su mamá con los quehaceres y así fue como viendo como su mamá guisaba ella aprendió, las recetas igual ella conserva en la memoria lo que debe llevar cada guiso, no tiene nada escrito.

En la cuarta generación, también solo hay un hombre, es Carlos, él aprendió a cocinar y hacer todos los quehaceres de la casa, de hecho apoya mucho a su esposa,

en la cocina, ya que a ella no le gusta preparar los alimentos de hecho ella no sabe cocinar.

Carlos aprendió a cocinar los alimentos de la enseñanza de su mamá, también le dio ella las recetas, no las escribió solo las tiene en su memoria, y de ahí cuando tiene tiempo para guisar le agrega los ingredientes necesarios.

Angélica, no quiso aprender a cocinar, eso no le gusta a ella entonces la comida que consume su familia o la prepara su mamá, su hermana, su esposo o la compra en una cocina económica.

Para Aurelia, fueron su mamá y uno de sus hermanos mayores los que le enseñaron sus conocimientos culinarios, lo mismo los pasos a seguir que las recetas, las que ella grabó en su memoria y a ella recurre cuando va a preparar su comida, relata cómo le enseñaron a elaborar la comida:

“De mi mamá y mi hermano también aunque ya murió, él me enseñaba a cocinar el atole de elote, un pollo en salsa de tomate y mi mamá *como te enseñaba tu mamá* pues que había que enseñarnos a cocinar para que ya de grande no nos anduvieran diciendo que no sabíamos...no me decía yo le andaba preguntando que le pongo y que tanto le tengo que poner y que es esto y siempre andaba de preguntona por todo preguntaba quería yo saber todo.” (Entrevista realizada a Aurelia, por Rosa María Calderón Díaz, el 30 de agosto de 2015).

Karina, obtuvo sus conocimientos para elaborar la comida de su mamá ella siempre les decía como debían de preparar los guisos, lo que había que ponerles, poca sal y los condimentos y también que deberían tener limpia la cocina y la casa a ella y a su hermana. El origen de las recetas: “son las recetas tradicionales que vienen de generación en generación y me dijo mi mamá pero también hay recetas que te comparte alguna amistad o lees en alguna revista o en internet o en otros medios de comunicación como la televisión.” (Entrevista realizada a Karina, por Rosa María Calderón Díaz, el 24 de junio de 2015).

Marlene, aprendió a elaborar la comida de su mamá y sus tías, la mayoría de las mujeres de su familia, cocinan bien, viendo como cocinaba su mamá fue como ella descubrió lo que debería ponerle a la carne de cerdo o a lo que deseara preparar. Las recetas, y el proceso como se obtienen los conocimientos acerca de la preparación de los alimentos:

“ella no me dio las recetas yo nadamas mire como preparaba la comida y como mi mamá cocina muy rico porque tiene mucho tiempo en ese oficio de cocinera pues me fije y un día me puse a preparar la carne de puerco en salsa verde y me salió yo creo que de tantas veces que la mire hacerlo las mamás nunca te decían mira esto se hace así paso por paso si quieres aprender te fijas.” (Entrevista realizada a Marlene, por Rosa María Calderón Díaz, el 19 de agosto de 2015).

Soledad, aprendió a cocinar de su mamá y viendo programas de televisión, su mamá no quería que aprendiera porque ella siempre le hacia la comida, sin embargo cuando se enferma alguien tiene que preparar los alimentos, las recetas de cocina son las que ha usado su mamá siempre y guarda en la memoria, también tomo un curso para elaborar comida y postres, del curso si tiene las recetas escritas.

Nancy, obtuvo sus conocimientos culinarios de su mamá, viendo fue como aprendió, las recetas también son de su mamá y trabajo en un restaurante en el área de cocina y ahí también aprendió varios guisos. El origen de sus recetas: “no yo recuerdo lo que llevan, mi mamá me dijo o yo veía lo que le ponía a las comidas y bueno estuve mucho tiempo trabajando en cocina entonces pues también aprendí cosas de ahí pero no escribí nada todo lo tengo en la cabeza.” (Entrevista realizada a Nancy, por Rosa María Calderón Díaz, el 10 de julio de 2015).

Para Araceli, sus conocimientos culinarios los fue obteniendo con el paso del tiempo y viendo a su mamá como guisaba, de igual manera grabo en su memoria lo que llevaba la comida y ahora cuando cocina ya sabe que debe ponerle a los guisos.

María Rosa, aprendió a cocinar, observando como preparaba su mamá la comida, veía lo que llevaba cada guiso, las recetas las obtuvo de varias personas, al respecto relata: “pues grabas los guisos que hace tu mamá los que tu inventas o los que ves en la televisión o el internet o la que te comparte alguna amiga pero no tengo nada escrito todo lo tengo en la cabeza.” (Entrevista realizada a María Rosa, por Rosa María Calderón Díaz, el 26 de junio de 2015).

Para Cinthia, los conocimientos culinarios los aprendió de su abuelita materna, aunque también tiene lindos recuerdos en su infancia, de la comida de su abuelita paterna, respecto a la comida que le guisaba su abuelita Caridad y a su proceso de aprendizaje de hacer comida menciona:

“Jaja pues de mi abuelita porque de mi mamá no de mi mamá agarre las malas mañas nadamas de abrir las cosas ya conservadas y latas, pero mi abuelita si me ha enseñado varias cosas *tu abuelita soledad sí. Y tu abuelita paterna no te ha enseñado cosas de cocina* no ella no si me hacía comidas que me gustaban mucho y que tengo muy buenos recuerdos de mi infancia pero no me las ha vuelto a hacer ni me ha dicho como se hacen, *y que guisos te hacía que te traen buenos recuerdos* me encantaban las patas de pollo a mi mamá le daba mucho asco pero a mí me gustaba como las hacía y la crema de champiñones hasta ahorita solo a Elvira le sale la crema de champiñones como mi abuelita Caridad a nadie más, un color de blanco con negro o sea único, y ni siquiera en los restaurantes lo hacen así, la única que lo logro y sin que le dijera fue Elvira *y las patas de pollo como te las hacía* no sé porque mi mamá una vez me las hizo y que mal creo que no las despellejo y que bárbara y mi abuelita dice que nomás las hierve, pero no nunca me enseñó y mi mamá un día lo intento y no no muy mal...guacala.” (Entrevista realizada a Cinthia, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de agosto de 2015).

Las recetas de Cinthia, también las obtuvo de su abuelita materna doña Soledad, ella nos relata: *“alguna de tus abuelas te ha compartido alguna receta* si mi abuelita Cholita todas las que le pregunte y se acuerde me las comparte, los pays el almendrado, el mole, *las tienes escritas* si algunas el bacalao si la tengo escrita.” (Entrevista realizada a Cinthia, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de agosto de 2015).

Carolina, aprendió a preparar la comida y las recetas de su mamá, cuando le ayudaba veía lo que llevaba cada guiso y grabo en su memoria esos conocimientos y ahora cuando cocina sabe que debe llevar cada guiso.

María Esther, es Lic. En gastronomía, entonces se podría suponer que sus conocimientos culinarios vienen de la escuela, pero su aprendizaje se debe a su abuela y a sus tías, relata cómo fue el proceso y los recuerdos que tiene en su memoria:

“Yo aprendí sobre todo de mi abuela yo si conservo en mi memoria esos recuerdos lo que dicen de la comida que cuando eres extranjero en algún lugar el lazo más importante lo que te jala y te devuelve a casa son precisamente esos recuerdos de la comida sobre todo los olores y un sabor que te hace recordar y lo identificas yo si tengo en mi memoria esos recuerdos sobre todo de mi abuela esas imágenes de mi abuela moliendo el nixtamal y matando el pollo desplumándolo, descamando los pescados porque teníamos una poza donde mi abuelo sacaba las mojarras...yo todo eso yo si lo tengo el recordar cuando me abrazaba con sus manos húmedas de estar lavando trastes pero con el olor penetrante de cebolla y ajo si lo tengo yo en mi mente mi abuela Agatha era muy buena cocinera y otras tres de mis tías son muy buenas cocineras entonces era un deleite decir hoy nos reunimos en casa de la abuela porque era festín sabes cuál de ellas le queda deliciosa la ensalada a cual los postres entonces era muy muy rico entonces después resulta que yo estudie gastronomía soy licenciada en

gastronomía y ahí si tuve maestros en el arte de cocinar...*es diferente la gastronomía de la escuela y la cotidiana* si es otra cosa totalmente diferente.” (Entrevista realizada a María Esther, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de agosto de 2015).

El origen de las recetas para María Esther, tiene libros de gastronomía nacional e internacional, sin embargo en su comida cotidiana vivió todo un proceso que es el siguiente recuerda:

“...no tengo ninguna receta de mi abuela ella todo lo hacía con lo que había a la mano porque estando en el ejido se adaptaba a los ingredientes que tenía a mano, sus productos eran frescos del día con lo que amanecías el día de hoy con eso te las arreglabas...mi mama tampoco porque la veía ella también se guiaba mucho por la intuición...y a pesar de que yo estudie no manejo mucho las cantidades me dejo llevar por la intuición y tampoco soy de las que prueban me guió mucho por el oído y por la vista al cocinar...por ejemplo el aceite y no tengo que aventar ni la gotita de agua ni ver el puntito rojo en el sartén para saber si ya tiene suficiente calor observo se hacen como una pequeñas ondas en el aceite y eso significa que ya tiene calor y de repente llega a un punto en el que ya quiere empezar a burbujear y entonces digo ya está... igual las cebollas escuchas el sonido cuando las agregas al aceite y se oye cuando empiezan a freír pero después suelta el líquido y ahí ya no fríe entonces es como si estuviera hirviendo y después vuelve a freír entonces me guió mucho por eso y en sabores no se es entonces a ojo de buen cubero y no soy de andar probando curioso y quizás muy mal hecho pero no soy de andar probando...quizá fue así muy empírica la cosa y me sigo manejando así le calculo tanto de cebolla tanto de jitomate y vámonos y lo voy vaciando.” (Entrevista realizada a María Esther, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de agosto de 2015).

Yanet, aprendió a elaborar los alimentos, de su papá lo mismo que las recetas, de su hermana mayor y de donde anduvo trabajando, otras recomendaciones las obtuvo de su madrina, relata cómo fue el proceso para aprender a cocinar: “De mi papa...mi papa cocinaba...pues él hacia el pollo con salsa, los bisteces a la mexicana, los chilaquiles huevos cocinaba cosas sencillas y él nos enseñó a mí y a mi hermana lo que deberíamos ponerle a la comida para que estuviera rica.” (Entrevista realizada a Yanet, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de junio de 2015).

Rocío, obtuvo sus conocimientos de cómo elaborar los alimentos de sus hermanas mayores y un poco de su papá, ellos le decían que debería de ponerle a la comida, lo mismo las recetas son en su mayoría las recomendaciones de su papá y sus hermanas, no escribió nada todo lo tiene en su memoria.

Michelle, aprendió a preparar la comida de su mamá, ella le preguntaba que debería de ponerle a tal guiso como ella comenta: “De mi mamá y hasta la fecha todavía

le pregunto mami que se le pone a este guiso y ya me dice otra vez o cuando hay fiestas le ayudo a cocinar"...Las recetas también se las proporciono su mamá, relata cómo ha obtenido las recomendaciones para elaborar comida a lo largo del tiempo:" mi mamá me dio la mayoría pero no las tengo escritas están en mi memoria pero luego también veo recetas de la televisión o de las revistas." (Entrevista realizada a Michelle, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de junio de 2015).

La quinta generación contiene un equilibrio entre niñas y niños, la mayoría de ellos ayudan en las labores del hogar, a la mayoría les están enseñando a cocinar las mamás opinan que es muy importante que los niños aprendan esas labores para que en caso de necesidad sepan prepararse de comer.

A Tania, no le gusta mucho la cocina, aunque si le gustaría aprender lo básico, aunque reconoce que no se le da mucho, eso de elaborar la comida, aunque su abuelita y su mamá cocinan muy bien ella salió a su tía Angélica dice.

Para Hugo, es importante aprender a cocinar porque le permitirá adecuar su estilo de vida con su alimentación, relata porque quiere aprender a elaborar sus alimentos: "*Tú quieres aprender a cocinar si porque se me hace interesante y además puedo mejorar mi estilo de vida para comer un poco más saludable y así yo mismo puedo preparar mi comida.*" (Entrevista realizada a Hugo, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

A Juan Pablo, le gustaría aprender a cocinar, porque si un día no está su mamá ni su abuelita, él se puede preparar su comida, pero aún no sabe cocinar nada espera pronto aprender.

A Bryan, si le gusta la idea de cocinar de hecho ya le ayuda a su mamá que es quien le está enseñando, además prepara algunas cosas sencillas de la comida, las salsas y el agua de limón relata: bueno hago la salsa, o el agua de sabor...de limón de naranja, nomás esas hago, me gusta más la de limón...corto los limones y los exprimo en una jarra y ya después le echo el azúcar y el agua después y ya le pongo hielo..." (Entrevista realizada a Bryan, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de julio de 2015).

A Ximena, ya le está enseñando su abuelita a cocinar, le gusta mucho aprender, comento que ya prepara el huevo y también las papas, el proceso de aprendizaje es el siguiente:

“ya estoy aprendiendo a guisar...pues huevos, salchicha *como preparas el huevo cuéntame* primero pongo el sartén después le echo el aceite y como quiera si lo hago estrellado o revuelto si lo hago revuelto en el plato lo bato y ya lo hecho al sartén y lo empiezo a remover...pues como quiera si le puedo echar jitomate cebolla y sal... las papas, pues se lavan y luego las picas y después pones el sartén y le echas aceite también y les puedes poner jitomate picado y lo hechas al sartén les pones sal... *quien te enseñó a cocinar...*mi abuelita...pues viendo así me fui grabando lo que llevan las cosas.” (Entrevista realizada a Ximena, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

A Daniela, si le gustaría aprender a cocinar: “si pues porque veo cocinar a mi abuelita y a mi mamá y quiero aprender a cocinar.” Comentó que ya sabe elaborar algunas comidas sencillas como: si mi abuelita me ha enseñado a hacer la sopa de fideo hace unos meses a y también se cocinar tortas de papas y hot cakes eso me enseñó a hacerlo mi mamá.” (Entrevista realizada a Daniela, por Rosa María Calderón Díaz, el 24 de junio de 2015).

Para Álvaro, es importante aprender a cocinar, porque cuando su mamá no esté él se pueda preparar algo de comer aunque sencillo y también a su hermanito, por eso va aprender a elaborar comidas.

II.- ASPECTOS QUE INFLUYEN EN LA TRANSFORMACION DE LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS (LA MIGRACIÓN):

“...los sentimientos de una persona hacia la tierra que abandona no son nunca simples. Si se va es porque hay cosas que rechaza: la inseguridad, la pobreza, la falta de horizontes. Pero... Hay personas cercanas a las que siente haber abandonado, una casa en la que ha crecido, tantos y tantos recuerdos agradables...lazos que persisten, los de la lengua o la religión, y también la música...las fiestas, la cocina...” Amin Maalouf.

Para los informantes del estudio fue un proceso aprender la preparación de la comida, en el caso de los hombres en las primeras dos generaciones no aprendieron había una separación total entre las labores de hombres y mujeres y la cocina era un saber de las mujeres. Los de la tercera, cuarta y quinta, consideran que son conocimientos importantes.

Elaborar la comida es una parte de los hábitos alimentarios, que más bien pareciera que se refieren al consumo de los alimentos, pero abarcan varios aspectos, en el caso de los informantes sus hábitos se han modificado con el tiempo, con el hecho de que las comunidades rurales se urbanizaron, ahí ya no tuvieron el mismo espacio para sembrar, el agua tuvo que ser entubada para llevarla a las comunidades, algunas personas tuvieron que trasladarse a vivir a otros lugares y adaptarse a lo que el lugar ofrecía.

En este capítulo abordaremos algunos de los aspectos que han transformado los hábitos alimentarios de los informantes entre ellos; la migración, la urbanización, nuevos servicios, supermercados, restaurantes, mayor acceso a los transportes, las mujeres laborando, nuevos utensilios, nuevos combustibles.

La migración, implica mucho más que trasladarte de un lugar a otro, dejas lo conocido, muchos saberes, se transforma el espacio, los paisajes, los ingredientes y las formas de hacer comida, sobre todo de lo rural a lo urbano. El proceso de trasladarse de un lugar a otro implica un proceso de adaptación y aprendizaje en el lugar al que se trasladan, en dicho proceso, el valor de la tradición y la experiencia son de poca utilidad para mantener una dieta equilibrada, comenta George M. Foster:

“La migración de las áreas rurales a las urbanas, con un cambio anexo de la economía de subsistencia a la monetaria, frecuentemente produce un deterioro dietético. A través de una larga experiencia, los pueblos primitivos y otros de economía de subsistencia

han aprendido a explotar su medio ambiente para obtener una dieta relativamente equilibrada. Además de sus alimentos básicos, comen muchas cosas que los europeos y norteamericanos no considerarían como comestibles: semillas silvestres, frutos y bayas, yerbas y hojas, e insectos. Una ilustración de estos son los jumiles, coleópteros exagonales de forma aplanada que son un bocado popular a principios de la primavera entre las clases bajas del centro de México. Tostados ligeramente, rociados con jugo de limón, y envueltos en tortillas o molidos crudos con salsa picante, se cree que... fortalecen a niños anémicos y hacen que los adultos se sientan más saludables. Si se proporcionan como alimento a las gallinas, se supone que éstas producen más huevos con cascara más grueso. En apariencia, los jumiles son ricos en proteínas así como calcio, lo cual es un excelente complemento de cualquier dieta.” (M. Foster, George, 1992: 78).

El cambio más fuerte que se enfrentan con el traslado de espacios rurales a urbanos, es el comprar alimentos, en sus pueblos de origen sembraban y recolectaban frutos silvestres del campo y el dinero incluso era poco utilizado para cubrir los ingredientes de la comida, además se da una ruptura de sabores y formas de hacer.

Aun cuando la dieta en si no tiene mayores modificaciones, prácticamente incluye los mismos elementos; tortillas, frijoles, chile y café, como en el pueblo, se nota más escasez, se requiere dinero para comprar las tortillas, en el campo son elaboradas junto con los guisos y en forma abundante, los espacios también se notan más reducidos .

Las sociedades difícilmente pudieron permanecer inertes ante los retos y los cambios, que representaron, la rápida urbanización del país, el crecimiento demográfico, el éxodo rural, las modificaciones en las estructuras de producción entre otras grandes transformaciones.

Oscar Lewis, explica las transformaciones en cuanto a los hábitos alimentarios debido a la creación de fábricas, otros consumos culturales de la burguesía urbana, durante la industrialización en México y la influencia norteamericana en los mismos:

“El aumento de los empleados en las fábricas y en los edificios de oficinas ha conducido a la popularización del almuerzo rápido, eliminando la comida de mediodía en el hogar, así como la tradicional siesta. El desayuno al estilo americano –jugo de fruta, cereal y huevos con jamón y café- se ha hecho popular, desplazando a los frijoles tradicionales con salsa picante y tortillas. La costumbre de comer pavo relleno en la Navidad ha sido adoptada por algunas familias de la clase media...” (Lewis, Oscar, 1969: 23).

Los hábitos de consumo alimentario, con el tiempo, podían incluir nuevos alimentos como carne, pescado, huevos, conservas, leche y frutas y bebidas, refrescos embotellados, tequila y cerveza.

Sin embargo, la dieta campesina ha mostrado resistencia en cuanto a la adopción definitiva de los productos y comidas novedosas, y a pesar de las críticas a dicha dieta los estudios de nutriólogos han arrojado resultados muy favorables reconociendo que reúne la mayor parte de los nutrientes requeridos, refiere George M. Foster:

“Hace algunos años los nutriólogos se interesaron en la dieta rural mexicana. De acuerdo con las normas norteamericanas parecía haber una seria deficiencia: pocas frutas cítricas para la vitamina C y ninguna leche para el calcio. Pero las investigaciones demostraron que el agua de cal en la que se remoja el maíz antes de molerse para confeccionar las tortillas proporciona un buen sustituto para el calcio y la leche, y la vitamina C existe en abundancia en los chiles picantes con que se alimentan muchos indígenas. Pequeñas cantidades de carne añadidas a los frijoles dejan en libertad las proteínas vegetales, proporcionando suficientes proteínas con una cantidad menor de carne que las que requieren las normas norteamericanas. Las yerbas silvestres pastos, y otros elementos que se añaden para sazonar también contribuyen al equilibrio. En pocas palabras, resultó ser sorprendentemente buena la dieta rural mexicana.” (M. Foster, George, 1992: 78-79).

La influencia norteamericana no sólo provocó cambios en la comida, sino también en las bebidas, las grandes compañías productoras de bebidas gaseosas aprovechando las antiguas tradiciones mexicanas en cuanto al consumo y elaboración de aguas frescas a base de frutas o de jarabes caseros, invadieron el mercado nacional con refrescos de marca norteamericana.

Don Javier informante de la primera generación, nos comenta como el trasladarse a vivir de una región a otra influye en los cambios en los hábitos alimentarios y también en la forma de hidratarse:

“...en aquel entonces...el refresco era un antojo de vez en cuando...era caro pero además yo creo que por la costumbre uno no ansiaba tomar “coca cola” había otras cosas más sabrosas una charamusca en Morelia...cuando llegue al Distrito Federal³⁵ me di cuenta de la gran preferencia que tenían por la “coca cola” y entonces para estar

³⁵ El éxito que obtuvo Coca-Cola en México se debió a las agresivas campañas publicitarias y promocionales de los años 40. Grandes carteles, programas de radio, desplegados en prensa...”Todo para hacer llegar la experiencia del sabor de Coca-Cola a los cinco sentidos”.

a la moda pues también me tomaba mi “coca cola” jajaja. Entonces más bien cambiaron mis costumbres y tuve que adaptarme a las novedades porque tampoco podía ser una isla y además las cosas a las que yo estaba acostumbrado aquí no había por ejemplo no había charamuscas ni chocolate espeso cremoso y delicioso entonces pues tomaba café y tomaba coca cola” (Entrevista realizada a don Javier el 03 de octubre de 2015).

Don Arturo, siente que con el paso del tiempo los productos alimenticios ya no saben igual, antes eran más sabrosos y naturales. *“que ahora ya ni sirven los blanquillos bonitos los blanquillos de antes los de antes con gusto se tomaba usted un blanquillo de gallina de rancho ahora ni sabor tienen, ya ni la carne...sabe cómo a hilacho ya no esta buena, si todo ha cambiado...”* (Entrevista realizada a don Arturo, por Rosa María Calderón Díaz, el 09 de julio de 2015).

Con los cambios tecnológicos la comida y los ingredientes en si cambian su sabor y también la forma de hacerlos que deja de ser artesanal, para ser elaborada en serie en la maquinas, como las tortillerías y las panaderías.

Un cambio fuerte para la comida de las familias lo represento el hecho de que las mujeres tuvieran que incorporarse al mercado laboral, debido a una serie de crisis económicas que han obligado a buscar más ingresos que permitan cubrir las necesidades básicas. Es el tema que revisaremos en el siguiente apartado.

LA MUJER QUE TRABAJA FUERA DE CASA Y LA ALIMENTACIÓN DE SU FAMILIA.

El problema de las nubes es de dónde vienen y hacia dónde van, qué han visto y cuántas cosas se la pasan saboreando. Porque esas aguas que han subido y bajado tantas veces, deben ser las mismas de toda la vida. La nube que se descarga sobre el río de mi pueblo seguro se llenó en el Amazonas, y las góticas que el sol me chupa del ombligo van a llover sobre una pirámide de Egipto. Yo creo que las nubes enseñan tantas formas porque les gusta contar las extrañezas que conocen, pero por más que uno las mire nunca llega a saber tanto como ellas, tan sólo se lo puede imaginar. Silvio Rodríguez

La mujer, actualmente trabaja fuera del hogar, y aunque desee hacerlo, no siempre tiene el tiempo de cocinar la comida de la familia, realmente sucede que como mencionaron varias de las informantes del estudio se tienen que dar sus tiempos, para dejar comida preparada y la casa limpia y ordenada.

En la primera generación solo doña Melita trabaja, es comerciante, pero como ella vive sola en la semana come en Cuautla y los fines de semana o los días que no va a vender prepara sus alimentos.

En la segunda generación solo trabaja de manera formal la profra. Gloria, ella menciona que se da sus tiempos porque trabaja en un horario de 12:00 a 7:00 de la tarde, entonces en la mañana se apura para ya dejar listo todo.

También cocina los fines de semana y ya solo prepara lo necesario en la semana, ella nos comenta: “Pues ayer me la pase cocinando todo el día no hice otra cosa pero bueno yo pienso que sale rica la comida porque siempre tengo música y estoy bailando yo soy muy musical me gusta de toda la música.” (Entrevista realizada a profra. Gloria, por Rosa María Calderón Díaz, el 28 de mayo y 13 de junio de 2015).

Las demás informantes mujeres de la segunda generación tienen el tiempo necesario para cocinar sus alimentos porque no trabajan fuera de su casa, en un horario fijo.

En la tercera generación, comentan las informantes, acerca del tiempo que tienen para preparar los alimentos de su familia porque trabajan, en diferentes instituciones y cumplen con un horario de 8 horas.

Norma menciona, sobre si tiene el tiempo suficiente para la elaboración de los alimentos de su familia: “No la verdad no muy poco tiempo una hora más o menos pero

si tengo que correr para poder tener los alimentos.” (Entrevista realizada a Norma, por Rosa María Calderón Díaz, el 16 de junio y 19 de junio de 2015).

Anavelia, comenta que ella aunque trabaja, se organiza y le da tiempo de cocinar entre semana, los fines de semana si tiene tiempo, pero a veces por flojera no cocina.

Cecilia relata, respecto si tiene suficiente tiempo para elaborar los alimentos: “Si pero es cuestión de que empiece temprano y me organice porque si no el tiempo no me alcanza y para mí la prioridad es la comida entonces aunque en la mañana no haga nada de otro quehacer paso a dejar la comida hecha antes de venirme a trabajar.” (Entrevista realizada a Cecilia, por Rosa María Calderón Díaz, el 22 de junio de 2015).

Cristina, considera que no tiene el tiempo suficiente, siempre anda cocinando a las carreras, porque ella prepara los alimentos de su familia de lunes a sábado.

Dra. Lourdes Brito, no cocina, la persona que le ayuda con el quehacer y la comida se organiza para tener diario la comida lista, los fines de semana además de calentar lo que sobra en la semana, llegan a preparar quesadillas o molletes, algo que sea sencillo para comer.

Lucia, comenta que aunque trabaja si le da tiempo preparar los alimentos de su familia, pero si se tiene que organizar, más bien menciona que tanto tiempo anduvo corriendo sobre todo cuando los niños estaban pequeños que había que hacer tanto con poco tiempo que ya es la práctica.

Eleuteria, considera que tiene que apurarse levantarse temprano para dejarles comida a sus hijos antes de irse a trabajar: “Pues tengo que levantarme temprano a las cuatro de la mañana porque me tengo que ir a las 6 de la mañana a trabajar y tengo que dejar la comida hecha.” (Entrevista realizada a Eleuteria, por Rosa María Calderón Díaz, el 13 de junio de 2015).

María Elena también comenta que para que te dé tiempo de preparar tus alimentos, es necesario organizarte: “Si aunque tengo que organizarme y no me pesa cocinar y aunque hay días en la vida en la que no quisiera hacer nada creo que mi familia se lo merece y me gusta que coman comida de la que yo hago y no te voy a decir que nunca salimos a comer o a cenar si lo hacemos de vez en cuando a cenar a

la calle pero prefiero que comamos en casa comida casera.” (Entrevista realizada a María Elena, por Rosa María Calderón Díaz, el 03 de julio de 2015).

Las demás informantes de la tercera generación, tienen el tiempo suficiente para preparar los alimentos de su familia, porque no trabajan fuera de casa cumpliendo un horario.

En la cuarta generación, las informantes que trabajan fuera de casa en un horario fijo comentan, acerca de si tienen el tiempo suficiente para poder elaborar los alimentos de su familia.

Cinthia menciona que ahorita solo prepara los desayunos, la comida la prepara la señora que le ayuda en la casa, sin embargo ella dice que si tuviera que cocinar necesitaría levantarse por lo menos dos horas más temprano para dejar la comida lista y solo llegar y calentar.

Karina, considera que el tiempo no es suficiente para elaborar los alimentos, ella viene a trabajar desde Cuautla y viaja diario, entonces en la semana cocina su mamá la comida para todos.

Marlene, comenta que en la actualidad no cocina, porque no tiene tiempo, trabaja y va de un lugar a otro, aunque a veces prepara los alimentos no es diario, la mayor parte del tiempo compra la comida en un restaurante:

“ahora el restaurante, me prepara la comida porque si cocino yo pero no puedo cocinar diario por el ritmo de vida que tengo entonces tengo que trabajar ir de un lugar a otro no tengo tiempo de cocinar pero si cocino de vez en cuando y me gusta *cuando compras en el restaurante que es lo que consumes* tacos tortas menudo ensaladas a veces o pollo como rostizado pero casi es pura comida rápida *la comida rápida que significa* que no tienes que esperar a que te hagan tu comida entonces pasas al restaurant y en 3 minutos tienen tu orden no tienes que esperar *y esa comida que puede ser* una hamburguesa con papas o también hay un restaurante que se llama taco Bell y ahí te venden un burrito con una quesadilla pero es todo bien rápido no tienes que esperar pero pues solo te venden harinas y carnes.” (Entrevista realizada a Marlene, por Rosa María Calderón Díaz, el 19 de agosto de 2015).

Angélica, no cocina, porque no le gusta, entonces además de no tener tiempo, para la elaboración de alimentos, compra la comida en una cocina económica todos los días, los fines de semana a veces cocina su esposo y cuando no puede van a comer con su mamá y cenan en los antojitos o tacos.

Nancy, comenta que si tiene tiempo de preparar sus alimentos, pero porque le ayuda su mamá, es quien guisa los alimentos en la semana a veces si le toca a Nancy cocinar, pero unos días solamente.

María Rosa, se tiene que apurar en la mañana para elaborar los alimentos, aunque debe organizarse sino ya no le da tiempo, aunque comenta que ya se volvió muy ágil en la cocina, ahora que tiene que trabajar y atender su casa.

María Esther menciona, que en la semana quien cocina es su papá, a ella no le da tiempo, cuando tienes un horario de trabajo debes sacrificar la parte de la elaboración de los alimentos, porque lleva tiempo.

Otras informantes de la cuarta generación, si trabajan (Aurelia, Soledad, Araceli y Michelle), pero de manera que les permite la elaboración de los alimentos, es decir no cumplen con un horario fijo, ni tienen que trasladarse fuera de casa.

Las demás informantes de la cuarta generación, no trabajan fuera de casa, entonces ellas si tienen el tiempo suficiente para la elaboración de las comidas de sus familias.

Los informantes de la quinta generación son niños y solo ayudan de vez en cuando con algunas labores de la casa, pero son alimentados por sus mamás, ellas tienen que organizar su tiempo para alimentar a sus hijos.

El laborar fuera de casa ha llevado a la mayoría de las mujeres a vivir una doble jornada laboral, porque aunque cumplen con un trabajo deben en la medida de lo posible dejar la comida preparada antes de ir a su trabajo, además de realizar los quehaceres del hogar.

El trabajo laboral femenino, también transformo el consumo de comidas tradicionales elaboradas con muchas horas de tiempo, ahora las mujeres recurren a los ingredientes y a las comidas más sencillas que requieran poco tiempo para su elaboración o bien a comprar comidas preparadas en fondas o pollos rostizados u otras comidas para calentarse rápido.

ACCESO A NUEVOS SERVICIOS; AGUA POTABLE, LUZ ELÉCTRICA Y GAS:

“...Los caminos blancos, largos, polvosos, se me ausentan sin saber a dónde van a dejar mi recuerdo...Por mis caminos llegan los arrieros y se van los hombres jóvenes. Algunos nunca regresan y, según cuentan, se debe a que han triunfado en otras partes y, en medio de su gloria olvidan los caminos del regreso...la tierra buena, noble, tan rica que parece que los surcos destilan mantequilla negra”.

Rafael Bernal

El poder tener agua potable en casa, utensilios eléctricos y combustibles como el gas han permitido a la mujer hacer frente a las nuevas obligaciones laborales o escolares, porque en otros tiempos llevaba mucho más tiempo tener la comida preparada. En este apartado revisaremos el acceso a estos nuevos servicios.

Mucho, es lo que se ha avanzado a través del tiempo en investigaciones científicas y tecnológicas que han permitido conseguir métodos que mantienen en buen estado los productos alimenticios y aseguran las reservas para épocas de escasez.

Lo que fue posible gracias al logro de la potabilización del agua sobre todo en las urbes, al uso del petróleo primero y posteriormente el gas, y la llegada de la luz eléctrica a las comunidades más alejadas.

De acuerdo con Jean- Pierre Goubert (1989), la conquista del agua, ha contribuido de manera directa en la transformación, la forma de concebir, muchos hábitos alimentarios, costumbres, medicina e higiene que han cambiado la vida de muchas personas a través del tiempo.

Don Arturo relata que cuando él era niño el agua podía tomarse de los apantles, porque era limpia aún no tenían lugar los procesos, de drenaje y alcantarillado, con las descargas de aguas negras a ríos y barrancas:

“...en el Melchor Ocampo había un ojo de agua que era un ovalo...se podía tomar porque era corrediza esa agua la entubaron esa está alimentando a Cuernavaca porque esa agua era muy buena pasaban los apantles como de dos metros de ancho por uno cincuenta de fondo harta agua y esa agua se tomaba porque era limpia ya se empezó a como diría hacer sucia cuando los que tenían dinero empezaron a comprar parte más arriba y empezaron usted sabe a hacer descargas...esa agua pasa por la iglesia de Amatlán en la parte de atrás si eran unos apantles de agua cristalina limpia ahí se daban mucho los berros iba uno a juntar berros y todo eso...porque había mucha agua muy limpia y era muy limpia y ahora esa agua pasa por abajo del comercial de la nave del comercial López Mateos pasa por debajo hicieron canales y pasa por abajo pero ya no viene limpia.” (Entrevista realizada a don Arturo, por Rosa María Calderón Díaz, el 09 de julio de 2015).

Doña Soledad también comenta que el agua cuando ella era niña se tomaba de los ríos porque era limpia: “Pues francamente antes no había agua potable en Zapata pasaba un río y como teníamos las vacas mi papá tenía botes lecheros y del río que pasaba el agua cristalina bien limpia mi papá traía los botes lecheros llenos de agua para nuestro servicio igual aquí cuando nos venimos para acá no había agua potable mi papá también la traía del río pero ese era el que venía de Chapultepec ese río también era bien limpio no estaba contaminado no había muchas personas y no había drenajes vaciados a los ríos antes eran otros tiempos también con lo del agua.” (Entrevista realizada a doña Soledad, por Rosa María Calderón Díaz, el 09 de junio de 2015).

Don Esteban, cuenta de donde tomaban el agua cuando él era niño, y quienes iban a traerla para tomar, también traían para las mayordomías cuando hacían sus fiestas:

“Tomábamos del ojo de agua aquí donde está el corral de toros por ahí estaba nadamas que se secó ahora ya no hay agua ahí pues no lo cuidaron en primer lugar empezaron a abrir pozos los que llegaron de más arriba y no lo cuidaron había otro por donde están las fuentes y era bonita agua bien fría y rica y de ahí la acarreábamos con botes de esos cuadrados donde se guardaba la manteca y lecheras que eran de lámina y había de esos botes de lámina que traían el alcohol y traían tapa en esos también acarreábamos en burro dos botes por viaje desde las cuatro de la mañana ya andábamos acarreando con la luna que bonito se veía cuando había luna, para las mayordomías traíamos unas tinajotas grandes y las enterrábamos en el zacate para que no se rompieran y estuviera fría y cualquiera ayudaba a llenarlas con tal de que le dieran su pan y su café.. los hombres acarreaban en bestia y las mujeres a pie llevaban su cántaro y sino una cubeta o a veces los dos la cubeta la dejaban suelta en la cabeza y no se les cae abrazaban el cántaro.” (Entrevista realizada a don Esteban, por Rosa María Calderón Díaz, el 15 de julio de 2015).

En el pueblo de doña Anastasia también se tomaba el agua de los “pocitos”, no era potable, pero, era limpia y de ahí se podía ir a traer para tomar en la casa y los viajeros que pasaban podían tomar agua sin problema: “El agua teníamos un pocito lejecitos de la casa y de ahí la acarreábamos con trastes llenábamos las tinajas o botes para tomar...teníamos más tinajas y botes de lámina el plástico no existía era muy raro...Pero había varios ojos de agua que ahí nacía el agua y toda la gente podía ir a traer agua para tomar y sino si alguien iba por algo al pueblo nomas se agachaba y

podía tomar agua sin problemas no que ahora si sale uno a comprar su botella de agua y es caro.” (Entrevista realizada a doña Anastasia, por Rosa María Calderón Díaz, el 22 de mayo de 2015).

En la comunidad de Tétela del Volcán, de donde es doña Melita comenta que en su familia tomaban el agua de los manantiales, de allá iban a traerla para tomar en la casa: “Pues de los manantiales ahí en Tétela del volcán había muchos manantiales y ahora ya toda esa agua la entubaron para agua potable y antes no ibas con tu cubeta a traer el agua del manantial bien rica y llegábamos a la casa y la echábamos en tinaja de barro.” (Entrevista realizada a doña Melita, por Rosa María Calderón Díaz, el 25 de junio de 2015).

Doña Joaquina también recuerda que en San Luis Potosí, tomaban agua del río ahí hacían un pocito de donde se iba a traer el agua para tomar: “Antes como que hacían pocitos en *el riyo* y de ahí la tomábamos y luego esos pocitos los *hacían* bien hondos acarreábamos el agua en cubetas hasta la casa.” (Entrevista realizada a doña Joaquina, por Rosa María Calderón Díaz, el 15 de julio de 2015).

En la familia del Dr. Fidel el agua se tomaba de la llave, comenta ya era potable: “Si del grifo era potable a la llave de la toma directa de la calle en una jarra íbamos a la puerta de la vecindad para traerla.” (Entrevista realizada al Dr. Fidel, por Rosa María Calderón Díaz, el 12 de septiembre de 2015).

La familia de doña Genoveva, comenta que en Puebla tomaban agua de la llave ya era potable igualmente en Cuautla cuando llegaron en el centro ya había llave de agua y de ahí se tomaba y fue así durante muchos años, ahora ya compran el garrafón porque a veces de la llave sale sucia.

Doña Petra comenta que ellos tomaban agua de la llave que en Cuautla pusieron una llave para toda la comunidad y de ahí acarreaban el agua para tomar: “De la llave que había cerca de aquí la pusieron en la mera entrada que va para agua azul ahí estaba y de ahí acarreábamos para tomar y gastar.” (Entrevista realizada a doña Petra, por Rosa María Calderón Díaz, el 25 de junio de 2015).

Don Javier que es el informante más joven de la primera generación comenta que el agua era entubada allá en Morelia: “De la llave entubada y no había otra opción

de agua más que tomarte esa entonces mi mamá la hervía y la vaciaba varias veces en frascos para que se le quitara el sabor del agua hervida.” (Entrevista realizada a don Javier, por Rosa María Calderón Díaz, el 03 de octubre de 2015).

Doña Virginia de la segunda generación de informantes menciona que cuando ella era muy chica acarreaban el agua para tomar del ojo de agua, pero después ya pusieron llaves de agua para tomar.

Don Asunción también de la segunda generación menciona que allá en su pueblo tomaban el agua del río ahí nacía y de ahí iban a traerla y cuando andabas trabajando en el campo pues de ahí la tomabas:

“La tomábamos del río todos de ahí esa agua nacía en los cerros en los manantiales que había el agua era muy limpia uno la tomaba donde le daba sed no estaba contaminada y para la casa se acarreaba y se guardaba en ollas de barro y para tomarla los jarritos también eran de barro no había vasos de vidrio. Y para lavar iban al río y sino acarreaban el agua y ya podían guardarla en vasijas grandes y de ahí lavaban en casa.” (Entrevista realizada a don Asunción, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Doña Ángela vivió en su pueblo, después en el Distrito Federal y posteriormente en Cuernavaca, relata donde conseguían el agua para tomar en los tres lugares:

“Allá había un ojo de agua que le llaman y de ahí íbamos a traer el agua la entubaron del ojo de agua, hicieron fuentes y de las fuentes traíamos el agua para tomar la que caía de la llave esa era para tomar y la que caía dentro de la fuente esa era para lavar la ropa y los trastes y hasta la vez esa agua de las fuentes la toman nadamas que ahora ya compran del garrafón porque ya entran antes no había esas cosas y ahora ya entran carros a vender el agua de garrafón pero antes era solo del ojo de agua de la llave y ahora ya no y *en el D.F tomaban de garrafón o tenían filtro* no tomábamos de la llave y *en Cuernavaca con doña Consuelo de donde tomaban el agua* de la llave pero si tenían filtro.” (Entrevista realizada a doña Ángela, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Doña Susana, comenta que cuando era niña había llaves comunitarias para tomar agua, pero estaban muy lejos, entonces ellas tomaban de los apantles que pasaban cerca de su casa: “Antes por lo regular si había llaves de agua pero eran escasas entonces nos levantábamos bien temprano por más tarde a las seis de la mañana y agarrábamos agua de los apantles porque a esa hora venía el agua bien clarita y poníamos el agua en ollas de barro y esa era el agua que usábamos para

tomar.” (Entrevista realizada a doña Susana, por Rosa María Calderón Díaz, el 24 de junio de 2015).

La profra. Gloria menciona que para tomar el agua pusieron una llave comunitaria en lo que hoy es la avenida principal y de ahí la acarreaban, para gastar y tomar.

Doña Domitila en su familia tomaban el agua de los ojos de agua, la acarreaban comenta que les quedaban lejos pero iban por ella para tomar y gastar de ahí: “La acarreábamos de los ojos de agua pero nos agarraba bien lejos para ir a traer y traíamos para tomar y lavar los trastes y lo bueno es que había varios ojitos de agua porque sino el río se seca en tiempo de que no llueve y entonces que íbamos a tomar.” (Entrevista realizada a doña Domitila, por Rosa María Calderón Díaz, el 09, 11 y 12 de mayo y 13 de julio de 2015).

Doña María del Carmen menciona que en Hidalgo de donde es originaria, había pozos para ir a traer el agua, iban por ella en ollas de barro, para conservarla fría y de ahí iban tomando.

El Dr. Lorenzo, relata de donde tomaban el agua cuando él era niño, en su pueblo: “Generalmente en ese tiempo se tomaba agua de pozo hasta que se potabilizó el agua y llegaba a través de la llave, tendrá 30 o 40 años que llegó el agua potable la mayoría de los pobladores tomaban el agua de la llave pero a medida que se supo y se empezaron a contaminar las tomas de agua entonces muchas personas la hierven para tomar algunas siguen tomando directamente del agua que llega de la llave pero la mayoría consume agua que compra de garrafón.” (Entrevista realizada al Dr. Lorenzo, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Doña María, relata que tomaban el agua cuando ella era niña, de una barranca ahí había un pocito y de ahí acarreaban el agua para tomar. Doña Esther y Patricia Roldan comentan que cuando eran niñas, tomaban el agua de la llave porque era potable, lo mismo en Cuautla que en Cuernavaca.

Doña Victoria, menciona que cuando ella era niña, allá en su pueblo, el agua la tomaban de los manantiales, de ahí donde brotaba la sacaban y la iban a traer en ollas de barro, para que estuviera fresca.

Doña Tomasa, relata de donde tomaban el agua: “De los arroyos y cerca teníamos un ojo de agua de ahí sacábamos para tomar de unas pocitas que hizo mi papá era muy rica el agua.” (Entrevista realizada a doña Tomasa, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de julio de 2015).

En la tercera generación comentan la dra. Brito, Cecilia y cristina que el agua la tomaban de la llave, porque era potable, cuando eran niñas, y era muy sabrosa.

Los informantes de la tercera generación comentaron que el agua la tomaban de la llave, en la cuarta y quinta generación solo dos personas toman el agua de la llave, (Aurelia y Araceli) la mayoría la compran de garrafón para tomar.

En cuanto al uso del gas como combustible también fue un proceso largo que significo no solo ahorro de tiempo, sino un trabajo pesado el hecho de ir por la leña al campo por parte de las mujeres.

Con la explotación del petróleo las estufas se modifican y las amas de casa en las ciudades recurrieron a la tractolina y posteriormente a la estufa de gas ahora de uso común.

La profra. Gloria, comparte el proceso que tuvo su mamá con el uso de los combustibles para cocer su comida, desde la leña, carbón, petróleo y gas y el lugar que tenía la cocina en el hogar.

“Era un solo cuarto grande, todo de adobe y teja y ahí mi papa le arreglo su tlecuil el fogón, con lodo del apancle, con adobe y su comal, su metate, y ahí hacíamos las memelas, y aprendí a guisar, también teníamos estufa pero de petróleo de dos parrillas en el fogón se cocían frijoles y carne, pero la estufa se usaba en la noche para calentar la leche o el té. A mi papa le ponía su itacate en su morral y su bule de agua que eran tortillas grandes de maíz con chile pasilla con huevo o con queso se las doblaba como quesadilla y le ponía para todo el día y si le sobraban no los comíamos cuando regresaba los llamábamos tacos paseados y mi papá sabía que nos gustaban y creo que a propósito nos guardaba unos para recalentarlos cuando regresaba del trabajo.” (Entrevista, realizada a la profra. Gloria, por Rosa María Calderón Díaz, el 28 de mayo y el 13 de julio de 2015).

Los informantes de la primera generación, compartieron los combustibles que han utilizado para cocer la comida, sus mamás y ahora ellas o las esposas de los informantes: doña Soledad menciona que su mamá cocino con leña y carbón porque cuando ella era niña no había estufas de gas ahora ella ya solo cocina con gas.

Don Arturo menciona que su mamá cocinaba con leña y carbón, porque no había estufas de gas, ahora su esposa usa gas para cocer la comida. Doña Melita, comenta que ella cocina con leña que ya está acostumbrada, sus hijas le regalaron una estufa pero casi no la usa. Doña Anastasia antes con pura leña y ahora con gas y hasta hace un año que dejó de usar leña porque usaba los dos combustibles.

Don Javier, comentó que su esposa coce la comida con gas. Don Esteban menciona que su mamá cocinaba con leña y su esposa al principio también ya cuando hubo estufas de gas le compró una. El Dr. Fidel comentó que ahora su esposa usa gas para cocinar.

Doña Joaquina menciona que su mamá cocinaba con leña y ahora su hija usa gas para cocinar. Doña Genoveva cuenta que en su familia usaban primero leña para cocinar, después estufa de petróleo y ahora cocen la comida en estufa de gas. Doña Petra menciona que su mamá utilizó estufa de petróleo para cocer la comida y a ella ya le tocó cocinar con gas.

En la segunda generación los informantes comentaron también con qué combustible cocen la comida sus mamás, ellas o las esposas. Don Asunción dice que su mamá usaba leña y carbón para cocinar ahora su esposa usa gas y para los tamales y el pozole usa carbón. Paty menciona que su mamá y ella usan gas para cocer la comida. Doña Domitila dice que ella usa gas y leña pero prefiere usar la leña porque es más rápido cocinar y además ella ya está acostumbrada.

Doña Ángela, doña Susana, doña Esther, la esposa del dr. Lorenzo usan gas para cocer la comida. Doña Tomasa, cocina con gas y leña. La profra. Gloria, menciona que ella cuando recién casada sí usó leña pero ahora solo usa gas para cocer la comida. Doña Virginia dice que usa gas y leña. Doña Victoria dice que usaba leña para cocinar y ahora gas. Doña María usa gas y leña, sobre todo los frijoles los coce con leña. Doña Carmen menciona que ella usa gas y leña para los frijoles y a veces las tortillas.

Los informantes de la tercera, cuarta y quinta generaciones usan el gas como el combustible principal para cocer la comida, solo Beatriz, Aurelia y Araceli usan también leña, las demás solo cuando es una fiesta grande llegan a usar leña o carbón.

La llegada de la luz eléctrica significó mucho para la primera y segunda generación de informantes del presente estudio, quienes tienen en sus recuerdos, como se transformó el paisaje, antes se alumbraban con candiles a los que les ponían petróleo, las mujeres molían todo en molcajete o metate para preparar la comida. Pero también significó una diversión porque se podía ver escuchar la radio y después la televisión.

El agua potable, los aparatos eléctricos y el gas usado como combustible para la preparación de las comidas, significó una descarga de horas de trabajo significativa, sin embargo para algunos de los informantes, también cambió el sabor, pero fueron adoptadas fácilmente por la mayoría de las amas de casa, aunque algunas conservan su molcajete, lo usan menos. Revisaremos en el siguiente apartado los utensilios modernos y su uso por las informantes.

UTENSILIOS MODERNOS QUE DESCARGAN EL TRABAJO FEMENINO:

*“...Yo no tengo en el alma tanto tigre admitido,
tanto chacal prohijado, que el vino que me toca,
el pan, el día, el hambre no tenga compartido
con otras hambres puestas noblemente en la boca” Miguel Hernández.*

Preparar la comida, es una actividad cotidiana, que hace unas 4 décadas podían ser sumamente esforzado. Recientemente se han realizado grandes inventos en utensilios que realmente han cambiado por completo el duro trabajo femenino.

La ciencia y la tecnología han desarrollado nuevos descubrimientos e inventos, técnicos y electrónicos, que han innovado muchos ámbitos de la vida moderna, en el caso de la alimentación han desarrollado maquinas e instrumentos, que han permitido a las mujeres ahorrar tiempo en la preparación de los alimentos.

Dentro de los artefactos culturales tecnológicos, que se han introducido en las cocinas modernas tenemos; la licuadora, el horno de microondas, la batidora eléctrica, extractor de jugos, el refrigerador, el horno eléctrico, tostador de pan, sartén eléctrico, las tortillerías, entre otros. El uso de nuevos utensilios como sartenes y cacerolas de peltre, de acero inoxidable, aluminio recubierto con teflón en lugar de las ollas y cazuelas de barro usados en las áreas rurales de México.

El caso de las tortillerías, representa un salto descomunal, en el proceso primero se da la tortilladora que es la maquina manual para preparar tortillas, aunado al molino de mano para preparar la masa que sustituye al metate en la molienda. Después se inventa el molino eléctrico, al que puedes llevar el nixtamal para que lo muelan, pero la tortillería que vende masa y tortillas ya preparadas, significa un cambio mayor para las familias de los informantes.

La licuadora sustituyo, al molcajete para las salsas, y al metate para los moles y los chocolates, pero también permitió incluir en la dieta nuevas formas de preparar comida como los: licuados, las aguas frescas de frutas, cambio las formas de moler los granos para el atole de elote por ejemplo y las licuadoras modernas de 16 velocidades muelen incluso hielo y puedes moler garbanzos, papas y otros alimentos para preparar tortas, etc.

El horno de microondas³⁶ significo cambios importantes, pues sustituye desde el fogón atizado con leña, hasta el brasero atizado con carbón, las estufas que utilizaban combustibles como el petróleo, aunque la estufa de gas y el microondas conviven en la mayoría de las cocinas, varias mujeres preparan los alimentos de su familia solo en el microondas.

El refrigerador³⁷ representa formas de conservar los alimentos, pero también de preparar con antelación las comidas y congelarlas y después solo las calientas, en el caso de las mujeres que trabajan o estudian y dejan a sus hijos la comida preparada, el binomio de refrigerador y horno de microondas son inseparables, pues permiten consumir alimentos que no se pueden preparar en el momento.

Además las cocineras del mundo han usado de toda su inventiva para la conservación de los alimentos que les permitían asegurar reservas alimenticias para las épocas de invierno. Esta es una de las razones por las que se hizo popular el uso del refrigerador para la conservación de los alimentos. Esta última, ha sido una preocupación constante de las amas de casa de todo el mundo desde la antigüedad, relatan Michel de Certeau, Luce Girard y Pierre Mayol:

“En la cocina todo estaba dispuesto conforme a una geografía sutil de lo frío y lo caliente, de lo húmedo y lo seco, de lo ventilado y lo guardado ‘fuera del alcance de los bichos’, pues todo era temible...las hormigas ávidas de azúcar, las cucarachas sinónimo de suciedad y los malditos gorgojos, objeto de tanto odio y sabias precauciones... Siempre había que estar en guardia...cortar las partes ‘verdes’ de las papas, aplastar el pescado a medio cocer para retirar las espinas asesinas, partir los chabacanos para no comerse el gusano y si el fruto.” (De Certeau, et. al, 1996: 211).

La conservación de los alimentos por periodos de tiempo ha representado una gran preocupación, a nivel mundial, los modernos sistemas de refrigeración industrial y el refrigerador domestico permiten conservar la comida por más tiempo.

Los informantes de las 2 primeras generaciones narran los diversos métodos de conservación que usaban sus mamás sobre todo cuando el refrigerador no existía y había que conservar alimentos para las épocas en las que no se sembraba.

³⁶ En 1979, surge el horno microondas que implica rapidez para calentar alimentos en el hogar.

³⁷ En 1930 se inventan el refrigerador y la batidora eléctrica con el frio el refrigerador asegura la duración de los alimentos, los dos facilitan el trabajo doméstico.

En la primera generación, la mayoría de las mamás de los informantes cocinaban diario lo que se iban a comer así que era raro que sobrara comida guisada de un día para otro, casi siempre lo que a veces sobraban eran frijoles, entonces los hervían para que no se descompusieran.

La mamá de don Arturo, cuando él era niño conservaba sus alimentos: “pues quitándolos de donde no les pegara el sol o algo así porque antes no había refrigeración ni nada de eso o también cuando había cosas que ellas comprendieran que se iban a echar a perder ponían una tina con agua y ahí metían las ollas o cazuelas ahí buscarle porque si no se echaban a perder más en tiempos de calor.” (Entrevista realizada a don Arturo, por Rosa María Calderón Díaz, el 09 de julio de 2015).

Para doña Soledad, cocinaban solo para un día y sino su mamá “siempre en las tardes mi mamá los volvía a hervir sobre todo los frijoles y hervía siempre las comidas pero solo aguantaban de un día para otro.” (Entrevista realizada a doña Soledad, por Rosa María Calderón Díaz, el 09 de junio de 2015).

La mamá del Dr. Fidel, cuando él era niño conservaba los alimentos de la siguiente forma: pues regularmente ponían la leche en una ventanita donde estuviera fresco y después teníamos una especie de caja que era como hielera era como una especie de refrigerador tenía su puerta pero arriba tenía una caja donde le poníamos un bloque de hielo y adentro estaba como forrado y ahí metían las cosas era como un refrigerador rustico y diario teníamos que comprar el bloque de hielo el primer refrigerador que compro mi querido padre ha de haber costado como unos ochocientos pesos y lo compramos en abonos ya estaba yo casado eso ha de haber sido como en 1953 o 1954. (Entrevista realizada al Dr. Fidel, por Rosa María Calderón Díaz, el 12 de septiembre de 2015).

Don Esteban, no recuerda cómo se conservaban los alimentos, pero recuerda que su mamá cocinaba diariamente, lo que se iban a comer, él cree que le calculaban bien, para que no sobrara. Doña Genoveva, menciona que cuando ella era niña, su mamá hervía los alimentos que le sobraban para que al otro día sirvieran.

La mamá de doña Anastasia, cocinaba solo la comida para cada día, en mayo mataban un marrano para empezar los trabajos de la siembra, en la manteca

guardaban los cueros del marrano que es de donde se saca el chicharrón, ya de ahí sacaban un pedazo y lo freían para ir comiendo. Doña Melita, comenta que cocinaban diario lo que se comerían, dice que antes no se usaba eso de cocinar un día y al otro calentar, antes las mujeres cocinábamos diario menciona.

Doña Joaquina, comenta como conservaban los alimentos en su familia cuando ella era una niña: “nadamas hacían comida para el día porque no había refrigerador y si sobraba lo hervían bien y lo tapaban con una servilleta y con una liga para que no entraran moscas.” (Entrevista realizada a doña Joaquina, por Rosa María Calderón Díaz, el 15 de julio de 2015). Doña Petra, menciona que lo que sobraba se hervía bien porque no había refrigerador y se podían descomponer los alimentos.

En la familia del actuario, don Javier, nos comenta como conservaba los alimentos su mamá: “fíjese que en esas épocas no era necesario conservarlos las distancias eran muy cortas salía mi mamá de casa y a media cuadra vendían de todo y fresquecito y además las mamás solo cocinaban lo que su familia se iba a comer era muy raro que sobrara comida guisada.” (Entrevista realizada a don Javier, por Rosa María Calderón Díaz, el 03 de octubre de 2015).

En la segunda generación de informantes; aun no todas las familias tenían refrigerador, así que las madres de familia, tenían que usar su creatividad para que los alimentos no se descompusieran. Doña Virginia, cuando era niña, su mamá hervía los alimentos para que no se descompusieran y ella hasta la fecha sigue usando el mismo método, porque no tiene refrigerador.

Don Asunción, menciona como se conservaban los alimentos cuando él era un niño: pues en mi pueblo como era muy frío no se echaban a perder las cosas las podías tener fuera sin problema pero para que no se comieran los alimentos los ratones de campo tejían una especie de trasto grande tejido de zicua y lo colgaban en el centro de la cocina y ahí almacenaban las comidas más bien los ingredientes para la comida los chiles los jitomates y todas esas cosas que se compraban porque antes no había refrigeradores, y lo demás en la huerta y el agua en las ollas de barro y estaba bien fría cuando amanecía a veces tenía hasta hielo.” (Entrevista realizada a don Asunción, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Doña Ángela, relata cuales era los métodos de conservación de los alimentos, cuando ella era niña: “Pues en el pueblo la verdad es que no sobraba comida lo único que sobraban eran los frijoles y los hervía mi mamá mucho rato para que no se echaran a perder porque en mi pueblo hace calor y se echaban a perder las cosas pero pues casi nunca sobraba nada y en México con mi hermana ya tenía refrigerador y con doña consuelo también había refrigeradores.” (Entrevista realizada a doña Ángela, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Profra. Gloria, ella comenta cuales eran los métodos de conservación de los alimentos que usaba su mamá: “pues se hervían los frijoles y se freían y así duraban una noche pero generalmente se cocinaba diario y también se compraba diario y para hacer gelatina la hacían y ponían una tina con agua toda la noche y ahí se cuajaba.” (Entrevista, realizada a la profra. Gloria, por Rosa María Calderón Díaz, el 28 de mayo y el 13 de julio de 2015).

Doña María del Carmen, cuando ella era niña se usaban dos métodos de conservación de los alimentos, se hervían bien o se buscaba la parte de la casa que fuera más fresca ahí se guardaban. Doña Susana, menciona que la comida se conservaba cuando ella era niña se hervía para que no se descompusiera.

Doña Domitila, cuenta como se conservaban los alimentos cuando ella era una niña se hervían bien las comidas, aunque se cocinaba diario para comer, las mujeres diario hacían comida. Doña Esther y Patricia Roldán, comentan que cuando ellas eran niñas ya tenían refrigerador y ahí se conservaban los alimentos.

Doña Victoria, menciona que los alimentos cuando ella era niña se conservaban: “si los hervía uno y los tapaba uno y los volvía a hervir y ya los comías y la carne y los pescados los salábamos y los secábamos.” (Entrevista realizada a doña Victoria, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de junio de 2015).

Dr. Lorenzo, menciona cuales eran los métodos de conservación de los alimentos que usaba su mamá cuando él era niño: si por ejemplo el caso de la carne se salaba y se secaba si era la comida ya preparada se tenía que hervir para que no entrara en proceso de descomposición.” (Entrevista realizada al Dr. Lorenzo, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Doña María, nos relata cómo se conservaban los alimentos cuando ella era una niña: “se ponían a hervir y la carne y el pescado se le ponía un poco más de sal y se secaba.” (Entrevista realizada a doña María, por Rosa María Calderón Díaz, el 12 de julio de 2015).

Doña Tomasa, aprendió de su abuelita varios métodos de conservación de los alimentos, que usaba cuando ella era una niña menciona cuales eran y en que consistían:

“la hervíamos y la carne de res se secaba con sal y la de cerdo la doraban y la guardaban en la manteca y también eso lo aprendí de mi abuelita materna secaba el tomatito de campo el jitomate lo ponía al sol y quedaban sequesitos y ya les ponía ceniza y los aguardaba y luego en tiempo de que no había lo hervía con chiles y de ahí comíamos salsa de esos tomatitos y jitomates. Y también conservaba la semilla para sembrar en tiempo de lluvias sacaba la semilla de los tomates los jitomates y los tomatitos y la escurría y luego hacia un compuesto de ceniza y ahí los mezclaba luego hacia una ruedita y la conservaba colgada donde la diera el humo de la hornilla y ya en tiempo de aguas la sacaba y la sembraba además de eso mi abuelita también hacia sus ollas y cazuelas de barro y también comales.” (Entrevista realizada a doña Tomasa, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de julio de 2015).

Los informantes de la tercera, cuarta y quinta generación, comentan que como ya hay refrigerador ahí es donde se conservan los alimentos.

También los trastes de barro jarros, platos, para servir la comida, fueron reemplazados por tazas, platos y vasos de melamina, vidrio y plástico y las cucharas de madera por las de plástico y peltre.

Los cambios en cuanto a los utensilios y aparatos electrodomésticos, constituyeron una novedad para la sociedad en general, pero a las mujeres en particular les fue de gran ayuda tener objetos que les ahorraran una cantidad enorme de energía física y además obtuvieron un excedente de tiempo que podían usar en otras actividades. En el siguiente apartado revisaremos la industria alimentaria de productos listos para calentarse y consumirse.

LA INDUSTRIA ALIMENTARIA LOS PLATILLOS LISTOS PARA CALENTAR Y LA MEJORA EN LOS TRANSPORTES:

Tengo que hacer esas canastitas a mi manera, con canciones y trocitos de mi propia alma si me veo obligado a hacerlas por millares, no podré tener un pedazo del alma en cada una, ni podré poner en ellas mis canciones. Resultarían todas iguales, y eso acabaría por devorarme el corazón pedazo por pedazo. Cada una de ellas debe encerrar un trozo distinto, un cantar único de los que escucho al amanecer, cuando los pájaros comienzan a gorjear y las mariposas vienen a posarse en mis canastitas y a enseñarme los lindos colores de sus alitas para que yo me inspire. Traven B.

La industria alimentaria, no es una novedad actual, se han preparado alimentos que permitieron sobrevivir en lugares donde no era posible cocinar, así nació el enlatado, y también el envasado de verduras en vinagre o en salmuera y frutas en conservas o mermeladas.

La fabricación de conservas, algunos alimentos envasados y las pastas alimenticias (la sopa de pasta), que permitieron agilizar el tiempo de hacer la comida para muchas mujeres, en México se empezaron a producir aproximadamente durante el porfiriato:

“...La construcción de ferrocarriles, el uso de la energía eléctrica, la entrada del capital extranjero, el desarrollo de la industria minera y de la agricultura, todo ello impulsó el comienzo de la industrialización. Se puede afirmar que México emprendió en el porfiriato su industrialización y la modernización temprana. ‘Aparecieron fábricas modernas en diversas actividades: tejidos de algodón, lana, pastas y conservas alimenticias, plantas vitivinícolas, cervecerías, cigarrillos y puros, imprenta, productos químicos etc... (Solís 1981: 60-61)...’ (Zea, Leopoldo y Hernán Taboada (compiladores), 2002: 51).

Las revoluciones del enlatado, de la conservación de leche a gran escala, así como la innovación en la conservación de carnes guisadas y empaquetadas que duraban meses en perfecto estado, fueron el resultado del avance científico y tecnológico aplicado al área alimenticia.

Las innovaciones tecnológicas permitieron el uso de nuevos productos para guisar como fueron los aceites y las margarinas, que representaron cambios muy importantes en las formas de alimentación en épocas pasadas. Al respecto narra I.A. Ritchie Carson:

“...En 1869, un químico francés llamado Hipólito Mege-Mouries patentó un producto que denominó oleomargarina, ‘el aceite de las perlas’. El nuevo producto se obtenía fundiendo grasas frescas de vacuno con carbonato sódico y pepsina. A los franceses...no les gustó la oleomargarina en su forma original, pues olía bastante mal y apenas sabía a nada; sin embargo, los americanos la acogieron entusiasmados. Introducida en los Estados Unidos en 1874, pronto empezó a fabricarse a gran escala, al mismo tiempo que se experimentaba la forma de mejorarla. Una vez que los industriales aprendieron a emulsionar las grasas vegetales abandonaron el sebo y empezaron a investigar con diferentes tipos de aceite –aceite de cacahuete (sic), de coco, e incluso algunos tan exóticos como el aceite de barbasco. Con el tiempo se llegó a consolidar una fórmula cuyos principales ingredientes eran los aceites de las semillas del girasol y de la soja. El nombre de este nuevo producto fue abreviado por el de ‘margarina’.” (Ritchie, Carson I. A. 1997: 217-218).

Los aceites para guisar pronto se hicieron populares para freír la comida en muchos lugares del mundo, aunque en el medio rural en el caso de México fue hasta el siglo pasado que se empezó a utilizar. Antes usaban manteca de puerco para freír sus comidas y seguían empleando la tradición de asar los alimentos en el comal desde huevos, carne y verduras, que viene desde Mesoamérica.

No todas las innovaciones en materia alimenticia fueron totalmente positivas, por lo que se hizo necesaria la inspección por parte de las autoridades gubernamentales de los alimentos procesados para evitar su adulteración, y consecuencias de salud en los consumidores, relata, I.A. Ritchie Carson:

“...El primer ministro británico Benjamín Disraeli (1804-81) pasó gran parte de su vida política luchando contra la adulteración de los alimentos...en 1837...los pepinillos en vinagre eran de un color verde bellissimo, debido a que habían sido tratados con caparrosa (sulfato ferroso cristalizado) que es una sustancia venenosa. El pan contenía alumbre, tiza o carbonato amónico (todos venenosos) para proporcionarle un color más blanco. Los caramelos debían su color rojo al tratamiento que recibían con arsénico (venenoso también), mientras que la corteza del queso de Gloucester tomaba su atractivo color naranja por la adición de plomo rojo (asimismo venoso)...Si un trabajador británico intentaba suavizar los efectos nocivos de la leche manipulada que tenía que beber (llena de tiza y de cal) tomándose un vaso de cerveza, probablemente se encontraría con que en la cerveza había todavía más cal, añadida para que tuviese más espuma, y que el sabor amargo que debía haberle proporcionado el lúpulo, se había conseguido mediante algún tipo de amargante químico, como por ejemplo el aconito. En 1876, Disraeli consiguió que se aprobase la Ley de Comercialización de Alimentos y Drogas, que marcó el inicio de la tendencia moderna a la inspección gubernamental rigurosa de los alimentos y bebidas.” (Ritchie, Carson I. A. 1997: 218-219).

Las adulteraciones alimenticias para una mejor presentación de los productos, han contribuido a la creación de una serie de enfermedades, intoxicaciones y envenenamientos, lo cual es un efecto contradictorio del desarrollo técnico y científico aplicado a la industria alimenticia.

La industria alimentaria ha introducido alimentos ya preparados en latas y envasados como: verduras, purés, mermeladas, frutas en almíbar, frijoles, chiles en vinagre, ensaladas de atún con verduras listas para consumirse, pastas para moles, (a partir del año 2013, se pueden encontrar tamales), sopas instantáneas (ramel y maruchan), platos precocidos, pizzas, y congelados.

En el caso de los informantes, por lo menos las primeras tres generaciones, comentaron que las cosas enlatadas no les gustan porque tienen mal sabor, incluso, pueden resultar malas para la salud, la mayoría prefieren los productos lo más natural posible. Lo que si usan son las sopas de pasta y los aceites para cocinar.

La cuarta y quinta generaciones ya incluyen varias de las novedades que ofrece el mercado de productos listos para consumirse, la sopa maruchan, las Sabritas, productos de bimbo, tortillas de harina, entre otros, los jugos y refrescos embotellados.

La industria alimentaria tiene su lado positivo ya que permite que en ocasiones puedas transportar alimentos envasados, cuando vas a lugares donde difícilmente puedes conseguir comida preparada en el momento.

Otro gran cambio para la mejora de los hábitos alimentarios lo representan las mejoras en el transporte, que permite llevar a lugares más lejanos productos que llegan frescos para ser preparados y consumidos.

Un aspecto positivo en la mejora de la alimentación mundial, lo representaron los avances en los medios de transporte, que posibilitaron la obtención de productos frescos, y que conservaran todos sus nutrientes, explica I.A. Ritchie Carson:

“...La llegada de la locomotora de vapor, significaba que se podía llevar la leche fresca a las ciudades desde distancias considerables...La velocidad en el transporte de los alimentos implicaba que la comida era ahora mucho más fresca que antes, y por consiguiente mucho más rica en vitaminas. Antes, el único modo de conseguir que el pollo llegase fresco a las grandes ciudades, consistía en llevar las aves vivas en grandes bandadas...Por lo que se refiere al pescado, no había forma de hacerlo llegar en condiciones comestibles a los mercados del interior, y sólo cabe exceptuar a las ostras,

que se enviaban en barriles con salmuera. Con la llegada del ferrocarril todo esto cambió. Se podían criar pollos en casi cualquier punto de Inglaterra y llevarlos al mercado de Londres vivos o recién sacrificados en muy poco tiempo. En lugar de que los animales llegasen exhaustos, con poco peso y con menor valor nutritivo, ahora podían saborearse igual que si acabasen de salir del gallinero. El pescado se mandaba a toda velocidad desde los caladeros, donde los nuevos barcos palangreros de vapor lo trasbordaban a otros de transporte, para finalmente ser enviados del puerto a la ciudad envueltos en capas y hielo...las nuevas técnicas también hicieron posible la popularización del alimento tradicional de los británicos pobres: 'fish and chips' – pescado con patatas fritas." (Ritchie, Carson I. A. 1997: 208-209).

En épocas más recientes la utilización de la energía derivada del petróleo y la introducción del automóvil favorecieron la construcción de carreteras y la mejor y más rápida distribución de los alimentos producidos en otros lugares.

Con el paso del tiempo también se han transformado, los lugares donde se compran los ingredientes para la elaboración de la comida, en el caso de México el mercado tiene una larga tradición. Ahí puedes encontrar una enorme cantidad de frutas, verduras, carnes, pescados, huevos, semillas. Las tiendas de abarrotes, también ofrecen gran variedad de artículos e ingredientes envasados y frescos, en algunas tiendas encuentras hasta frutas y verduras para cocinar.

Los cambios más vertiginosos en cuanto a la compra de los ingredientes de la comida lo constituyen los autoservicios, donde todo es limpio, pero sumamente frío y carente de toda posibilidad de intimidad, aunque también es cierto que puedes encontrar mayor variedad de productos de muchos lugares nacionales e incluso internacionales.

La mayoría de los informantes de las dos primeras generaciones compran los ingredientes para elaborar su comida en el mercado y el supermercado, lo compran para la semana generalmente van los fines de semana, si algo olvidaron y es urgente lo comparan en las fruterías locales. La tercera y cuarta generaciones compran la despensa en el supermercado, y las frutas y verduras en el mercado. Aunque hay informantes que van comprando diario los ingredientes para la comida en las tiendas y fruterías cercanas a donde viven. La producción de alimentos es tema que revisaremos en el siguiente capítulo.

III.- LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS:

Conozco las hierbas, se cuales alimentan y cuales curan: la cola de coyote para cerrar las heridas, el kimonillo para cuando hagas bilis, y las barbas de elote para cuando duelen los riñones de mucho andar a caballo; la flor de tabachín quita la tos, y la raíz de tumba-vaquero te fortalece el corazón; hay yerbas que te duermen y otras que alegran como licor. Después de una asoleada, si te sale sangre por las narices, búscate hojas de princesa. Rafael F. Muñoz

En este capítulo revisaremos los procesos de alimentación, es decir, la producción de ingredientes vegetales, verduras, granos, la elaboración de la comida, sopas, guisos, aguas de frutas, postres y el consumo de las comidas, el lugar donde generalmente se come y los horarios, la duración del consumo de la comida.

Los procesos de producción de alimentos vegetales y animales tienen una estrecha relación con el clima o ámbito natural. La agricultura representa el mayor logro cultural del ser humano desde la Prehistoria. Respecto a las etapas evolutivas de la agricultura, que simbolizaron grandes revoluciones y logros en la mejora de dicha actividad desde tiempos remotos relata, Marisé Borja:

“...a) La revolución neolítica, hace 12,000 años, cuando de forma universal se domesticaron las plantas y animales salvajes para maximizar la productividad. El hombre pasó de ser un nómada recolector y cazador a ser sedentario, cultivar la tierra y criar animales...Esta domesticación no es sólo para plantas y animales, sino que se utilizan microorganismos para fabricar pan, vino, cerveza, etc. b) La revolución genética, a finales del siglo XIX, que permitió la mejora de variedades con una base teórica y dio lugar a la revolución verde...con el redescubrimiento de las leyes de Mendel, que nos permiten predecir cómo será la descendencia de los individuos. Ahora el hombre...puede hacer cruzamientos y seleccionar los caracteres de los individuos...combinándolos para obtener variedades nuevas...El siglo XIX también es el siglo de las grandes revoluciones médicas, con el descubrimiento de las vacunas y los antibióticos. El hombre empieza a dominar los microorganismos patógenos y a combatirlos con conocimientos científicos. c) La revolución biotecnológica, a partir de 1950, en la cual las manipulaciones celulares y del DNA han derivado hacia la biotecnología aplicada a la biomedicina, a la agricultura y a la ecología...” (Borja, Marisé, 1999: 93-94).

Antes de la Modernidad la naturaleza había sido utilizada para proveer al ser humano de lo que necesitaba para sobrevivir, sin embargo a partir de ésta, se explota en vías de aumentar la ganancia, Berman: “...La burguesía, ha creado fuerzas productivas más abundantes y más grandiosas que todas las generaciones pasadas juntas. El sometimiento de las fuerzas de la naturaleza, el empleo de las maquinas la

aplicación de la química a la industria y a la agricultura, la navegación de vapor, el ferrocarril, el telégrafo eléctrico, la adaptación para el cultivo de continentes enteros, la apertura de los ríos a la navegación, poblaciones enteras surgiendo por encanto, como si salieran de la tierra. (473-475).” (Berman, Marshall, 1992: 87).

Sin lugar a dudas dicha actividad febril provocó las dos revoluciones industriales más importantes para la burguesía, la 1ª y 2ª que influyeron de manera positiva para el expansionismo del capitalismo europeo, refiere Saxe-Fernández:

“La primera revolución industrial a fines del siglo XVIII dotó de renovado dinamismo a este proceso; la producción masiva de minerales, recursos forestales y alimentos se convirtieron en una de las piezas centrales del capitalismo europeo. En el último tercio del siglo XIX la llamada segunda revolución industrial (el desarrollo de nuevos medios de transporte terrestre y naval, la aplicación de la energía eléctrica a la producción industrial, las nuevas técnicas de conservación de alimentos, entre otros) estimuló masivos desplazamientos de población excedente de Europa hacia América y Oceanía.” (Saxe-Fernández John [coordinador] 2002: 74).

Aunada a la industrial, tuvo lugar una revolución agrícola, con el cultivo del nabo y el trébol, los agricultores aprendieron la rotación de cultivos, surgieron mejores arados, azadones, hoces, etc., se inventaron una sembradora mecánica y una trilladora. En el caso de la alimentación dicha revolución agrícola más el mejoramiento de los caminos y los medios de transporte, causaron enormes cambios en las formas de hacer y consumir alimentos.

En el caso de México y América Latina, dieron al viejo mundo una riqueza integrada por el cultivo de maíz y muchos otros alimentos que enriquecieron la dieta de las personas allende los mares, Arturo Warman:

“Entre el centenar de plantas cultivadas por el Nuevo Mundo...las que alcanzaron enorme importancia en la configuración del mundo moderno destacan los alimentos básicos...como las tortillas, el pan y el arroz...Entre los alimentos básicos domesticados en América destacan por su gran importancia el maíz (*Zea mays* Linn.) y la papa (*Solanum tuberosum* Linn.), sin los que no puede entenderse la revolución agrícola que posibilitó el crecimiento demográfico y la urbanización acelerada que caracterizaron a la llamada revolución industrial en el Viejo Mundo...El maíz, la yuca o cazabe (*Manihot esculenta* Crantz) y la batata o camote (*Ipomoea batatas* L.), mantenimientos americanos, son indispensables para comprender la ocupación y el crecimiento demográfico de las regiones tropicales del mundo...Algunos alimentos básicos del pasado americano...conservan su potencial y su esperanza para el futuro, como la quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) de los Andes, notable por su elevado contenido de

proteínas. Así sucedió también con el huautli (*Amaranthus cruentus* Linn.), también conocido como alegría por el dulce que se prepara con su grano y piloncillo de caña, que ha sido considerado como el vegetal proteínicamente perfecto...” (Warman, Arturo, 1995: 18-19).

La cantidad y diversidad de productos agrícolas, llevados de tierras americanas al viejo mundo contribuyeron a mejorar la nutrición de sus habitantes y al pasar de los años se transformaron en una riqueza para toda la humanidad. Además de las aportaciones de cultivos americanos, las tierras americanas eran sumamente fértiles para el ganado y propicias para el cultivo, por lo que la metrópoli introdujo también nuevos productos agrícolas y ganaderos que también contribuyeron al enriquecimiento de la dieta del nuevo mundo, narra I.A. Ritchie Carson:

“...las tierras tropicales eran muy fértiles y las lluvias y el sol del Caribe, apropiados para el cultivo. Introdujeron los naranjos, los limones, las uvas, y...el cultivo de la caña de azúcar, que se empezó a practicar en las Indias occidentales en 1506. Aunque las ovejas no se adaptaron bien al clima centroamericano, el ganado vacuno y el de cerda si lo hicieron, y pronto vagaron por las islas manadas de vacas y de cerdos; animales que habrían de convertirse más tarde en el gran capital de los bucaneros. Mientras tanto los españoles se apresuraron a investigar las riquezas alimenticias autóctonas del nuevo continente. Exportaron a España hortalizas americanas como la mandioca, las judías verdes, las alubias, los pimientos rojos y verdes, la tapioca, la piña, el cacahuete (sic) y la vainilla...” (Ritchie, Carson I. A. 1997: 143-144).

El intercambio de frutas, verduras, representó una gran riqueza para los pueblos del viejo y nuevo mundo, aunque en el caso de algunas frutas tuvo que pasar mucho tiempo para que formaran parte del gusto de los paladares cosmopolitas del viejo mundo, relata Arturo Warman:

“...Las frutas...americanas, con pocas excepciones, se conservaron hasta hace relativamente poco tiempo como un placer reservado a los habitantes del Nuevo Mundo, en especial a los de la zona intertropical. La situación cambia lentamente y ahora el aguacate (*Persea americana* Mill.) y la guayaba (*Psidium guajava* L.) se juntan con la piña (*Ananas comosus* L.) y la papaya (*Carica papaya* L.), todas de origen americano, en la lista de las delicias cosmopolitas. Los diversos zapotes y el mamey (*Calocarpum mammosum* L.), las anonas y otra larga lista, al parecer difíciles de transportar y de adaptar, se conservan para el consumo local y regional, donde compiten con las frutas del Viejo Mundo que también se cultivan ampliamente en América...Dos de las plantas americanas que proporcionan aceite se han extendido ampliamente por el mundo: el girasol (*Helianthus annuus* L.) y el cacahuete o maní (*Arachis hypogaea* L.). Las dos se incluyen en la lista de los treinta cultivos más importantes en el mundo actual, lo mismo que los frijoles, el jitomate, el tabaco y la cocoa, el algodón y por supuesto, los cuatro

mantenimientos americanos...Arraigado en los piedemontes andinos, el cultivo de la coca (*Erythroxylon coca* Lam.) tiene una historia milenaria. Las hojas del arbusto, mascadas, forman parte integral de la cultura andina..." (Warman, Arturo, 1995: 20 y 21).

Otros cultivos también legados al viejo mundo fueron el chocolate o cacao, que tuvo una gran aceptación en Europa por la aristocracia y donde también fue transformado agregándole leche; ahora es un producto consumido en la mayor parte del mundo. Otros cultivos agrícolas legados por el nuevo mundo; se convirtieron en parte medular de la alimentación europea, como la papa altamente consumida allende los mares.

Algunos de los informantes del estudio recuerdan lo que se sembraba en sus comunidades cuando eran niños o jóvenes, en las cinco generaciones revisadas, ellos nos relatan: Don Arturo, menciona lo que sembraba su padre, cuando él era niño, sembraba maíz, pero también trabajo en la siembra de flores, para ponerlas en los camellones de las carreteras como adorno:

"...mi padre trabajo en caminos en aquel tiempo era trabajaba en los jardines botánicos que sembraban planta para poner en los caminos en Chapultepec entons como le agarraba cercas a mi padre ahí, porque si no tenía que levantarse temprano para venir al trabajo a Chapultepec...el sembraba en la hacienda de cortes donde está la casa que fue de la baronesa todas esas tierras a mí me toco porque yo iba a ayudarle a sacar el elote, los tomates los y todo eso para que mi madre a veces lo vendiera en el mercado..."Sembrábamos vamos a decir la hierbabuena, el cilantro, todo eso lo sembrábamos para comer los huanzontles, los rabanitos antes había un rábano grande la berenjena la lechuga". (Entrevista realizada a don Arturo, por Rosa María Calderón Díaz, el 09 de julio de 2015).

Don Esteban menciona que sembraban cuando él era joven, normalmente era maíz y frijol, pero con el paso del tiempo cambiaron a otros cultivos y también hay regiones donde se siembra arroz, pero también cebolla y actualmente se siembra flor porque es mejor negocio:

"en su época abonaban la tierra es decir ponían fertilizante no todo era por la voluntad de dios y la tierra tenía mucha fuerza...más o menos como en 1950 ya la tierra no daba tanto quería su abono y ahora hasta la fecha siguen abonando no eso depende de la planta para el maíz abono y solamente la rosa si requiere insecticida y a la cebolla cuando esta chica le fumigan y depende porque cada fumigante tiene uno que checar la fuerza ni muy rebajado el arroz también si aquí ya no siembran arroz solamente allá por Tezoyuca y Zapata...si pero además ya no siembran ya no hay donde yo tengo un

terrenito lo demás ya se los di a mis hijos esos terrenos los dio Fox él nos dio el certificado parcelario y son terrenos para que se trabajen pero ya muchos ya vendieron *y donde les dieron* aquí en el ejido de Tlahuapa para adentro *y ahí si siembran arroz?* Bueno pues la primera vez si sembré arroz pero ya luego entubaron el agua y ya no había porque antes era agua limpia y corrediza de ahí uno regaba pero ahora ya no y se siembra rosa y solo los que tienen su toma de agua a veces siembran cebolla pero la mayoría rosa si porque los de Tepoztlán compraron mucho terreno y sembraban rosas y nardos a veces.” (Entrevista realizada a don Esteban, por Rosa María Calderón Díaz, el 15 de julio de 2015).

Don Esteban menciona que los cultivos han cambiado, porque el agua ya se entubo y no alcanza por ejemplo para el cultivo de arroz que requiere mucha agua, también se han acabado los espacios para siembra, aunque les dieron nuevas parcelas por parte del gobierno, ya no las usaron para sembrar, vendieron esas tierras para la urbanización.

Don Arturo menciona que en Milpillas también sembraban otros cultivos como: “En Milpillas el señor compro un tractor sembraba cacahuete y maíz para el ganado trajo unas vacas holandesas trajo una cría de marranos y buscamos a un señor que vivía en la colonia Morelos y ese se hizo cargo sabia usar el tractor a mí también me enseñaron a usar el tractor y ahí íbamos a sembrar el maíz compro un carro para ponérselo al tractor para sacar la costalera de mazorca y la llevábamos al centro comercial que era donde vivíamos y me daba vaya a Tepoztlán a pagar el predio y ya iba me daba para ir a pagar el predial eran 24 hectáreas...” (Entrevista realizada a don Arturo, por Rosa María Calderón Díaz, el 09 de julio de 2015).

Doña Soledad recuerda lo que sembraba su papá: “nosotros vivimos del campo mi papá sembraba varias cosas maíz frijol pero la siembra fuerte era el arroz ya cuando se cosechaba el arroz sembraba maíz y frijol para después volver a sembrar arroz...mi papá sembraba arroz esa es un zona arrocera mucha gente vivía de la siembra del arroz.” (Entrevista realizada a doña Soledad, por Rosa María Calderón Díaz, el 09 de junio de 2015).

Doña Petra también recuerda lo que sembraba su papá: “bueno mi papá se dedicaba a sembrar calabaza, jícama y maíz... él sembraba en un terrenote donde vivían los de la biznaga es debajo de la unidad ahí se sembraba cuando mi papá ya no

podía sembrar lo rentaba para que lo sembraran” (Entrevista realizada a doña Petra, por Rosa María Calderón Díaz, el 25 de junio de 2015).

Doña Melita también nos cuenta lo que sembraban en Tétela de Volcán, sobre todo las frutas: “al cultivo de la tierra; maíz, frijol, haba, trigo, chícharo y frutas muchas frutas durazno, pera, aguacate, chirimoya, tejocote ciruelas y granadas amarillas y rojas, manzanas es una tierra muy buena porque gracias a dios todo el año tenemos frutas *fíjese nomas* de peras hay como siete clases de peras, esta chiquita que traigo se llama pera paraisa, lechera, campana, mota, blanca y pera san juanera y también hay una pera bien grandota que se llama pera piña.” (Entrevista realizada a doña Melita, por Rosa María Calderón Díaz, el 25 de junio de 2015).

Doña Anastasia recuerda que su papá sembraba: “mi papa se dedicaba al trabajo cuando no tenía sus hortalizas se iba a trabajar con una señora de jardinero le hacia el jardín, sembraba, frijol maíz, habas, frijol del que quisiera había de varios colores de varias semillas los que me acuerdo eran: parraleño, moro, molvo negro, blanco, de los que me acuerdo...” (Entrevista realizada a doña Anastasia, por Rosa María Calderón Díaz, el 22 de mayo de 2015).

La mayoría de los padres de los informantes cuando eran niños se dedicaban a la agricultura sembraban, maíz, frijol, calabaza, arroz y caña de azúcar, también hortalizas como: rábano, cilantro, huanzontles, lechuga y en zonas frías como Tétela del Volcán, tienen muchos árboles frutales.

En las siguientes generaciones ya casi no se dedican a la agricultura, cada vez son menos los terrenos para producir alimentos, con el paso del tiempo la urbanización ha terminado por ocupar la mayoría de las tierras. Y las personas tienen otras profesiones u oficios.

Los informantes de las cinco generaciones consumen diferentes comidas y bebidas que a lo largo del día, con maíz y frijol, carnes, verduras, frutas, granos, huevos, las personas preparan guisos que consumen. Los alimentos que come y beben para el almuerzo, la comida y la cena son los aspectos que revisaremos en el siguiente apartado.

EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS:

“Vive cada estación a medida que pasa; respira su aire, bebe sus bebidas, saborea sus frutos y no te resistas al influjo de cada uno de ellos. Que sean tus únicas bebidas dietéticas y remedios botánicos”. Henry David Thoreau

El consumo de alimentos, para el almuerzo la comida y la cena de los informantes de las cinco las generaciones, integra varios platillos y bebidas, a base de maíz, frijol, carne, frutas, verduras, café, té, leche, pan. A lo largo del tiempo también se van integrando nuevos ingredientes y algunos se vuelven difíciles de conseguir, sobre todo los de la siembra en tiempo de aguas, en cada una de las generaciones.

Los informantes del estudio de la primera generación, coinciden en que en la mañana tomaban, te de monte, café, leche, atoles, con pan algunas veces. El almuerzo, consistía en alguno de los siguientes guisos: huevos guisados de distintas formas, semillas tostadas, salsa, frijoles, frijoles, enchiladas verdes o rojas. Las familias acompañaban, en su mayoría, las tres comidas con tortillas recién salidas del comal.

La comida de mediodía incluía guisos como: frijoles acompañados de chile gallo (chiles rojos asados y pelados a los que se les agregaba cebolla y limón), ocasionalmente pollo o gallina de rancho preparada en caldo, tortitas de quelites, queso fresco, salsa de guajillo o de jitomate, verdolagas en salsa, sopa de pasta, arroz, carne de res o de puerco guisadas de distintas formas, chicharrón. La cena, en la mayoría de las familias se componía de lo que sobraba de la comida; café con pan, leche con pan, algún te o también atole.

La primera generación de informantes, nos comparten los alimentos que consumían para el almuerzo, la comida y la cena y las variaciones que tenía su alimentación, con los cambios de temporada.

Para don Arturo lo siguiente es lo que comían en su familia, para el almuerzo, la comida y la cena: “...pues lo que había almorzábamos frijolitos café negro porque no había leche...café negro hojas de naranjo de limón y lo que dios le socorría a mi padre. Igual frijolitos, verdolagas con chile según lo que sabía hacer mi madre... comíamos lo que dios nos fuera socorriendo blanquillos porque mi madre tenía sus guajolotes, gallinas también...si pollo, y para la cena el pan y el café y a dormir...mi padre

acostumbraba el té de hoja de guayabo o el te limón...el pan en ese tiempo costaba dos centavos o tres centavos...cinco centavos de manteca³⁸ (Entrevista realizada a don Arturo, por Rosa María Calderón Díaz, el 09 de julio de 2015).

Para doña Soledad, el almuerzo, la comida y la cena consistían en los siguientes alimentos que proveía su papá y cocinaba su mamá: “pues de desayunar siempre me daban leche o atole de maíz a veces...Nosotros en cuestión de comida no sufrimos³⁹ desayunaba la leche con el pan...para la comida siempre hubo sopa y un guisado frijolitos tortillas que luego se las hacían a mi mamá también de mano. Y para la merienda otra vez era leche con café o con chocolate algunas veces y con pan y ya a dormir...pues casi siempre eran carnes guisadas de distintas formas y también algunas verduras a veces pero casi siempre iban con la carne de res puerco o pollo.” (Entrevista realizada a doña Soledad, por Rosa María Calderón Díaz, el 09 de junio de 2015).

En la familia del Dr. Fidel, los siguientes alimentos componían el almuerzo la comida y la cena, relata cómo eran esos momentos:

“mi mamá nos hacía una torta con frijoles o con plátano con bolillo o telera para la escuela y mi mamá siempre se levantó muy temprano y nos daba de desayunar y siempre tome leche aunque poca pero siempre hubo tomábamos café con leche y pan los panes entonces eran baratos y mi padre había sido panadero cuando niño entonces nos hacía pan mi papá frecuentemente aparte de su trabajo en el comercio (Marco mi hijo sabe hacer pan le enseñó su abuelito) y algunas veces frijoles y en la comida sopa de arroz o de fideos la sopa de arroz siempre la preparo mi hermana Rosita que era una experta en sopa de arroz riquísima tortillas y carne guisada huevos pollo que era el más barato 15 centavos un pollo entero y también nos guisaban bisteces con jitomate con chicharos mi mamá era buena para la cocina y guisaba sabroso, y también preparaba ensaladas de lechuga de berros de jitomate de aguacate y queso siempre llevaba mi mamá queso fresco o añejo que era el cotija que lo fabrican en Michoacán y aquí le dicen queso de cincho que es parecido al cotija siempre hubo frijoles y los

³⁸ Don Arturo menciona como vendían los productos en su época, se refiere a la manteca. “había carnicerías o había una manteca vegetal y te decían ve hijo córrele vete a traer cinco centavos de manteca y llegaba y agarraban tu papel de estraza y ahí te pesaban la manteca y ya venía uno con la manteca si así te la servían.”

³⁹ En la casa de doña Soledad, siempre hubo productos para la preparación de la comida. “nunca pasamos carencias, mi papá siempre se preocupó por darnos lo mejor como te digo teníamos vacas entonces la leche siempre tuvimos porque se ordeñaba en la casa y teníamos leche crema las natas el queso el requesón y todo lo que sale de la leche y luego la que le sobra mi papá la vendía... y frijol no sé cómo le haría mi papá pero siempre teníamos un bulto de frijol un bulto de arroz, un bulto de harina y uno de azúcar entonces mi mamá siempre tuvo todo lo que necesitaba para la casa y la comida porque lo que sembraba se guardaba frijol y maíz para todo el año había y mi mamá también tenía unas gallinas así que también teníamos huevitos para ir comiendo y de vez en cuando se mataba un pollo para la comida...”

acostumbramos tanto que yo hasta la fecha diario como frijoles y para la merienda que no era cena tomábamos nuevamente café con leche y pan y si querías un taquito era de lo que sobraba de la comida y cómo puedes ver nunca tuve carencias de la alimentación⁴⁰.” (Entrevista realizada al Dr. Fidel, por Rosa María Calderón Díaz, el 12 de septiembre de 2015).

En la familia de don Esteban, el almuerzo la comida y la cena consistían en los siguientes alimentos: “pues nuestro itacate que eran frijoles porque carne casi no había de hecho no había carnicerías⁴¹ ...si café y leche... en la comida...iban a traer le digo en sábado y domingo la rellena en chile⁴² o frijoles bueno los frijoles y las tortillas no faltaban si porque había harto maíz...” (Entrevista realizada a don Esteban, por Rosa María Calderón Díaz, el 15 de julio de 2015).

Para doña Genoveva, el almuerzo, la comida y la cena, estaban compuestos de los siguientes alimentos: “tomábamos te de hojas de limón, o tomábamos te de caña, o café con pan de dulce, comíamos la sopa y el guisado, *que era el guisado*, frijoles guisados de pollo o carne de res guisada de alguna forma y para la cena chilaquiles, picaditas o dobladitas con queso” (Entrevista realizada a doña Genoveva, por Rosa María Calderón Díaz, el 25 de junio de 2015).

⁴⁰ En la casa del Dr. Fidel tampoco hubo carencias el comenta: “mi mamá era una mujer extraordinaria siempre nos tuvo comida rica para todos diariamente. Y no por juzgar pero había vecinos de aquí del mismo barrio que tenían carencias en su alimentación pasaban hambre porque cuando yo pasaba con algún vecino y me invitaban un taco veía que comían diferente porque no siempre tomaban leche ni comían carne y a veces se quedaban con hambre”

⁴¹ Don Esteban menciona que cuando él era niño no había muchos comercios como ahora: “solo una señora que estaba donde ahora venden garrafones para el agua eran señoras también de antes ya murieron y ellas hacían pan chicharrón pero de cada ocho días no diario y eso solo se comía de vez en cuando la carne no se podía diario también nos compraban hígados y eso era nuestra comida...si era todo limpio frijol chino frijol de vara todo eso y el frijol chino como lo hacían en mole de pipián le echaban frijol chino le echaban una hojita que se llama lengua de vaca y órale bien rico en tlacoyos también se usaba ese frijol chino y luego su chile gallo con su cebolla (bueno es un picante que sembraban aquí criollo que no pica mucho aunque a veces cuando ya está bien sazón si pica se pone colorado y se secaba si querías le sacabas la semilla para seguir sembrando y el pellejito se asaba y era de color rojo y era bien sabroso) bueno era la pobreza de aquel tiempo porque maíz había en cantidad...yo mandaba a traer los cuescomates y con eso se hacia la troja y se llenaba de mazorca harto maíz ahí se guardaba el maíz y de ahí pues a comer, no hasta se picaba el maíz porque era barato y había mucho si yo tendría unos 18 años ahí en Jiutepec en el zapote iba a entregar cargas de maíz que me mandaba mi papá cuanto cree que valía la carga? No tengo ni idea 30 pesos la carga son 100 cuartillos de maíz pero pues todo mundo tenía...igual frijol se ponían los petates de palma y ahí se variaba el frijol. ”

⁴² La rellena, es la sangre del cerdo se lavan las tripas y ya preparada con cebolla chile y una serie de condimentos se rellena y se pone a hervir, para hacerse en salsa no se deja cocer completamente porque ahí se fríe y se cose en la salsa. (me lo explico mi mamá.)

Para doña Anastasia el almuerzo, la comida y la cena consistían: “té le decíamos te de monte y de ahí íbamos a traer ramas de esas pa que nos hirviera mi mamá y de ese tomábamos y de comer frijoles chilitos... semillas como había chilacayotes y había calabazas semillas o chilito con semillas y tostábamos semillas y guajes esa era la comida... lo mismo frijoles y chile las tortillas... carnita de marrano⁴³ los pollos esos si seguido pollo o gallina cuando tenían peones mataban una dos o tres gallinas para los peones sino nomas para comer nosotros una... todos los lunes hacían caldo... los huevos, fritos, duros, tibios, con frijoles o con salsa ...tomábamos atoles blanco, de frijol, de alegría, de zual⁴⁴...de la leche hacíamos el queso y lo que yo llevaba a vender a la plaza” (Entrevista realizada a doña Anastasia, por Rosa María Calderón Díaz, el 22 de mayo de 2015).

En la familia de doña Melita, el almuerzo, la comida y la cena consistían: “almorzábamos frijolitos si había sino taquito con sal y a la comida igual unos quelitos y frijoles salsa a veces de chiles verdes o rojos y tortillas hechas a mano esas siempre hasta la fecha siempre voy al molino a moler mi masa para mis tortillas, los frijoles casi siempre había por lo regular...para la cena ya nadamas tecito de manzanilla te de limón o de canela...yo no tomo café ni coca cola⁴⁵” (Entrevista realizada a doña Melita, por Rosa María Calderón Díaz, el 25 de junio de 2015).

En la familia de doña Joaquina, los siguientes alimentos eran los que consumían para el almuerzo, la comida y la cena:

“Pal almuerzo comíamos enchiladas, con frijoles nadamas quesito ahí engañándole la tortilla, en la tarde pues ya le digo que había una ramita que aquí no la conocen se llama soyo esa ramita enton mi mama iba a traer una morralada de soyo y le echaba a los

⁴³ En la casa de doña Anastasia tenían por costumbre matar un cerdo y lo conservaban para ir consumiendo manteca y carne ella relata: “siempre tenían el costumbre de matar uno en mayo para empezar los trabajos del campo a sembrar y este sacaban las latas de manteca y ahí echaba mi papá unos pedazos de cuero en la manteca y cuando querían carnita de ahí iban sacando y de ahí sacaban chicharon para comer a la hora que quisiéramos si como ahí estaba sacaban un cacho y lo doraban para comer...”

⁴⁴ Doña Anastasia nos da una receta de atole de Zual. “el zual es el quelite se dora la semilla sea alegría o sea zual se dora la semilla se tuesta como el maicito cuando se hace pinole y ya se muele y se hace atole...”

⁴⁵ Doña Melita nos cuenta porque no toma coca cola: “si me gusta la coca pero no la tomo ando trayendo mi botella de agua para tomar y sino paso con las amigas por ejemplo aquí con doña Susa y me invita agüita, no la tomo, porque en primera dicen que la coca es muy dañina y luego en segunda para el calor el refresco no quita la sed.”

frijoles, sino hacia tunas de nopal las partía bien partidito y lo hacía en caldo con macita y es lo que comíamos y *no le ponían carne nadamas el nopal*, no y después cuando ya tenía como 12 años ya también me iba a buscar la vida también iba con una señora que tenían más o menos, les acarreaba agua y le decía que mi mamá estaba enferma y no nos podía dar de comer y ya le acarreaba el agua y decía come hija, pero le decía no no tengo hambre si tenía pero mejor pa llevarles a mis hermanitos, y *que le daban* bueno me daban como ellos tenían más dinero me daban carne asada, frijoles, queso y pa la comida comían caldo de res. *Y en la noche ustedes que comían* pues en la noche nomas nos echábamos, calentábamos tortilla con sal y un trago de té de limón eso cenábamos.” (Entrevista realizada a doña Joaquina, por Rosa María Calderón Díaz, el 15 de julio de 2015).

Doña Petra, cuenta en qué consistía el almuerzo, la comida y la cena, lo que guisaba su mamá con más frecuencia: “en la mañana la lechita con el pan y en la tarde para la comida la sopa el guisado los frijoles y en la noche nada de cenar nadamas el pan con café o leche eso tomábamos y *los guisados que podían ser* bueno cuando estaba más chica no me acuerdo pero de que me acuerdo podían ser mi mama hacia ropa vieja que albóndigas que los chiles rellenos eran guisos económicos según hubiera de dinero.” (Entrevista realizada a doña Petra, por Rosa María Calderón Díaz, el 25 de junio de 2015).

En la familia del actuario, don Javier, consumían los siguientes alimentos para el almuerzo la comida y la cena, relata:

“no recuerdo muy bien pero lo que sí recuerdo es que nunca me quede sin comer siempre tuvimos comida no era exactamente pechuga al horno ni filete a la italiana jaaa pero era comida común y corriente. En la mañana diario tomábamos leche y bueno la leche nunca me ha faltado hasta hoy y espero que no me falte hasta que muera jaaa. Entonces tomábamos leche con pan y unos huevitos y tortillas. Para la comida era sopa de letras caldo lo que por aquí le llaman puchero que era caldo de res o de pollo y frijoles uno que otro día y tortillas. Y en la noche indudablemente era leche con pan todos los días...*no tomaban café* no allá no se acostumbra tomar café cuando llegue aquí a México fue cuando me encontré con la novedad de que tomaban café a todas horas pero allá no tomábamos café a ninguna hora en Morelia no se usaba el café.” (Entrevista realizada a don Javier, por Rosa María Calderón Díaz, el 03 de octubre de 2015).

Por lo general, los alimentos eran acompañados de diversas bebidas como: agua de tinaja, agua fresca de naranja, piña, melón, mango, limón, tamarindo, sandía, leche (sólo algunas familias, la tomaban todos los días); en su mayoría el almuerzo y la cena, eran acompañados por diversos atoles como: blanco de grano, de elote, de alegría, de avena, de maicena ó de algunas otras frutas, además de té de canela, té

de monte, té de hojas de limón, te de caña, café y chocolate con leche o con agua. Los refrescos y cervezas se consumían poco, cuando había fiestas.

En la segunda generación de informantes; el almuerzo, la comida y la cena, consistían en los siguientes alimentos guisados por las mujeres del hogar, coinciden en que en la mañana tomaban, te de monte, café, leche, atoles, con tlaxcales, con gorditas de manteca y con pan aunque en algunas familias era diario y en otras de vez en cuando. El almuerzo, consistía en alguno de los siguientes guisos: huevos con salsa, hervidos, semillas tostadas, salsa, frijoles, frijoles refritos con huevo, enchiladas. Las familias acompañaban, en su mayoría, las tres comidas con tortillas recién salidas del comal.

La comida de mediodía incluía guisos como: frijoles, quintoniles, verdolagas, semillitas tostadas, pollo o gallina de rancho preparada en caldo, tortitas de quelites, queso fresco, salsa de guajillo o de jitomate, calabacitas, sopa de pasta, arroz, carne de res o de puerco guisadas de distintas formas, salsa de carne de puerco, caldo de res, bisteces, chicharrón, carne de venado seca y cosida en las brasas. La cena, en la mayoría de las familias se componía de lo que sobraba de la comida; café con pan, leche con pan, algún té o también atole.

Doña Virginia, relata lo que consumían en su familia para el almuerzo, la comida y la cena:

“comíamos verdolagas quelites frijolitos calabacitas semillitas doradas tortillas hechas a mano a veces molíamos a metate el nixtamal y hasta vendíamos tortillas⁴⁶ tomábamos hojitas de limón te de caña que de ese por cierto todavía tengo antes yo sabía hacer gorditas de maíz entonces eso hacía y ya tomábamos el tecito con una gordita y hacia yo para toda la semana...la comida eran verdolagas calabacitas quintoniles y frijoles y salsa y las tortillas eso no hacía falta en la comida y para la cena nadamas un cafecito o un arroz con leche con pan porque antes era el pan barato costaba diez centavos la pieza era bien barato bolillo 25 centavos por 3 la carne de res a 7 pesos el kilo y aunque no la comíamos diario si de vez en cuando le comprábamos a un señor que vivía por progreso y que luego no la dejaba hasta fiada pero además yo tenía mis pollos y gallinas guajolotes y también tenía 14 marranos y entonces comíamos huevitos y caldo de pollo también diario les mataba pollo a mis hijos hasta que me dijeron hay mamá ya nos aburrimos del pollo aunque les variaba les hacia dorado o en chile ajo o en caldo y una

⁴⁶ Doña Virginia relata cual fue su oficio cuando joven: “yo ese era mi oficio con mi mamá vendíamos tortillas y después ya hacíamos pero con tortillera tortilla chiquita para taco entregábamos lo de 10 cuartillos de maíz diarios... y también cuando aquí nos invitaban a moler molíamos el chile y también chocolate a metate”

vez que estábamos comiendo con puros frijoles le dije a mi esposo habíamos de matar un marrano y me dijo deveras si hay que matarlo y entonces el acarrio el agua desde el ojo de agua la puso a hervir y busco quien lo matara y ya muerto y destazado tomamos un taxi y nos fuimos con mi mamá hicimos tamales, chicharrón carnitas y todo lo que más pudimos hacer y guardamos la mantequita con eso guisábamos y también hacíamos tamales y gorditas de maíz con manteca porque antes no había aceite guisábamos los frijoles con manteca. Antes así se comía unas gorditas de manteca con salecita y una salsa de molcajete unas semillas tostadas y unos guajitos era una comida deliciosa comía uno mejor que ahora ya ve que ahora la carne de res y el pollo luego salen contaminados o están muy gordos y eso hace daño luego a mí me dio un parálisis que no podía comer me daban la comida molida y desde ahí no como carnes rojas me hacen mucho mal mejor me hago mis tortas de chayote⁴⁷ (Entrevista realizada a doña Virginia, por Rosa María Calderón Díaz, el 15 de julio de 2015).

Don Asunción, relata cuales eran los alimentos que se consumían en su familia para el almuerzo, la comida y la cena:

“allá era diferente a las seis de la mañana tomábamos o atole de maíz o te café no se tomaba a pesar de que había matas de café y estaban llenas de frutos no sabíamos que era ni para qué era entonces pues no lo usábamos. Entonces tomábamos nuestro te de monte es como menta de ese hay mucho allá y así le llamaban te de monte y si había pan pues nuestro pan pero casi no había lo que mi mamá hacia eran unas gordas de maíz que se llamaban tlaxcales y si no nos íbamos al monte a trabajar a las ocho de la mañana era nuestro almuerzo y ya era frijoles con huevo o puros frijoles carnita si había porque también usan allá de que si matabas venado la secabas y la guardabas en un costal y de ahí se va comiendo uno un pedazo de carne bien sequesita pero ya con las brasas se ablanda y sabe bien sabrosa con salsita. Y ya para la comida casi era lo mismo frijolitos y alguna verdura o algo que hacían pero la comida era muy parecida todos los días los únicos días en que cambiaba era los lunes porque el domingo había plaza en Zacualpán y se iba alguien a traer un pedazo de carne ya fuera de res o de puerco pero casi siempre era de puerco entonces en el pueblo los lunes era de ley que todo mundo comía con su carnita ya fuera en caldo o guisada pero ya sabíamos que el lunes comíamos distinto y además había otro lugar en la sierra que se llama puerto oscuro ahí los lunes la gente iba a vender o a cambiar cosas era como un tianguis donde se usaba el trueque ese tianguis funciona hasta la fecha y ese puerto oscuro esta rumbo a Izcateopán y esa era la comida de mi pueblo. Y en las fiestas mole rojo y sus tamales de frijol eso era lo tradicional tampoco había muchos cambios. *Y para la cena que era igual el té y un taquito de lo que sobraba de la comida eso era. Y por ejemplo los chiles había muchos allá el chile manzano nadamas regabas las semillas en el patio y ahí nacían también echabas semillas de jitomate y tomate y ahí nacían y si hacía falta pues ya se compraban el domingo ya sea en la plaza o en puerto oscuro que ahí en esas épocas era más trueque cambiabas una gallina por tela o lo que necesitaras*” (Entrevista realizada a don Asunción, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

⁴⁷ La receta de tortas de chayote de doña Virginia: “pelo bien el chayote y lo tasajeo como si fuera bistec y luego lo pongo a hervir y ya hervido no lo dejo coser mucho preparo el huevo y el queso y ya lo voy poniendo le pongo harinita y esas tortitas ya doradas en caldito de jitomate a ese le pongo hojitas de laurel y cilantro y le muelo ajo y cebolla.”

Doña Ángela, relata cuales eran los alimentos que incluía su familia en el almuerzo, la comida y la cena, cuando vivían en su pueblo, luego en el Distrito Federal y en Cuernavaca:

“Para el almuerzo, pues frijoles, salsa de molcajete, y tortilla al medio día igual comíamos frijoles, quesito rayado y tortillas, y en la noche nos daban té con tortilla con salsita, *de que era el té* de limón o de canela...*Lo que comían cuando vivían en Cuézala cambio cuando llegaron al D.F.* si mucho aquí ya comíamos diferente...pues aquí ya almorzábamos en la mañana huevo, longaniza que atole que compraba a veces mi hermana porque no le daba tiempo de hacerlo entonces lo compraba ya al medio día pues que comíamos carne de res o de puerco o pollo y en la noche siempre era pan y leche y en la mañana también tomábamos leche y nadamas pero ya comíamos mejor...si ya era mucho mejor les digo yo a mis hijos que en México tomábamos refresco solamente los domingos entre semana no había refresco solamente los domingos nadamas *y cuando vivía con los señores con doña consuelo que almorzaban comían y cenaban* pues era variado en la mañana era siempre leche con pan y hacían verduras por decir ejotes con huevo y también huevo a la mexicana o hot cakes o así le iban variando eso era lo que desayunábamos y en la comida pues siempre había sopa guisado verdura y agua de sabores porque ellos nunca tomaban refrescos solo agua de sabor o natural porque ahí no se consumía refresco y en la noche nadamas tomábamos otra vez pan y leche y si alguien quería cenar o algo de lo que quedaba de la comida no se hacía cena en la noche solo la leche y el pan eso si nos tocaban dos panes un bolillo y uno de dulce eso era la merienda.” (Entrevista realizada a doña Ángela, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Doña Susana, relata los alimentos que componían el almuerzo, la comida y la cena de su familia:

“si fíjese que antes los alimentos eran siempre nutritivos y sabrosos por lo regular comíamos para el almuerzo tortillas hechas a mano con frijoles a veces nos hacían picaditas que ahora les dicen sopas con sus frijolitos machacados su salsa su crema y su queso. Y para la comida era caldo de pollo frijoles con queso, crema y salsa con tortillas calientitas. *Tomaban en la mañana té o café* a veces nos daban café con leche o café solo o *te de que era el té* era *te* de hojitas de limón de manzanilla de *te* limón que le llaman o a veces nos hacia mi mamá un atole de masa con piloncillo o también arroz con leche o champurrado de masita con chocolate atole de avena o atole de maicena atole de trigo y acompañábamos esas bebidas con pan diario y a veces también en la noche. *Y que cenaban* lo que sobraba de la comida los que queríamos cenar sino nadamas merendábamos lo que nos hiciera mi mamá un cafecito con leche un atole o un tecito con nuestro pan y eso era todo.” (Entrevista realizada a doña Susana, por Rosa María Calderón Díaz, el 24 de junio de 2015).

Profra. Gloria, narra cuales eran los alimentos que incluía su mamá en el almuerzo, la comida y la cena de su familia:

“para el desayuno sino se compraba pan se preparaba té o café y con gorditas de manteca que hacia mi mamá con canela con leche o con te limón con leche era muy rico, de hecho a mí me gustaba mucho el té con leche mitad de té y mitad de leche y como era la leche bronca era más sabrosa y a mí me gustaba la nata con un bolillo y mi café con leche o te con leche y ya nos daban frijolitos con huevo o un pedazo de carne asada y hacíamos salsa en el molcajete semillas tostadas en el comal era comal de barro o luego comprábamos las teleras las rebanábamos y le poníamos la nata con un poquito de azúcar y las dejábamos que se doraran nos las comíamos en el comal cuando ya le habían apagado o sino mi mamá nos hacia enfrioladas de frijoles negros o blancos y ya echaba la tortilla y le poníamos crema y queso del que hacían ahí y hacia luego habas y decía que nos hacía gloriosas y *que eran esas tortillas con habas pero doradas en el comal bien sabrosas y molía el haba* no hacia el caldo de habas y lo que sobraba le ponía a las tortillas que acababa de hacer de mano y la embarraba la masita del haba y ya la ponía en el comal ya que estaba doradita se la comía con salsita bien rica y también nos hacía salsa con huevo o chilaquiles para el almuerzo y ya para la comida siempre le gustaba hacer sopa aguada o sopa de arroz también o frijoles esos siempre hubo frijoles con huevo o con carne asada siempre había y a mi abuelita siempre le gustaba hacer unas cazuelotas de arroz con leche y huevo y *ese como era el arroz con leche normal* y ya que estaba frio o tibio le sacaba las yemas y dos o cuatro yemas le ponía y las revolvía bien bien y nos hacía bolas salían bien amarillitas bien bonitas y bien sabrosas nos hacía atoles de ciruela cuando había o blanco con hojas de naranjo y piloncillo y sabe sabroso y este hacia su olla de café negro y le ponía canela y piloncillo olía bien sabroso pero ella cortaba su café y lo tostaba y lo molía y de ahí preparaba su café y nosotras no lo comíamos cuando estaba tierno y sabía bien rico estaba bien dulce y nos comíamos los granitos tiernos del café y luego nos regañaba mi abuela porque se comen el café déjenlo que se seque pero ya no lo habíamos comido jaaaaa nos reímos. Y *para la cena* en la cena nadamas tomábamos café con una gorda de manteca o hacia mi abuelita gordas de chales o gorditas de haba nadamas.” (Entrevista, realizada a la profra. Gloria, por Rosa María Calderón Díaz, el 28 de mayo y el 13 de julio de 2015).

Doña María del Carmen, cuenta como era en su pueblo, el almuerzo la comida y la cena: “No pues allá en el rancho era pura tortilla con chile o antes se hacían que dos huevos con chile para todos porque no había pues huevo de granja no había solo de rancho y entonces me acuerdo que mi mama hacia dos huevitos para todos éramos siete...si bien poco, tomábamos café tomábamos café natural, *allá siembran café si café natural...sin pan y en la cena*. En la cena otra vez chile con tortilla eso era lo que comíamos...si a veces semillitas tostadas.” (Entrevista realizada a doña María del Carmen, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de junio de 2015).

Patricia Roldán, menciona los alimentos que incluían en el almuerzo (más bien el desayuno) la comida y la cena en su familia:

“realmente es desayuno no acostumbrábamos un almuerzo en forma y que comíamos leche a nosotros nos hacia mi mamá con chocolate y huevos *eso era para el desayuno* si para el desayuno temprano y era todo ya hasta la comida *desayunaban a qué hora* antes de irnos a la escuela yo nunca fui de lunch mi mamá nos daba de desayunar yo no me acuerdo que nos hubiera dado fruta ni jugos siempre era la leche y los huevos *guisados de manera distinta* no pues antes cuando estaba en la primaria no me acuerdo bien pero en la secundaria siempre fueron estrellados con una telera ok siempre diario era así y *para la comida que era* pues era una comida normal no grandes cosas y tampoco mi mamá fue de cocinar muchas verduras no fue sopa aguada *pero de harina* si sopa de pasta arroz me acuerdo que hacia consomé de pollo no me acuerdo que más hacia pues sopa pero no me acuerdo que haya hecho una gran variedad dentro de lo normal eso era lo que nos hacía que yo considero que era la rutina diaria y guisado pues hacia también lo mismo a veces empanizados albóndigas pollo rostizado pollo que con jitomate o pollo hervido es lo que más me acuerdo que hacía que debe de habernos hecho otras cosas pero ya no me acuerdo que compraban mucho *a qué hora comían* a pues como a las 2 y media y *para la cena nada* no acostumbrábamos cenar nadamas nos daba la leche con chocolate igual *leche con chocolate con pan o sin pan* a veces yo creo que compraba pan pero no otra cosa no digamos más formal la cena no *ya nadamas la leche* si y a veces compraba pan pero no era una cosa que acostumbraras todos los días *entonces era leche si pero el pan de vez en cuando* si de vez en cuando.” (Entrevista realizada a Patricia Roldán, por Rosa María Calderón Díaz, el 09 de junio de 2015).

Doña Domitila, relata lo que consumían en el almuerzo, la comida y la cena en su familia:

“atole frijoles tortillas salsa arroz sopa aguada carne casi no comíamos solo cuando iba a trabajar a las casas ricas mi mamá si le daban carne de res de puerco queso y entonces nosotras comíamos y sino también hacíamos salsa con ciruelas o las secábamos y hacíamos atole o las cosíamos con dulce y nos las comíamos así. Para desayunar tomábamos te de caña te de hojas de naranjo te de limón o de hojas de limón a veces con pan o con tortilla recalentada media doradita y va para adentro. Para la comida frijoles arroz con huevos o arroz solo salsa sopa aguada semillas tostadas o lo que hubiera. Y para la cena lo que sobraba de la comida eso cenábamos.” (Entrevista realizada a doña Domitila, por Rosa María Calderón Díaz, el 09, 11 y 12 de mayo y 13 de julio de 2015).

Doña Esther, narra los alimentos que incluía, el almuerzo, la comida y la cena en su familia: “para el almuerzo nos daban huevo café con leche tortillas frijoles a veces nos daban chicharrón pues que yo recuerde eso era y *para la comida* carne de res guisada en caldo nos daban pollo mucha fruta nos daban también muchas verduras ya sea agregadas en el caldo o al vapor o hervidas o sopa de verdura para la cena nos daban igual café con leche y pan.” (Entrevista realizada a doña Esther, por Rosa María Calderón Díaz, el 25 de junio de 2015).

Doña Victoria, relata cuales eran los alimentos que integraban el almuerzo, la comida y la cena: “frijolitos con chilitos y huevitos tenia gallinas mi mamá comíamos huevos criollos y tortillas hechas a mano en la mañana tomábamos hojas de limón en té y leche aunque rara vez y con pan de dulce el té o la leche, frijolitos y chile de molcajete y en la noche nomas tomábamos café con un pan de dulce.” (Entrevista realizada a doña Victoria, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de junio de 2015).

Dr. Lorenzo, relata los alimentos que incluía su familia, para el almuerzo, la comida y la cena: “para el desayuno generalmente era huevos frijoles y salsa en la comida si había posibilidades era carne o pescado que el pescado era traído de la laguna del mismo lugar entonces se consumía más y también carne de res y carne de puerco ocasionalmente la de pescado se consumía con más frecuencia debido a que podía irse a pescar entonces era barato comerlo y para la cena había dos opciones quien quisiera comía lo que sobraba del medio día o también tomar un vaso de leche ocasionalmente café o un pan nadamas.” (Entrevista realizada al Dr. Lorenzo, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Doña María, menciona lo que comían para el almuerzo, la comida y la cena, su familia:

“pues por allá que había de comer uno en tiempo de temporal comía uno verdolagas quelites un bosquecito que se llamaba catarinas todo eso otro bosquecito que le decían la liebre había otro árbol que daba unos retoñitos le decían shascua se comía con limón y con chile se ponía a hervir se le ponía cebollita su chilito y ya cosida su limón y a comer eso era en tiempo de lluvias y en cuaresma comíamos frijoles chile y semillas doradas no comía uno otras cosas como las que comen aquí huevos allá por ejemplo de vez en cuando nos iba dando mi mamá uno pero no para uno solo sino que hacía en salsa para todos o mataba algún pollo pero una vez a la semana o mataban también un chivo pero eso era más a la tardada no era diario o marranos así que mataran tardaba esos era unas dos veces al año...los engordaban para venderlos y comprar pues ora sí que jabón azúcar sal lo que se necesita en la casa de abarrotes...comíamos lo que había lo que cosechábamos que era casi todo lo que sembrábamos o lo que la naturaleza nos daba...*en la mañana que tomaban* mi mamá hacia atole de maíz atole blanco café no el café ya lo acostumbábamos aquí allá no se tomaba un té por decir de hojas de limón o te de albahaca cuando no hacía atole u otro te de un árbol que le decíamos nanche de perro esos tecitos nos daba ella mi mamá pero te digo el café no eso no lo acostumbábamos pan comíamos porque mi mamá acostumbraba hacer pan ella para darnos eso si hacia seguido apenas se le acaba y volvía a hacer ella se compraba por bultos de harina hacia como unos cinco kilos lo amasaba bien y lo preparaba ese pan duraba como unos 20 días o un poco más porque pues nomas nos daban en la mañana *su mamá tenia horno* si de adobe tenía su horno y *nadamas hacia pan* si en cuaresma

puro pan ya para en octubre que había eso de las ofrendas hacia muchas gorditas hacia tamalitos y esos hacía mucho entonces nos duraba hasta como por febrero todavía había y ya de ahí nadamas hacia puro pan...*los atoles hacía de maíz* no también de frijol de nixtamal atole blanco que acostumbrábamos y si no teníamos que comer hacia el atole y las tortillas y ya nos daba de comer con el atole taquitos aunque sin salsa nadamas así y con el atole eso comíamos, *y al de frijol le ponía dulce* si a veces le ponía dulce y a veces tequesquite igual que el de maíz porque a ese también se le pone tequesquite *usted sigue haciendo atoles*, de esos que hacia mi mamá ya no acostumbro hacer de avena de arroz o de maicena de sabor esos sí pero de los otros se me antoja como en este tiempo un atole de maíz o de frijol pero aquí creo que una vez les hice a mis hijos atole de frijol y si les gusto pero quede cansada nunca más les volví a hacer jaaaa se ríe.” (Entrevista realizada a doña María, por Rosa María Calderón Díaz, el 12 de julio de 2015).

En la familia de doña Tomasa, relata, que consumían muchos ingredientes de la naturaleza y también carnes de animales que cazaban, armadillos, conejos, ardillas, entre otros, para el almuerzo, la comida y la cena:

“para el almuerzo café o té de limón o de guayaba pero casi era más te que cafecito o sino nomas almorzábamos tortillitas y una salsa y a veces tostábamos semillas o a veces huevito y para la comida frijoles una salsita igual y como a mí no me gustaban mucho los frijoles yo me iba al campo a traer yerbitas para comer en el tiempo de secas traía quelite espinudo ese solo lo comíamos en secas porque en tiempo de lluvias había mucho que comer quelites verdolagas y también un día atrapamos un armadillo y fijese que el armadillo es muy rico cuando lo cazamos mi madrastra y su mamá lo pelaron lo partieron y lo pusieron en agua con cal la parte clarita del agua con cal y ahí la dejaban un rato y luego ya la sacaban y la doraban como carne de puerco bien rica el conejo igual entonces comíamos carne también armadillo conejo cangrejos ranas chachalacas esas son como gallinitas que son salvajes las hacían en caldito para que alcanzara y también ardillas comíamos pero lo que no sabíamos que se comía eran la iguanas y había muchas pero nunca las comimos...*las ardillas como las guisaban* igual como el conejo la pelabas le quitabas su pellejito y ya pelonas la partían y la hervían y la hacían en caldito como de pollo con chilito rojo ajito cebolla y todo eso y su hierbabuena...*para la cena*...lo mismo que comíamos y casi siempre frijolitos salsa y tortillas, *cuando iban con su abuelita materna que comían*...allá si comíamos bien queso bebíamos leche comíamos requesón a mí que me encantaba la cuajada sino también tomábamos suero o lo comíamos con tortillas remojadas calientitas era bien rico. Allá almorzábamos leche con tortillas allá casi no se usaba el pan era muy raro que alguien fuera a llevar pan de Tlapeguala un pan grandote y entonces mi abuelita también nos daba sopita aguada sus frijolitos carnita que iban aguardando por ejemplo cuando mataban un marrano o una res guardaban, *como la guardaban* la de res le ponían sal y la ponían a secar y ya la guardaban en un costal ya seca y cuando querían un caldo cortaban los huesitos y ya hacían su caldo de res y la de puerco la doraban y ya la guardaban cosida en la manteca para conservarse porque en el tiempo de lluvias no había carne entonces ya usaban la que tenían guardada por eso mi abuelito decía antes de que empezaran las lluvias hay que matar una res y un marrano para tener carne y manteca y así iban comiendo y antes se hacían su sopa sin jitomate porque luego no había jitomate y si no

le ponían chile guajillo, *que cenaban*...nos apurábamos porque empezaba la telenovela que a mi abuelita le gustaba era la del chucho el roto y la de Porfirio cadena nos hacíamos imaginaciones de la telenovelas porque eran en la radio y nos apurábamos a cenar y a dar de cenar para oír las hay estábamos sentadotas pero cenábamos leche con tortillas o lo que hubiera sobrado de la comida...nosotras comíamos bien poquito no estábamos acostumbradas a la abundancia mi abuelita decía hay hijas ustedes parecen pajaritos no comen casi nada.” (Entrevista realizada a doña Tomasa, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de julio de 2015).

Los alimentos eran acompañados de bebidas como: agua de tinaja, aguas frescas de frutas de temporada: limón, tamarindo, leche (algunas familias, la tomaban todos los días); en su mayoría el almuerzo y la cena, eran acompañados por diversos atoles como: de maíz, de maicena, de avena, de arroz, además de té de canela, té de monte, té de hojas de limón, te de caña, café y chocolate con leche. Los refrescos y cervezas se consumían poco, cuando había fiestas.

Los informantes de la tercera generación comentan que el almuerzo, la comida y la cena contenían los siguientes alimentos, huevos guisados de varias formas, frijoles, picaditas, salsa de queso, carne de res guisada de varias formas, pollo en crema, hígado encebollado, bisteces de cerdo o res acompañados de salsa de molcajete, quesadillas de flor de calabaza, sopa de verduras, sopa aguada, arroz, sopa de lentejas, entre otros.

La cena generalmente era lo que sobraba de la comida, o tomaban café con pan, leche o chocolate con pan, o también algo de fruta, en ese entonces ya se usaban los cereales de caja, (por algunas familias), entonces podría ser cereal con leche para la cena.

Doña Mireya, relata cuales eran los alimentos que componían el almuerzo, la comida y la cena en su familia.

“en el almuerzo un huevito tibio un juguito de naranja y un vaso de leche y nos hacían picaditas queso en salsita verde y nos hacían gorditas de maíz que molían el maíz con requesón y piloncillo eran ricas y nos hacían atole de arroz para comer esas gorditas. Y para la comida a nosotros nunca nos ha gustado mucho la carne si acaso nos hacían un pollo en crema con rajitas de chile poblano o nadamas a veces con rajitas de cebolla y eso comíamos luego los sábados que mataban en el pueblo comíamos hígado encebollado que a mí no me gustaba y luego nos hacían bisteces de cerdo dorados con salsita machacada esos si eran ricos y los acompañábamos con crema y frijoles esas eran nuestras comidas. *Y para la cena que era* en la cena nos hacían un té de hojitas de limón y el pan allá es muy bueno entonces nos daban té con pan y era lo que

cenábamos nadamas.” (Entrevista realizada a Mireya, por Rosa María Calderón Díaz, el 22 de junio de 2015).

Lucia, menciona de que alimentos estaban integrados, el almuerzo la comida y la cena en su familia:

“para el almuerzo por decir flores de calabaza quelites chilaquiles arroz con leche pan café eso era para el desayuno y el almuerzo y para la comida me acuerdo que mi mamá hacia muchos caldos de pollo de res arroz y sopa aguada siempre toda la vida era sopa de pasta y luego el guisado lo que si nunca hizo ella fue postre eso no hacia siempre era pollo en caldo o guisado en salsa o en otras formas o también comíamos mucho frijoles con cecina y rábanos y pescado comíamos muy rara vez era más pollo, carne de puerco y carne de res lo que comíamos pero no comíamos embutidos ni enlatados eso nunca lo comimos de niños, comíamos muchas cosas naturales nopales rábanos habas verdolagas huanzontles tortas de papa, arroz. Y en la cena siempre fue un vaso de leche con un pan y ya no cenábamos casi y muy rara vez tomábamos café en lugar de leche pero también era muy raro casi no tomábamos café ni te tampoco a mi papá si recuerdo que le gustaba mucho el té de caña entonces a veces llegábamos a tomar té de caña frio porque mi papá lo metía al refrigerador pero como a mi mamá no le gustaba entonces no lo tomábamos nosotros.” (Entrevista realizada a Lucía, por Rosa María Calderón Díaz, el 15 de julio de 2015).

Dra. Lourdes Brito, comenta cuales alimentos incluían en su familia para el almuerzo, la comida y la cena: “leche pan huevo para la mañana y en la comida sopa guisado verduras y agua *los guisados que podían ser* pues generalmente era carne pollo o res y pescado muy de vez en cuando y para la noche leche pan y a lo mejor algo de fruta.” (Entrevista realizada a Lourdes Brito, por Rosa María Calderón Díaz, el 20 de agosto de 2015).

José, menciona, los alimentos que incluían, para el almuerzo, la comida y la cena en su familia:

“para el almuerzo del diario cereal a veces huevo o licuado de fruta era sencillo y ligero y siempre era leche y huevos o los cereales *tomaban ustedes té o café* no nosotros como niños no mis papás si tomaban café. Para la comida se acostumbraba la sopa tradicional de arroz o lentejas fideos o sopas de cualquier tipo y las variaban no comíamos diario la misma sopa y el guiso que era lo fuerte de la comida siempre acompañado de vegetales y eran carnes casi siempre de res de pollo de pescado de puerco y postre casi siempre hubo postre en la casa frutas en almíbar fruta natural o algún otro postre. Y para la cena también era muy ligera casi siempre era pan con leche o con avena.” (Entrevista realizada a José, por Rosa María Calderón Díaz, el 07 de julio de 2015).

Verónica, comenta los alimentos que incluía su familia para el almuerzo, la comida y la cena: “para el almuerzo, la comida y la cena? de almuerzo por lo general era huevo tibio en la semana y el fin de semana era huevo estrellado y de comida pues normal la sopa el guisado frijoles tortillas pero como a mí no me gustaba comer comía muy poco la verdad no me acuerdo de todo lo que comían los demás y para la noche era leche con chocolate y pan...picadillo pollo guisado con jitomate, cebolla y papás bisteces carne de puerco chuletas de todo comíamos de todo.” (Entrevista realizada a Verónica, por Rosa María Calderón Díaz, el 07 de julio de 2015).

En el caso de la familia de Norma, la cena no se contemplaba como tal por el horario de sus comidas, en la mañana era el almuerzo y en la tarde la comida fuerte: “comíamos huevo en la mañana chilaquiles y le iban variando enchiladas y ya en la tarde era supuestamente la comida más fuerte sopa el guisado y ensalada y en la noche no cenábamos. Almorzábamos como a las once y comíamos como a las cuatro *y que tomaban leche o café* las dos cosas tomábamos pero las variábamos por ejemplo en la mañana tomábamos leche con pan y en la noche a veces no siempre tomábamos café con pan de dulce.” (Entrevista realizada a Norma, por Rosa María Calderón Díaz, el 16 y 19 de junio de 2015).

En la familia de Eleuteria, relata que consumían los siguientes alimentos para el almuerzo, la comida y la cena: “el almuerzo siempre era lo del diario frijoles o sino que hacia mi mamá un huevito en salsa o que semillitas tostadas que un café y las tortillas hechas a mano esas eran diario ya en la comida que hacia una sopa de vez en cuando caldo o pollo porque ella tenía animales los criaba o de vez en cuando mataban puerco porque ellos tenían rancho o que hacia un molito dizque de guajolote, que ahora ya aquí ni lo conocen eso así o nos hacía atoles en el temporal de calabaza de elote o sino de grano de maíz o de frijol eso tomábamos...la cena era normal un café o frijoles lo que sobraba de la comida eso era la cena, pero eran tres comidas las que hacíamos.” (Entrevista realizada a Eleuteria, por Rosa María Calderón Díaz, el 13 de junio de 2015).

Eva, comenta que en su familia, consumían los siguientes alimentos, para el almuerzo, la comida y la cena:

“a veces chile de papas o frijoles o arroz o pollito de los que tenía mi mamá, porque ella tenía pollos, puercos, vacas y chivos los criaba ahí en el terreno porque los terrenos de las casas de allá son grandes. *Pero para el desayuno y la almuerzo que era tomaban té o café* no tomábamos leche de vaca con pan porque hacían el pan ahí mi mamá y lo sigue haciendo entonces de pan nunca carecimos ahí había todos los días, para la cena eso chile de papas frijoles arroz carne de puerco guisada o nos hacía caldo de pollo o la carnita de pollo guisada también de varias formas tortillas hechas a mano siempre y los frijolitos no faltaban y también la salsa. *Y para la cena* a veces hacía huevito con salsa y unas memelas largas para cenar y tomábamos café. (Entrevista realizada a Eva, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Para la familia de María Elena, el almuerzo, la comida y la cena, se componían de los siguientes alimentos:

“pues lo que alcanzaba y lo que había porque la verdad no había mucho éramos de escasos recursos bueno seguimos siendo pero ahorita ya yo me dedico a trabajar y como mejor pero antes no era lo que podías conseguir *pero por ejemplo en qué consistía* bueno pues lo tradicional frijoles huevo arroz salsa queso y tortillas y ya cuando había se compraba carne pero esa si era escasa casi no comíamos carne y cuando se compraba se guisaba en salsa para que rindiera para todos y el pollo en arroz o igual en caldo o salsa *y para el desayuno que tomaban* café y teleras leche muy de vez en cuando una o dos veces a la semana más o menos *y en la cena* regularmente nosotros no cenábamos lo que hacíamos era que comíamos tarde y en la cena ya nadamas tomábamos un café o leche si había y eso era todo *y tés no tomaban* si de vez en cuando tomábamos te de naranja te de limón y de canela *y atoles no hacían* si atoles de masa lo más común y de maicena pero ese como lleva leche es menos común pero si lo que es el atole de masa que le echan ciruelas o cacahuates o no sé qué tanto de esos si nos hacía mi mamá.” (Entrevista realizada a María Elena, por Rosa María Calderón Díaz, el 03 de julio de 2015).

Cristina, relata, cuáles eran los alimentos que incluía su familia para el almuerzo la comida y la cena:

“frijoles de la olla tortillas que nos hacía mi mamá a mano y salsa de molcajete, pero casi siempre eran que frijolitos o huevo y a veces que mataban a la gallina y pues caldos de pollo...*su mamá tenía gallinas* si tenía pollos ella los criaba ahí tenía también sus pípilas, *entonces comían huevos y pollos* si *y también tenía marranos o solo pollos* también llegó a tener marranos...*pero que tomaban para el almuerzo* para el almuerzo nos daban café negro *con pan* si con telera. *Y para la comida* frijoles, salsa de molcajete, queso, sopas de pasta *y la cena* había veces que nadamas café o a veces si cenábamos, eso era. La carne era muy escasa que la comiéramos solo la de pollo algunas veces.” (Entrevista realizada a Cristina, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 y 17 de junio de 2015).

Cecilia, menciona cuales eran los alimentos que consumían en su familia para el almuerzo, la comida y la cena:

“cuando vivía con mis medias hermanas me acuerdo que me daban un jugo de naranja o uno de toronja licuado pan tostado leche huevos tibios fruta picada y del almuerzo no me acuerdo porque a veces me encargaban con mi prima porque mi hermana trabajaba era enfermera y para la comida guisaba mucha verdura y carnes rojas casi no comíamos y como ella trabajaba casi no cocinaba entonces compraba en una fonda que todavía existe en domingo diez donde guisaban muy rico y muy limpio compraba arroz tortitas de plátano macho y otros guisos y ella guisaba las verduras y para la cena era nadamas cereal o pan con leche. Y cuando viví con mis hermanas no me llevaban a la tienda o sea que no me compraban ni galletas ni papitas ni refresco en esa casa no se tomaba refresco.” (Entrevista realizada a Cecilia, por Rosa María Calderón Díaz, el 22 de junio de 2015).

Beatriz, comenta lo que comían en su familia, para el almuerzo, la comida y la cena:

“antes se guisaba diario hacían frijolitos huevo y también verdura como calabacitas con jitomate y cebollita o hacían pico de gallo éramos pobres pues y de vez en cuando carne de res o de pollo o chicharrón o carne de puerco *no tenía pollos tu mamá* cuando vivía mi papá si teníamos granja de pollos después ya no teníamos que comprar la carne de pollo y antes también teníamos huevos no se compraban pero ya después si se tenían que comprar. *Pero por ejemplo para la mañana que tomaban* café o té de hojas de limón con teleras pero también con pan porque mi tío horneaba pan y nos daba leche no tomábamos era difícil no teníamos dinero para comprar, y para la comida era huevito papas ejotes frijolitos calabacitas chicharrón pero por lo regular eran puros frijoles y salsa y con tortillas eso si hechas a mano mi mamá ponía nixtamal iba al molino a moler la masa sino molía en el molinito en la casa y nos hacía tortillas o memelas y para cenar lo mismo que se hacía en la comida se cenaba lo que sobraba.” (Entrevista realizada a Beatriz, por Rosa María Calderón Díaz, el 13 de junio de 2015).

Anavelia, relata en lo que consistía el almuerzo, la comida y la cena en su familia:

“para el almuerzo tomábamos siempre leche de vaca, desayunábamos frijoles con huevo, huevos a la mexicana, chilaquiles, sopecitos, a la hora de la comida otra vez frijoles, sopa aguada, pollo, carne de res, carne de pescado ocasionalmente y carne de puerco, en la cena nos daban un taco de frijoles y nuestro vaso de leche *ok* con un pan, *siempre fue el pan*, a veces y a veces era cereal de caja. “ (Entrevista realizada a Anavelia, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Los alimentos eran acompañados de bebidas como: agua simple potable, jugo de naranja, jugo de toronja aguas frescas de frutas de temporada: limón, tamarindo,

leche (la mayoría de las familias, tomaban leche todos los días); el almuerzo y la cena, eran acompañados por diversos atoles como: de maicena, de avena, además de té de canela, té de hojas de limón, te de caña, café y chocolate con leche. Los refrescos se consumían un poco más en la cotidianidad, ya no sólo cuando había fiestas.

En la cuarta generación de informantes, ellos nos comentan en qué consistía el almuerzo, la comida y la cena y los alimentos que se consumían en las comidas, huevos guisados de diferentes formas, frijoles, chilaquiles, sopes, quesadillas, pollo guisado de diferentes maneras, carne de res y puerco guisadas de varias formas, caldo de pescado, verduras al vapor, sopa de verduras, arroz, las tortillas eran ya de la tortillería.

Angélica, comenta de qué alimentos están compuestos para su familia, el almuerzo, la comida y la cena:

“eh pues nuestra alimentación si era variada en la mañana pues generalmente eran frijoles con huevo, huevo frito, huevo a la mexicana, chilaquiles, sopes quesadillas, regularmente creo que era eso tomábamos leche eso si era todo los días tomábamos leche con pan de dulce o mi mama preparaba panques en la tarde sopa siempre había sopa en la casa y el guisado que podía ser pollo preparado de diferentes formas carne de cerdo, res, pescado si había variedad no tomábamos refresco solo agua de frutas de temporada, y para la merienda también era leche con pan o cereal de caja y algo ligero como un sándwich, algún bolillo con frijoles o un taco también pudiera ser.” (Entrevista realizada a Angélica, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Aurelia, relata de qué alimentos se componía el almuerzo, la comida y la cena:

“hijoles pues para el almuerzo pues como era temprano, frijoles, o guajes, sopa muy poco, un caldo de pescado, o dorados en el aceite, o sino nomas ahí encima el comal los pescados ya secos. *Oye y tomaban café o té en la mañana* pues a veces cuando había pues si tomábamos que era té, café no, puro te que las hojas de limón o de guayabo, eso era el te...pero café no había y *no hacían atole* sí que hacia atole de maíz de frijol o de calabaza *cuando había* cuando había calabaza hacia atole *lo tomaban en la mañana* si pues en lugar de café o té el atole...*para la comida* pues casi siempre era lo mismo que un caldo de pescado, *o de pollo* si de pollo pero muy poco, pero más pescado porque había mucho pescado en el rio o de cangrejos si a nosotros nos gustaba comer íbamos al rio y sacábamos los cangrejos de debajo de las piedras y en su pancita abajo tenían unos chiquititos y aunque estaban saladitos nos gustaba comerlos, comíamos muchos cangrejos y pescado *mojarra también había* si pero poco *entonces el pescado que era* el pescado negro grande y *ese como lo guisaban* en caldo o también se ponía a secar y ya seco se doraba en el aceite o en el comal...*para la cena*, unos frijoles, huevos u otra vez caldo.” (Entrevista realizada a Aurelia, por Rosa María Calderón Díaz, el 30 de agosto de 2015).

Karina, comenta de qué alimentos se componía el almuerzo, la comida y la cena de su familia:

“todos los días tomábamos leche porque mis papás ordeñaban ellos tenían ganado y desayunábamos pan con leche y a la leche le ponían canela o chocomilk y para el almuerzo huevos frijoles y otros guisados que podían ser quesadillas sopes chilaquiles y los huevos y los frijoles iban acompañados de tortillas hechas a mano por mi mamá. Y a veces nos hacía atoles mi mamá hacía el de masa y le agregábamos piña o guayaba mamey u otras frutas para el atole y sabía rico nos preparaba arroz con leche chocolate atole de avena. Yo a mis hijas les sigo dando el atole de arroz el de avena y el chocolate. Para la comida era el guisado y arroz o sopa aguada de pasta o de verduras frijoles y tortillas hechas a mano *los guisados que podían ser* carne guisada de diferentes formas también verduras como verdolagas igual acostumbraba mi mamá mucho la combinación de carnes y verduras porque a mi papá le gustaban mucho. Para la cena era leche con pan o leche con cereales.” (Entrevista realizada a Karina, por Rosa María Calderón Díaz, el 24 de junio de 2015).

Marlene, menciona cuales eran los alimentos que consumía su familia para el almuerzo, la comida y la cena:

“para el desayuno tomábamos leche con pan y nos daban rebanadas de papaya eso es lo que me acuerdo y para el almuerzo nos daban chilito con huevo frijolitos o unas enfrijoladas y para la comida ahí si era plato fuerte nos daban arroz o sopa aguada después sopa o caldos de res o de mariscos o de pollo y con una coca o agua fresca de jamaica y para la cena o íbamos a comer gorditas o mi mamá nos hacía mucho cortaba tortillas en cuadros y las freía y les echaba chile arriba eran como chilaquiles pero con tortilla grande y con frijoles hay dios mío dábamos una comidas y era picosito y eso era lo que cenábamos. *No tomaban te* no lo acostumbrábamos llegábamos a tomar el té de manzanilla cuando nos dolía el estómago y el té de epazote para desparasitarnos porque en aquel entonces hubo una epidemia de lombrices y entonces cuando sentíamos algo en el estómago nos daban el té de epazote y arrojabas las lombrices entonces tomábamos tés solo cuando estábamos enfermos.” (Entrevista realizada a Marlene, por Rosa María Calderón Díaz, el 19 de agosto de 2015).

Soledad, menciona cuales eran los alimentos que componían el almuerzo, la comida y la cena de su familia:

“bueno siempre junto el desayuno con el almuerzo y era leche y tortillas hechas a mano con frijoles o huevo y salsa y nadamas, y *para la comida* lo mismo que el almuerzo y *para la cena* ya para la cena era nadamas leche y pan que a veces traía mi mamá aunque sea durito no lo comíamos y *en la mañana comían pan* no por lo regular no como era con el almuerzo se complementaba ah y también comíamos lo que era lunes y martes pozole porque como trabajaba en una pozolería mi mamá los fines de semana entonces le daban lo que ya no se vendía y nos traía *comías pozole lunes y martes*

supongo que te encanta el pozole si los lunes y martes jaaa reímos ahorita si ya me gusta pero antes no.” (Entrevista realizada a Soledad, por Rosa María Calderón Díaz, el 30 de agosto de 2015).

Nancy, comenta que alimentos integraban el almuerzo la comida y la cena de su familia:

“huevitos café y por donde yo vivía se daban mucho las verdolagas y los quintoniles y los cosechábamos para comer *como los guisaban* al vapor con huevo o con salsa y comíamos carne también pero nos gustaban esas verduras *café y leche tomaban* si tomábamos leche de vaca pasaba el lechero y nos vendía la leche por litro no me acuerdo muy bien si la tomábamos con café o cómo pero si tomábamos leche comíamos las natas de la leche nos las apartábamos para hacerlas con plátano y si no se las poníamos al pan con azúcar bien rico *si riquísimas jaaa nos reímos te tomaban* si mi mamá nos hacía te de hojitas de limón de guayabo te de caña pero siempre nos hizo de hojitas de los árboles *y en la comida que era* pues es que nosotros comíamos de todo carne pescado de todo frijoles arroz toda la vida hasta hoy *y en la noche cenaban* si cenábamos lo que comíamos no era diferente a veces llegaba mi papá y nos invitaba a comer tacos *tu papá a que se dedicaba* se dedicaba a impermeabilizar los techos (se refiere a su abuelito) *entonces él los invitaba a comer tacos fuera sí.*” (Entrevista realizada a Nancy, por Rosa María Calderón Díaz, el 10 de julio de 2015).

Araceli, relata los alimentos que agregaba su familia para el almuerzo, la comida y la cena:

“pues estaba basada principalmente en lo que era el frijol, el maíz, el arroz, sopas, papas y todo lo que tuviera que ver con jitomates y chiles eso era...*que tomaban para el desayuno* café o a veces leche, *con pan* en ocasiones si con pan, *el almuerzo que era* pues había veces que si hacían sopa de pasta pues eso se comía con tortillas o frijoles y tortillas *en la comida* había veces que era pollo o carne de res si a veces sino eran papas, ejotes, nopales, todo lo que hubiera, *y para la cena* si igual en veces era lo que sobraba de la comida en veces se hacía sopa o arroz.” (Entrevista realizada a Araceli, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

María Rosa, comenta los alimentos de que se componían el almuerzo, la comida y la cena de su familia:

“comíamos iba dependiendo en el almuerzo cuando no comíamos huevos ya sea con salchichas o con algún embutido o solos, comíamos chilaquiles enchiladas tostadas, mi mamá nos llegó a hacer la cascara de la papa con chile guajillo y manteca en la comida nos hacía sopa carne de lo que fuera guisada de distintas formas verduras y agua y de merendar nadamas nos daban un vaso de leche con pan o galletas y eso era todo *y en la mañana no tomaban café* no mi mamá si pero a nosotros nos daba te o leche. *Que té tomaban* te de hojas de naranjo o el té de limón unas hojas grandotas y

canela esos eran los tés que tomábamos.” (Entrevista realizada a María Rosa, por Rosa María Calderón Díaz, el 26 de junio de 2015).

En el caso de la familia de Cinthia, desayunaba en casa y la comida la hacían en casa de su abuelita materna, menciona que eran totalmente variadas las comidas, naturales y casera:

“almuerzo o desayuno siempre mi mamá nos mandaba desayunados a la escuela siempre era a base de huevos, leche o jugo y de ahí no salíamos o sea eso era diario. Almuerzo yo no llevaba a la escuela mi mamá nunca (el tono es de decepción) nos hacía lunch por lo menos a mí nunca, la comida era muy variada porque era con mi abuelita era, pollo almendrado, cecina, o tortas de carne, siempre era sopa de pasta o de verduras o sopa de habas era muy muy variado y muy casero, de cenar no recuerdo que cenáramos porque no siento que yo tuviera el hábito, no me acuerdo que cenara diario igual a lo mejor era cereal o leche.” (Entrevista realizada a Cinthia, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de agosto de 2015).

Carolina, menciona cuales eran los alimentos que consumía su familia para el almuerzo, la comida y la cena: “pues a mí mama me daba leche de liconsa *con pan* si con pan...la hervía pero no le ponía nada *para la comida* hacia sopa este ya no me acuerdo la verdad, frijoles, a veces hacia cuando tenía pues carne de res la de puerco casi no pollo pescado si de vez en cuando cocinaba verduras nopales, ejotes y pues cuando hacía caldo de pollo o de res eran con verduras, le ponía chayotes, calabaza, zanahoria, col, papas y para la cena no igual tomaba leche a veces con pan o cereal.” (Entrevista realizada a Carolina, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de junio de 2015).

En el caso de la familia María Esther, ella vivió con su abuelita materna, entonces recuerda que la comida era mucho más natural y casera, tiene recuerdos inolvidables de lo que se componía el almuerzo, la comida y la cena:

”ok cuando viví con mis abuelos mis desayunos eran huevos de los que ponían las gallinas de mi abuela y lo hacían revuelto con jitomate cebolla a veces le ponían flor de calabaza y mi abuela si era de poner el nixtamal del maíz que producía mi abuelo entonces si me tocaba comer que la gorda de requesón hecha con la leche de las vacas que criaba mi abuelo igual queso fresco, leche esos eran mis desayunos y para la comida hacia sopita aguada o caldo de pollo de los pollos que ella tenía ahí también mole del guajolote que criábamos en la casa también hacia un guiso de pato que no recuerdo bien que llevaba pero era como con mucha hierba aromática nadamas como guisado en su propia grasa en su propia manteca de cerdo también hacia costillas mi abuela tenía su chiquero con puercos y para la cena casi siempre era camote hervido

o calabaza en tacha.” (Entrevista realizada a María Esther, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de agosto de 2015).

Yanet, cuando era niña vivió etapas de mucha pobreza, por lo mismo su alimentación contaba con muy pocos ingredientes y era escasa: narra que comían en la mañana y en la tarde:

“pues cuando era niña pues lo que mi mamá nos alcanzaba de dar (la voz se le quiebra porque en su niñez padecieron hambre en muchas ocasiones) si hubo tiempos muy difíciles si pues luego comíamos mi mama hacia salsa y con eso comíamos y cuando había frijoles con eso y cosas muy feas pasamos si luego mi mamá nos decía que nos durmiéramos porque no había para comer *eso fue cuando ustedes estaban muy pequeños* si teníamos como 6 años estábamos muy chicos *pero se vinieron con su mama usted y su hermana entonces los 3 pasaron épocas de sufrimiento* si nos venimos con mi mamá dos hermanos y yo *cuando vivían en Chilpancingo ya no padecieron hambre* no porque mi mamá ya se dedicó a vender tortillas y ya comíamos mejor ya en Chilpancingo comíamos en la mañana tortillas frijoles, salsa huevos *para la comida* sino había otra cosa pues lo mismo *hacían solo dos comidas* si solo dos comidas.” (Entrevista realizada a Yanet, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de junio de 2015).

Carlos, comenta los alimentos que consumían en su familia, para el almuerzo, la comida y la cena: “en la mañana normalmente era huevo con frijoles, en la tarde algún guisado a base de carne, pollo y pasta y en la noche nadamas era una merienda pan café o leche. *Y en la mañana tomaban leche o no de vez en cuando, no casi no.*” (Entrevista realizada a Carlos, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Rocío, relata lo que comían en su familia, para el almuerzo, la comida y la cena, cuando era niña: “pues comíamos que sería frijoles huevo a veces frijoles con queso a veces sopa o huevo *el huevo como lo guisaban* estrellado revuelto con salsa con tortillas hechas a mano *en el desayuno tomaban café o té café con sin pan para la cena cenábamos a veces frijoles tomaban café* si a veces acompañábamos el café con telera” (Entrevista realizada a Rocío, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de junio de 2015).

En el caso de Michelle, su familia guisa muy rico, pero no incluye verduras, narra de que guisos se componía el almuerzo la comida y la cena: “pues para el almuerzo nos daban unos sopos unos huevitos de diferentes formas y en la comida que una carnita con chile sus frijoles y su arroz y para la cena pues lo mismo que sobra de la comida. *No tomaban ni café ni leche en la mañana* si en la mañana si tomábamos el

cereal con leche o la leche con chocomilk y unas galletas o un pan de dulce. Igual en la noche cuando no cenábamos tomábamos la leche con pan o cereal con leche.” (Entrevista realizada a Michelle, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de junio de 2015).

Los alimentos eran acompañados de bebidas como: agua simple del garrafón, jugo de naranja, jugo de toronja aguas frescas de frutas de temporada: leche (la mayoría de las familias, tomaban leche todos los días); el almuerzo y la cena, eran acompañados por diversos atoles como: de maicena, de avena, de maíz, de calabaza, de elote, además de té de canela, té de hojas de limón, te de caña, café y chocolate con leche. Los refrescos se consumen mucho más en la cotidianidad, sobre todo para acompañar la comida (solo algunas familias no los consumen diario) ya no sólo cuando había fiestas.

En la quinta y última generación, el almuerzo, la comida y la cena están compuestos por alimentos como: huevos guisados de distintas formas, chilaquiles, tortas, pollo a la jardinera, pescado guisado de varias maneras, igual las carnes rojas, verduras al vapor, arroz,

Tania, comenta que alimentos incluía su familia para el almuerzo la comida y la cena: “para el almuerzo era pues lo básico comida casera también para la comida y en la cena fruta o cereal...*en la mañana tomaban leche si y café o té* también café con pan. Y en el almuerzo que podía ser el guisado. Huevo o chilaquiles o tortas *para la comida* para la comida era algo ya más preparado podía ser pollo a la jardinera o pescado o carnes rojas con verduras.” (Entrevista realizada a Tania, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Hugo, relata cuales alimentos incluye su familia para el almuerzo la comida y la cena: “y antes de irnos a la escuela tomábamos un yogurt un licuado o una gelatina que mi mamá nos preparaba el día anterior y ya para el almuerzo normalmente comíamos lo que nos ponía nuestra mamá para ir a la escuela que era una torta un jugo o incluso una leche de chocolate, ya para la comida era mucho más elaborado nos preparaban carnes rojas con verduras agua de sabor y arroz o sopa y ya para la cena cereal con leche o sincronizadas *tomaban café* no solamente mis papás nosotros teníamos que tomar leche porque no nos dejaban tomar café en ese entonces ahorita

ya puedo tomar café.” (Entrevista realizada a Hugo, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Juan Pablo, comenta en que consiste el almuerzo, la comida y la cena para su familia: “*en la mañana que tomas mi leche con chocomilk, café o chocolate con chocomilk con pan o sin pan con pan, en la comida que vienes a comer huevo, pollo, caldo, frijoles, o pescado que te gusta el pescado o no mucho no mucho. Y los adultos tu abuelita y tu mama también toman leche en la mañana u otra bebida ellos toman café, ok ustedes leche y ellos café.*” (Entrevista realizada a Juan Pablo, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de junio de 2015).

Bryan, menciona en qué consisten el almuerzo, la comida y la cena para su familia: “en la mañana desayuno chocomilk con pan, en la tarde voy a desayunar jaaa desayunar voy a comer ceviche, y en la noche como pan con café (le indico que no se aleje mucho por la grabación) con café.” (Entrevista realizada a Bryan, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de junio de 2015).

Ximena, menciona cuales alimentos componen el almuerzo, la comida y la cena de su familia: “pues la mayoría a veces comemos frijoles, huevo, salchichas, o lo que me dan y *en la mañana tomas leche o café* a veces leche o café *con pan o sin pan* en ocasiones con pan, *más seguido con pan o rara vez más seguido, y en la comida ya comes frijoles huevos...atún papas, salchichas, y en la cena* pues como lo que me den y después tomo café sin pan ya *si ya es mucho pan no sí.*” (Entrevista realizada a Ximena, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Daniela, menciona los alimentos que incluyen el almuerzo, la comida y la cena en su familia: “para el desayuno mi mamá me hace un licuado y para llevarme a la escuela a veces me hace una torta de queso con chorizo o espagueti o chilaquiles y otras cosas pero más eso y en la comida como lo que hace mi abuelita Susa y en la noche me sirvo leche con tantito café o sino hacen atole o chocolate lo hace mi abuelita y eso ceno. *Y tu abuelita Susa que guisa para la comida* pues a veces hace sopa azteca sopa de arroz milanesas luego me hace tacos de arroz de frijoles y muchas cosas sabe guisar.” (Entrevista realizada a Daniela, por Rosa María Calderón Díaz, el 24 de junio de 2015).

Álvaro, comenta los alimentos que componen el almuerzo la comida y la cena: “en el almuerzo atole con pan sino leche con pan *también tomas café* si a veces *con pan* si con pan y *cuando te hacen atole de que te preparan* de maicena de fresa de chocolate, vainilla y ya *en la comida* comemos pechuga empanizada, quesadillas luego como y ya ah sí enchiladas, caldo, sopa, *caldo de que comes* de pollo también de res con verduras *cuando te preparan tus enchiladas le agregan verdura* si le ponen que la col o la lechuga y aguacate a veces si le ponen...*para la cena* fruta o mi mama luego compra yogurt y no lo tomamos y sino tomo café o sino con la comida que nos sobra o frijolitos *en la cena comes pan* si a veces.” (Entrevista realizada a Álvaro, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de junio de 2015).

Los alimentos son acompañados de bebidas como: agua simple del garrafón, jugos envasados: leche (la mayoría de los niños, toman leche todos los días); el almuerzo y la cena, son acompañados de café y leche con chocomilk. Los refrescos se consumen diario de sabor o de coca cola, en las fiestas, solo hay refrescos.

Los cambios más importantes observados en la alimentación de las 5 generaciones, son: en la primera y segunda generaciones consumen tortillas hechas a mano, los ingredientes de la primera generación son los de la siembra y cosecha, la carne es esporádica, las frutas y algunas plantitas se dan silvestres y también las agregan a la comida. Las mamás preparaban una serie de atoles con los que la familia acompañaba, el almuerzo y la cena, podrían ser de maíz, frijol, calabaza, elote y amaranto.

Tomaban el agua “del ojo de agua”, “del pocito”, “del manantial” y aunque ya existen los refrescos que tampoco son como los de ahora, solo los tomaban muy de vez en cuando don Arturo los de las embotelladoras locales y don Esteban comenzó tomando de esas embotelladoras cuando niño y ya adulto tomaba mucha coca cola. Don Javier cuando llegó a vivir a la ciudad de México empezó a tomar coca cola.

En la tercera, cuarta y quinta generación las diferencias son entre el campo y la ciudad, en el campo se sigue consumiendo lo que se puede sembrar, las tortillas se preparan en casa, en la ciudad se compran en la tortillería, y los ingredientes se compran en el mercado o supermercado.

Los refrescos ya son mucho más usuales, aunque hay informantes que no los consumen porque no están habituados la mayoría acompaña la comida con coca cola o refresco de sabor la comida, el agua ya es potable se toma de la llave y del garrafón. Los atoles de la primera generación se volvieron exóticos, ya no se preparan en casa los puedes consumir porque hay algunas señoras que los venden en las plazas o las avenidas principales de las comunidades, y ahora preparan los de maicena, avena y arroz, o prefieren la leche con chocomilk.

Para la condimentación de la comida, la mayoría de las informantes de la primera y segunda generación, utilizaban una serie de plantas que ellas mismas cultivaban en sus huertas como: mejorana, tomillo, hierbabuena, albahaca, epazote, laurel, orégano, ruda, poleo y te negro, estos últimos tres considerados plantas medicinales. Además de dichas plantas aromáticas usan: comino, pimienta, clavo, ajo, cebolla y canela.

Además de utilizarlas para sazonar la comida, algunas de las plantas tenían una función terapéutica, ya que servidas en forma de infusión, ayudaban a curar ciertos padecimientos, sobre todo relacionados con la digestión de la comida.

Para condimentar la comida en la tercera y cuarta generaciones las informantes siguen utilizando: mejorana, tomillo, hierbabuena, albahaca, epazote, orégano, laurel, sólo que ahora compran un manojito en el mercado; las secan, las guardan y de ahí van ocupando, algunas de ellas todavía las cultivan. Usan además de las plantas aromáticas: comino, pimienta, clavo, ajo, cebolla y canela.

Los jumiles, los guajes, los guamúchiles, las parotas, las pipiscas, los retoños de guaje, los chichiguachis, los hongos, las setas, que complementaban la comida de la primera y segunda generación en las comunidades rurales, son difíciles de encontrar y la cuarta y quinta generación no saben que son y por supuesto no se los comerían.

En la primera y segunda generación todo lo que comían era más natural, fresco y limpio, aunque en tiempo de cuaresma la tierra no daba frutos, ellas conservaban algunos en formas no tan modernas como las latas, pero lo hacían de manera limpia y segura para su salud: sobre todo queso, una especie de mermeladas, frutas secas para preparar atoles, chorizo de puerco (las familias que podían matar un marrano por lo menos una vez al año) y carne seca.

Además sembraban; jitomates, chiles y algunos árboles frutales que pudieran regar, acarreando agua de las barrancas cercanas. Asimismo tenían almacenado maíz, frijol, cacahuate y semillas de pipiana y calabazas dulces con las que se puede hacer atole o dulce, y de lo cual iban comiendo.

Las mujeres de la tercera generación, sólo guisan una vez al día, preparan suficientes alimentos para el almuerzo y la comida y después calientan. El desayuno y la merienda pueden incluir: café con pan, un vaso de leche, hotcakes, licuados de frutas, fruta picada o cereal con leche.

Los fines de semana, eran diferentes en la comida, las mujeres preparaban alguna comida especial, que saliera un poco de la rutina para su familia, en la primera y segunda generaciones. Para la tercera generación ya casi no cocinan los fines de semana, compran algunos antojitos o pollos rostizados, o van a comer, antojitos o tacos.

Respecto a la comida de los fines de semana el Dr. Fidel recuerda, lo que se comía en su familia esos días y el significado que tenía para todos los integrantes:

“Formidable los domingos era día de barbacoa Capuluac o cecina fue clásico y sigue siendo clásico la cecina de Yecapixtla con su guacamole y salsa borracha es chile pasilla el chile se dora y se muele con pulque en el molcajete mi papá que era un buenazo para las salsas le ponía aceite de oliva y luego unos pedazos de queso y de chicharrón y eso con la cecina o la barbacoa era delicioso y la mejor barbacoa es la del estado de México hay de muchos pueblos pero la barbacoa es de Texcoco la descubrió el rey Netzahualcóyotl y ahora imagínate cuando llegaron los barbaros españoles que venían hambrientos y comieron barbacoa bebieron chocolate que maravilla pero la barbacoa la hacían de perro de xoloitzcuintle eran los perros que engordaban con ese fin de hacer la barbacoa.” (Entrevista realizada al Dr. Fidel, por Rosa María Calderón Díaz, el 12 de septiembre de 2015).

LA COMIDA EN LAS FIESTAS.

Un cambio excepcional en el consumo de alimentos lo constituían las fiestas. Los informantes mencionan que en sus comunidades solían celebrar bautizos, primeras comuniones, bodas y fiestas dedicadas al santo patrono y algunas otras celebraciones asociadas al calendario católico como: el 3 de mayo, día de la Santa Cruz, el 8 de septiembre día de la virgen de la Natividad, el 29 de septiembre día de

San Miguel, celebraban la Navidad, la cuaresma y preparaban ofrendas a sus familiares muertos. En la primera y segunda generaciones.

Las otras tres generaciones ya casi no celebran ninguna festividad del calendario católico, solo la Navidad, el año Nuevo, la cuaresma que a veces no comen carne en ese tiempo, ahora celebran cumpleaños, fiestas de graduación escolar, día de la madre, día del padre, día del niño, los 15 y 18 años de las jovencitas, y los tres años de las niñas.

Algunos de los guisos que se acostumbraban para las fiestas eran: Mole rojo con arroz y frijoles; para las fiestas patronales, caldo de vaca, guajolotes y los hacían en mole, barbacoa de res o de chivo. En semana santa, mole verde de semilla de pipiana con pescado seco, huanzontles, tortas de papa, pollo, filete de pescado, enchiladas, frijoles, habas y mojarras, chiles rellenos, arroz acompañado de huevos hervidos, tortas de garbanzo, sardinas, nopales y verduras en general.

En Navidad y Año Nuevo se sirve ponche de frutas, buñuelos y pozole, ensalada de manzana, bacalao, pierna rellena, ensalada fría, pollo al horno, pavo relleno, romeritos, pavo relleno con chipotle, etcétera.

Otros guisos para las fiestas eran: tamales nejos o de ceniza como también se les conoce con mole verde, pozole, carne asada, tamales de carne, mole rojo con arroz y frijoles, mixiotes acompañados con espagueti, barbacoa de res, rollos de carne, carnitas de cerdo, bisteces asados acompañados por una salsa y unos frijoles refritos, pollos rostizados y pancita.

La cooperación entre parientes, era común en esas fechas, sobre todo las mujeres colaboraban en la preparación de los alimentos, y las tortillas para las fiestas, mientras los hombres apoyaban con leña, maíz y en el sacrificio de los animales para la comida (puercos, chivos y reses).

El tiempo que dedicaban a la preparación de las comidas, era aproximadamente de dos días, dependiendo del número de mujeres que participaran; cuando eran guisos sencillos y para menos personas, utilizaban varias horas o un día. Para los cumpleaños; se acostumbra comprar el pastel y refrescos; si se trata de una persona adulta (y se

cuenta con los recursos económicos) también se preparan mole rojo, tamales de frijol o se acompaña con tortillas, o su comida preferida.

También para los cumpleaños se pueden preparar; algunos de los siguientes antojitos: tacos dorados de papa, requesón o rajas, tostadas de tinga o sencillas, sándwiches. Y si son fiestas infantiles no deben faltar los dulces, refrescos o jugos. En el día del niño, pastel, dulces, jugos, sándwiches, hamburguesas o alguna otra comida favorita de los niños.

Todas las comidas en las fiestas a partir de la segunda generación, son acompañadas con refrescos de Coca-Cola y de sabor, cervezas, rara vez aguas de jamaica, horchata o tamarindo, pero el agua simple no se ofrece prácticamente en ninguna celebración.

El trabajo que requieren las comidas en las celebraciones actualmente, es asumido por las mujeres de la familia, si son muchos los invitados, se compra la comida con alguna cocinera o cocinero, porque a diferencia de la primera y segunda generaciones, las vecinas y amigas no colaboran en los quehaceres que implica la elaboración de los alimentos.

ESPACIO Y TIEMPO DE LA COMIDA

*“Somos lo que comemos... El destino de una nación depende de cómo se alimenta.
Brillat-Savarin”*

En cuanto a las diferencias de los horarios y el tipo de comida que consumen los ricos a lo largo del tiempo, un ejemplo del siglo XIX, lo refiere Sonia Corcuera de Mancera:

“...traerme éstas que llaman ollas podridas, que mientras más podridas son, mejor huelen, y en ellas pueden embaular y encerrar todo lo que él quisiere, como sea de comer...En México era, si hemos de creer a Guillermo Prieto, sólo uno de los platillos que se tomaban al medio día con la comida. Para esas horas era costumbre haber guleado ya dos veces: la primera al despertar con el desayuno, y la segunda al almorzar a las diez de la mañana ‘asado de carnero o de pollo, rabo de mestiza, manchamanteles, calabacitas, adobo o estofado, o uno de los muchos moles o de las muchas tortas de repertorio de la cocinera’. Después de la comida de al mediodía, ‘un chocolate entre cuatro y cinco de la tarde engañaba el apetito: algo de merienda servía como de refrigerio después del Santo Rosario, y la cena a las diez de la noche despedía a la gula con el indispensable asado con ensalada y el mole de pecho tradicional.” (Corcuera, De Mancera Sonia, 1981: 200-201)

Las familias sobre todo de las tres primeras generaciones, consumían alimentos tres veces al día: el almuerzo en la mañana, la comida al mediodía y oscureciendo la cena.

Se reunían para comer a horas especificadas por los padres. En tiempos de secas, todos hacían las tres comidas en casa, mientras que en tiempo de siembras, almorzaban y comían en el campo y sólo cenaban juntos.

El tiempo dedicado a degustar la comida en las comunidades, variaba de acuerdo a las labores del campo: en tiempo de siembras una media hora o cuarenta y cinco minutos, mientras que en tiempo de secas, le dedicaban una hora o un poco más. A partir de la tercera generación se le cambia el nombre al almuerzo, y ahora es un desayuno ligero en la mañana y la comida en la tarde y en la noche la merienda.

Los horarios varían porque la mayoría de los informantes hombres y varias mujeres trabajan fuera de casa, los niños van a la escuela, entonces se vuelve difícil coincidir, cada quien come a la hora que puede. A veces meriendan juntos.

LA COCINA:

El espacio del hogar dedicado para comer, era la cocina. En ese lugar se reunían todos los miembros de la familia y ahí consumían diariamente sus alimentos. Sobre todo la primera y segunda generaciones.

EL COMEDOR:

En el comedor comían a partir de la tercera generación, aunque don Javier y el Dr. Fidel que vivían en ciudades, acostumbraban comer en el comedor, igual en las cinco generaciones los informantes que vivían en ciudades consumían sus alimentos en el comedor.

EL JARDIN:

En el jardín consumían sus alimentos los fines de semana a partir de la tercera generación o cuando solían celebrar fiestas, en la cuarta y quinta generaciones las celebraciones grandes se celebran en un salón para fiestas.

Uno de los cambios importantes, ha sido la falta de convivencia, porque es difícil que se reúnan a comer todos los miembros de la familia a la misma hora. El esposo tenían que ir a trabajar fuera, los hijos a la escuela sólo se reunían las familias de la primera generación que vivían de la siembra, pues les llevaban de comer al campo y allá compartían la comida, pero eran pocos.

Algunos de los informantes de la primera generación recuerdan los días en que todos se juntaban para consumir sus alimentos y aunque lo hicieran en el pretil comían muy felices, ahora el comedor, siempre está muy solo.

El Dr. Fidel también recuerda que la comida en familia era un momento maravilloso que se debía cuidar “la comida era hermosa un momento que se cuidaba porque era el espacio de convivencia y comunicación porque es el momento que todos estábamos reunidos.” (Entrevista realizada al Dr. Fidel, por Rosa María Calderón Díaz, el 12 de septiembre de 2015).

IV. DISCURSOS SOBRE LA ALIMENTACION SANA: LA ESCUELA Y LA ALIMENTACIÓN DE LOS INFORMANTES:

“Tan solo por la educación puede el hombre llegar a ser hombre. El hombre no es más que lo que la educación hace de él. Immanuel, Kant”

Don Arturo relata sobre lo que llevaban para comer en el recreo algunos de sus compañeros generalmente la mayoría iban a comer a su casa: “los que tenían posibilidades si llevaban...pan torta, galletas así pero en aquel tiempo no se conocían las galletas solo las personas que tenían posibilidades solo como la gente que estaba en el zócalo donde es ahora el palacio de gobierno había el restauran grande el Ofelia el afriacnano estaba la farmacia como se llamaba era la única farmacia que había que ya la cambiaron por san José al calvario por donde está la virgen de Guadalupe el señor Pablito se llamaba el preparaba la medicina los Garrido...ellos si llevaban y a veces nos convidaban usted sabe a veces te haces de amigos los que no como todos los compañeros los que se hacen amigos.” (Entrevista realizada a don Arturo, por Rosa María Calderón Díaz, el 09 de julio de 2015).

Doña soledad comenta que ella casi no comía fuera de su casa porque era bien delicada, comenta que: “pues casi no porque no me daban dinero para gastar porque yo siempre fui bien delicada del estómago entonces yo creo que lo hacían para que yo no comiera cualquier cosa pero si se me antojaba porque vendían jícamas con chilito y me encantaba comprar eso en el recreo afuera de la escuela pasaba un señor vendiendo jícamas con chile pero nadamas eso porque yo siempre que salía de la casa a la escuela ya iba bien desayunada y luego antes la escuela era todo el día ibas a las ocho salías a la una para ir a comer a tu casa...”(Entrevista realizada a doña Soledad, por Rosa María Calderón Díaz, el 09 de junio de 2015).

Doña Anastasia se llevaba su comida para el recreo cuando iba a la escuela menciona que vivía lejos de donde estaba la escuela entonces no podía ir como sus demás compañeros a comer a su casa:

“pues le digo que yo iba 3 meses de cada año me mandaban en enero que ya se sueltan los animales para que anden libres iba yo enero febrero y marzo y en abril ya no iba porque tenía que seguir con el cuidado de los animales y así era cada año, en los meses que iba a la escuela que comía y tomaba en el recreo me llevaba mi lunch y que era

pues unos taquitos de frijoles y ya por allá poníamos lumbre y los calentábamos *todos llevaban su lunch* no nomás los que estábamos lejos los que no iban a comer a sus casas y nosotros no teníamos que caminar como de aquí de la Morelos a la ETA la secundaria que está en la Azteca y como era todo el día de clases imagínese para ir y venir nos hacíamos como 40 minutos de ida y de vuelta no daba tiempo entonces cuando nos daban la hora de comer los que vivían cerca iban a sus casas y los que íbamos de lejos calentábamos nuestros taquitos y ya comíamos *y de beber que llevaban* agua en botellitas de vidrio porque antes no había plástico, o sino en la escuela mandaban a los niños más grandes a traer una regadera y de ahí ya tomábamos todos *y que era eso de la regadera* eran unos botes de lámina que tenían como una regadera en la punta y de ahí nos servían iban a traerla a los ojos de agua que había allá y de esa tomábamos todos era agua limpia y buena.” (Entrevista realizada a doña Anastasia, por Rosa María Calderón Díaz, el 22 de mayo de 2015).

El Dr. Fidel relata los alimentos que comía y bebía en el recreo cuando iba a la escuela:

“siempre me fui a la escuela desayunado mi madre era una señora muy atenta y siempre se preocupó por nosotros en el recreo me comía una torta de frijoles o de plátano que me ponía mi mamá y tomaba agua pero entonces en las escuelas había bebederos mi barrio era pobre pero las escuelas tenían bebederos tu podías tomar agua ahí. Ahora están poniendo como novedad que tengan bebederos las escuelas si eso ya existía quien sabe porque se perdió pero era un logro importante para la hidratación correcta de los niños. Y cuando salía de la escuela me daban 2 centavos y había una señora con su canasta que vendía unas tortillitas enchiladas que les ponía queso y cebolla y compraba mi enchilada te costaba un centavo y había una tepachería donde vendían el tepache y me compraba mi tepache con mi enchilada ese también costaba un centavo. *Y en la secundaria que comía y bebía* fijate que en la secundaria 4 donde yo estuve era doble turno entrabas a las ocho y salías a la una y regresabas a las tres y salías a las 5 de la tarde entonces nos daba tiempo de ir a comer a nuestras casas pero al medio día tomaba un refrigerio ahí en la escuela vendían este refrigerio que era una torta bien hecha de jamón o queso de puerco esa la comíamos a las 10 o 11 de la mañana y costaba 5 centavos y tomaba agua igual había bebederos para tomar el agua. *Y en la prepa que comían* no en la prepa ya no había recreo ahí entrabas a las ocho de la mañana y salías a las tres de la tarde pero como hay tiempo entre clase y clase y entonces te comprabas algo de comer pero ahí dentro de la prepa había una tienda ahí pedías tu café una torta o un sándwich pero yo siempre Salí de mi casa desayunado ahí compraba para aguantar y llegando a casa comía. Y en la universidad también comía una torta o un sándwich entre clases pero ya no llevaba una nada de comida y tampoco ya ahí había bebederos.” (Entrevista realizada al Dr. Fidel, por Rosa María Calderón Díaz, el 12 de septiembre de 2015).

La profra. Gloria comparte, lo que comía y bebía en la hora del recreo en la escuela:

“si casi no nos ponían así mucho porque nos daban nuestro desayuno nos daban un cuarto de leche en botella de vidrio era leche con vainilla era como un licuado a veces

de vainilla de plátano o de fresa a veces era jugo de naranja y nos daban unas galletas grandes y una guayaba un plátano o una manzana y un dulce de cacahuete una palanqueta y nos los daban a no me acuerdo si era a 10 o a 20 centavos y ya después nos daba mi mamá 50 centavos para mi hermana y para mí y nos los repartíamos nos comprábamos galletas o una fruta con chile o un refresco un pato pascual ese nos costaba 40 centavos entonces no lo comprábamos para las dos y lo repartíamos y también comprábamos muchos cocoyules *esos que son...son como el coco pero pequeños como un durazno y lo pelábamos y ya lo chupábamos estaba como babosito pero dulce y lo chupábamos y le quitábamos lo dulce y ya lo partíamos y salía el coquito y ya no lo comíamos pero no debíamos de comer muchos porque si no nos cerraba la garganta porque es una fruta muy caliente y eso nos costaban 3 por veinte centavos.”* (Entrevista, realizada a la profra. Gloria, por Rosa María Calderón Díaz, el 28 de mayo y el 13 de julio de 2015).

El Dr. Lorenzo relata que eran los alimentos que consumía durante el recreo cuando asistía a la escuela: “pues era poco lo que comíamos casi no había puestos de comida en las escuelas en ese tiempo, de hecho en ese entonces entrábamos 8 y media de la mañana o incluso a las 9 entonces la mayoría de nosotros íbamos ya desayunados entonces bien desayunado puedes regresar a la casa a comer y solo en el recreo a veces consumíamos algunas frutas que las señoras llevaban a vender o alguna golosina pero casi no comíamos en la escuela llevábamos agua pero también se utilizaba la de los pozos que era agua dulce y estaba limpia.” (Entrevista realizada al Dr. Lorenzo, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Lucía, menciona lo que comía en la hora de recreo de niña cuando iba a la escuela:” si recuerdo que mi mamá o me ponía una torta o en la escuela vendían gorditas enchiladas y eso compraba y de tomar era agua porque no había refrescos que vendieran ni menos esos pequeñitos siempre era agua, llevaba agua en una cantinplora y *cuánto dinero le daban para ir a la escuela* me acuerdo que 20 centavos y eso costaba una gordita así que no podíamos comer mucho.” (Entrevista realizada a Lucía, por Rosa María Calderón Díaz, el 15 de julio de 2015).

La Dra. Lourdes Brito, comenta cuales eran los alimentos que consumía en el recreo cuando iba a la escuela: “llevaba mi torta me ponían y agua y *su torta de que podía ser* podía ser de huevo de frijoles con queso de jamón dependiendo de lo que hubiera en casa y el agua porque no se podía llevar refresco a la escuela.” (Entrevista realizada a Lourdes Brito, por Rosa María Calderón Díaz, el 20 de agosto de 2015).

Cristina relata de que se componía su comida del recreo cuando era niña e iba a la escuela: “siempre llevaba mi torta hay sí y era de huevo, y *agua* no vendían unas coquitas y a veces me compraba mi coquita y sino *agua pero llevabas en cantimplora si*” (Entrevista realizada a Cristina, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 y 17 de junio de 2015).

Anavelia, comenta de que se componía su comida para la hora del recreo cuando iba a la escuela: “Si una torta de frijoles con huevo o de jamón y *agua natural.*”

María Esther cuenta lo que comía en la hora de recreo cuando iba a la escuela: “en el recreo comía torta sincronizada, sándwich ya cosas muy rápidas porque obviamente mi mamá trabajaba y no había mucho tiempo para estar cocinando, siempre fue elaborado en casa pero si cosas rápidas y prácticas y *de tomar* eso si me hacían *agua de frutas* me acuerdo que me mandaban una botella de *agua simple* y otra de *frutas de lo que hubiera en casa o de la estación.*” (Entrevista realizada a María Esther, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de agosto de 2015).

La profra. Angélica, relata, de que alimentos se componía su comida del recreo cuando iba a la escuela: “si siempre llevábamos desayuno era una torta, o mi mama nos preparaba chilaquiles y llevábamos algo de fruta, y *agua natural.*” (Entrevista realizada a Angélica, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Marlene, comenta, de los alimentos que se componía, lo que comía a la hora del recreo cuando iba a la escuela:

“umm me llevaba siempre una torta de jamón, de chorizo con huevo o de frijoles con huevo y un frutsi siempre no compraba yo en la escuela y una manzana me llevaba *te acuerdas que vendían en la escuela primaria* si vendían tortas quesadillas tostadas tacos dulces y refrescos. *Y en la secundaria que comías* ahí en la secundaria ya no comía nadamas me tomaba un frutsi y unos cheetos o unos churrumaís porque ya me iba comida de mi casa porque fui en el turno de la tarde entonces nadamas llegaba a cenar. *En la preparatoria que comías y tomabas en el receso* ahí en la prepa nos comíamos como dos gordas y una coca o nos íbamos a comer pizza pero rara vez y también rara vez comíamos tortas pero ahí ya iba en el turno de la mañana. *Y en la licenciatura que comías y tomabas entre clases y que licenciatura estudiaste* bueno es una historia en México empecé a estudiar la licenciatura en docencia pero la deje trunca y me fui a los estados unidos allá estudie la licenciatura en psicología. Entonces comíamos en México tortas porque ahí las vendían en la universidad o ya me iba comida de mi casa hacia yo una carne de puerco en salsa verde o una carne frita como la cecina o bisteces o una pechuga de pollo porque a mi casi no me gusta lo asado me gusta la grasita o también iba a comer comida corrida te daban tu sopita tu guisado y *agua fresca*

y tortillas eso es lo que comía en la universidad. *Y en estados unidos cuando estudiabas psicología allá tenían espacios para comer y había recesos no allá no tenías recesos pero en las clases podías comer mientras el maestro daba su clase y ahí usualmente lo que comías son ensaladas la cesar salad o la ensalada del chef o sándwiches de pavo con queso eso era lo que comíamos allá y bebíamos bueno yo bebía coca cola para que me diera energía aunque si había agua simple para tomar. Y la maestría también la hiciste en estados unidos si también pero ahí ya casi no comía y cuando llegaba a hacerlo comía una hamburguesa o un burrito de carne asada que lleva frijoles arroz y la carne asada en trozos grandes la hamburguesa y el burrito y con una coca cola.*” (Entrevista realizada a Marlene, por Rosa María Calderón Díaz, el 19 de agosto de 2015).

Cinthia, cuenta su experiencia con la hora del recreo cuando iba a la escuela: “pues no no tenía nada jaaa ni dinero ni lunch si acaso algunas veces me daba mi mamá dinero para que comprara algo que vendieran y *te acuerdas que vendían* si chatarra, papitas o algo así dulces, pero realmente la escuela no tenía cooperativa como tal no *en qué escuela estudiaste* en la escuela “La ciudad de Cuernavaca” *era particular si*” (Entrevista realizada a Cinthia, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de agosto de 2015).

Tania, menciona cuales eran los alimentos que consumía en la hora de recreo cuando iba a la escuela primaria: “normalmente tomaba agua o una torta o un sándwich *te los preparaba tu mamá* si hubo un tiempo en que me ponían comida y ya después lo compraba en la escuela.” (Entrevista realizada a Tania, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Bryan, relata lo que comía en el recreo, cuando iba a la escuela primaria: “Tomo, refresco, agua *y que comes* que como picadas, chilaquiles de varias cosas *compras dulces en la escuela, no porque no venden*” (Entrevista realizada a Bryan, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de junio de 2015).

Daniela, menciona de que se compone su comida para el recreo: “llevo mi torta y a veces otro guisado y de tomar mi mamá me pone una lechita llevo agua y a veces también me pone unas barritas.” (Entrevista realizada a Daniela, por Rosa María Calderón Díaz, el 24 de junio de 2015).

Lo que observo en los relatos es que en la escuela se consume por prestigio, o por los recursos que tengas, en la narración de don Arturo eso se aprecia llevaban los

que podían, que torta que galletas, no se conocían mucho las galletas solo los que podían comprarlas, los frutsis, las coquitas, es lo que tomaba o toma la mayoría.

En lo que la escuela enseña acerca de lo adecuado para comer, solo don Javier menciona que en la escuela en su época les decían que la sopa de pasta era pura harina que no debían comerla mucho, entonces su mamá le hacía caso al maestro y solo la preparaba una vez a la semana.

Los demás informantes mencionaron que ni la iglesia ni la escuela les decía que debían comer y que no, solo recomendaban que se lavaran las manos al preparar los alimentos y al comer.

Pero en la quinta generación a los 5 niños si les dicen sus maestros que deben de comer más frutas y verduras y menos comida chatarra, y tomar agua simple para hidratarse.

LA OBESIDAD UN PROBLEMA DE SALUD LA OPINIÓN DE LOS PROFESIONISTAS

*“...en muchos países comer en exceso se está convirtiendo en una epidemia... las raciones excesivas, los alimentos producidos industrialmente y a menudo consumidos a la carrera...”*Mireille Guiliano

En la actualidad, varios individuos, siguen pautas compulsivas, convirtiéndose en consumidores ejemplo de la economía de mercado, lo cual trae consecuencias en su salud en lo personal y lo social, asevera, Eduardo Galeano:

“...Esta civilización, que confunde la cantidad con la calidad, confunde la gordura con la buena alimentación. Según la revista científica The Lancet, en la última década la ‘obesidad severa’ ha crecido casi un treinta por ciento entre la población joven de los países más desarrollados. Entre los niños norteamericanos, la obesidad aumentó en un cuarenta por ciento en los últimos dieciséis años, según la investigación reciente del Centro de Ciencias de la Salud de la Universidad de Colorado. El país que inventó las comidas y bebidas light, la diet food y los alimentos fat free tiene la mayor cantidad de gordos del mundo. El consumidor ejemplar sólo se baja del automóvil para trabajar y para mirar televisión. Sentado ante la pantalla chica, pasa cuatro horas diarias devorando comida de plástico.” (Galeano, Eduardo, 1999; 260-261).

Son cuerpos moldeados por una alimentación, que se adquiere en las grandes empresas trasnacionales, que incluye, suficiente grasa, harina, sal, azúcar y almidones.

La alimentación, es actualmente una preocupación por los cuerpos que se han vuelto obesos e improductivos, por lo que el discurso pedagógico promueve en estos últimos años en las cooperativas, una alimentación que incluya una menor cantidad de grasas, harinas y azúcares y para hidratarse solo agua simple potable, para evitar en lo posible que sigan aumentando esos cuerpos que le salen muy caros a las instituciones de salud.

Es evidente que existe un desequilibrio entre la ingesta de alimentos procesados y refinados; abundantes en carbohidratos, grasas, azúcares y sal como: dulces, galletas saladas y dulces, pan blanco, cereales altos en azúcar, papas fritas, pizzas, panecillos, refrescos entre otros y los problemas de salud que está padeciendo la población en nuestros días. Nos referimos a los altos índices de sobrepeso y obesidad.

un aumento considerable de problemas de salud en la población infantil, como diabetes⁴⁸ mellitus tipo 2,⁴⁹ enfermedades cardiovasculares, hipertensión arterial,⁵⁰ enfermedades articulares, cáncer de colon, cáncer de riñón, colesterol alto, triglicéridos, trastornos circulatorios, problemas de escasa atención,⁵¹ enfermedades cerebrovasculares, síndrome de fatiga crónica, síndrome de colon irritable, reflujo, inflamación de vesícula, entre otras.

En la actualidad sobrepeso y obesidad son considerados por la Organización Mundial de la Salud (OMS en adelante) una epidemia que afecta a millones de habitantes en el mundo, cifras aproximadas mencionan que existen cerca de un billón de personas con sobrepeso a nivel global y 670 millones son obesas.

La Organización Mundial de la Salud, en el año 2004, promueve la solución al problema mediante la aplicación de la llamada “Estrategia Mundial OMS sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud”, que tiene como finalidad, la aplicación de medidas necesarias para apoyar una alimentación saludable y la realización de actividades físicas de manera periódica por los niños.

En el 2008, las cifras aportadas por diversos estudios reportados a la OMS, eran muy preocupantes, ya que mencionan que aproximadamente 1400 millones de adultos, de más de 20 años tenían sobrepeso, entre quienes padecen obesidad 200 millones son hombres y cerca de 300 millones son mujeres.

En septiembre de 2011, “La Declaración Política de la Reunión de Alto Nivel de la Asamblea General de las Naciones Unidas sobre la Prevención y el Control de las Enfermedades No Transmisibles”, considera urgente disminuir la exposición de las personas y las comunidades a dietas poco sanas y a una vida sedentaria.

⁴⁸La diabetes en México ha crecido de manera descomunal. De acuerdo con La Encuesta Nacional de Salud del año 2006 pasó de ser la novena causa de muerte en 1980 a la primera en el año 2000.

⁴⁹En México, según el Acuerdo para la Salud Alimentaria de 2010, 6.4 millones de niños y adultos padecen diabetes mellitus tipo 2 y según los pronósticos del mismo documento, en 2025 11 millones de mexicanos la padecerán.

⁵⁰De acuerdo con La Encuesta Nacional de Salud (ENSANUT) 2012, 22.4 millones de adultos de 20 años o más tienen o padecen enfermedades del corazón.

⁵¹En el ámbito clínico se le conoce como déficit de atención, y requiere tratamiento médico y terapia para mejorar el proceso de aprendizaje.

Para el año 2012, cerca de 40 millones de niños menores de cinco años padecían sobrepeso, en este sentido llama la atención que el aumento del sobrepeso y obesidad, se está dando en países considerados por el Banco Mundial, como de bajos ingresos, donde 30% de los niños en edad preescolar tienen sobrepeso y obesidad, mientras que en países en desarrollo viven más de 30 millones de niños con sobrepeso y en los países desarrollados aproximadamente 10 millones tienen este problema.

En México, de acuerdo con la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (Ensanut) del año 2006, la obesidad ha aumentado de forma alarmante y progresiva en los últimos 20 años. Las investigaciones realizadas de 1999 a 2006 indican que aumentó 77% en los niños y 47% en las niñas.

Según Ensanut, de 1980 a 2006, los índices de obesidad se han triplicado en el país y la obesidad infantil ha crecido a niveles preocupantes, en 1988 los reportes mencionan que existía 9.5% de obesidad a 1998 era de 24.9% y para el 2006, habíamos alcanzado el 32.4%, lo que llevo a México a ocupar el segundo lugar en obesidad infantil a nivel mundial.

En el marco de “La Declaración Política de la Reunión de Alto Nivel de la Asamblea General de las Naciones Unidas sobre la Prevención y el Control de las Enfermedades No Transmisibles”, adoptada en septiembre de 2011, México pone en marcha las recomendaciones de la OMS, en la llamada: “Estrategia Mundial OMS sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud”, diseñada en el 2004.

En el año 2011 el gobierno federal, la Secretaría de Educación pública y la Secretaría de Salud publicaron un manual dirigido a madres y padres de familia que versa, sobre el Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria, Estrategia contra el Sobrepeso y la Obesidad, consideradas como generadoras de un problema de salud pública.

En el manual⁵² se promueve, el plato del buen comer, con un balance equilibrado de verduras, frutas, cereales, leguminosas y alimentos de origen animal, y para

⁵² Manual que fue entregado, a los niños que asisten a la escuela primaria en el ciclo escolar agosto 2012- julio 2013 como texto gratuito.

acompañar sus comidas solo agua simple potable. Así como la promoción de actividades familiares y escolares recreativas que conlleven a una mayor activación física de los niños, con la idea de llevar a un estilo de vida saludable.

En este sentido, en el principado de Asturias, se ha editado un manual que invita a la enseñanza y mejora de los hábitos de alimentación y consumo saludables en el ámbito escolar, Blanco, et.al., (2005). Describe el proceso de alimentación desde la elaboración de los alimentos y su absorción por el ser humano así como los tipos de alimentos y el abuso de carnes y grasas que llevan a la obesidad y a enfermedades asociadas a una alimentación incorrecta.

El objetivo del manual, es responsabilizar a los alumnos de los diferentes centros para que a partir de prácticas saludables de consumo alimenticio, transformen poco a poco sus hábitos hasta que conformen un estilo de vida lo más sano posible. Basado en mensajes saludables y con un trabajo compartido mínimo entre la familia y la escuela.

La mayoría de los autores coinciden en que un estilo de vida consumista, una alimentación incorrecta y un alto consumo de bebidas gaseosas han contribuido a altos índices de sobrepeso y obesidad y a otros trastornos alimenticios que se han vuelto una epidemia en la actualidad.

Los informantes expertos de las 5 generaciones opinan sobre las causas que han generado un problema de salud pública llamado “sobrepeso y obesidad” en la actualidad, y cuáles podrían ser algunas medidas que deberían tomarse para resolver dicho problema.

El Dr. Fidel integrante de la primera generación nos da su opinión como médico acerca de la obesidad y cómo ha evolucionado con el tiempo, el lleva muchos años ejerciendo la medicina:

“la obesidad ha existido siempre pero cuando yo era un médico joven no era vista como un problema de salud veías personas gorditas pero no eran una gran cantidad y tampoco eran tan gorditas la obesidad se destapo por decirlo de alguna manera cuando cambiaron los hábitos de alimentación porque no era el sandwichito o la torta sino que ahora les dan papitas churritos y todas esas cosas de fritangas cuando se hizo la explosión de esas cosas fritas es cuando la obesidad o el sobrepeso empezaron a representar un problema de salud, tan es así que en las escuelas trataron de que no

hubiera en las cooperativas fritangas y todas esas cosas alimentos chatarra que es como les dicen trataron de resolverlo pero las empresas que venden ese tipo de comidas ya son muy poderosas la coca cola la barcel que vende las frituras ese tipo de mal llamada comida no debería de existir a los niños se les debería dar como golosina una fruta y vender en las escuelas cosas sanas, pero yo pienso que ahí fue donde cambiaron los hábitos ahí fue donde se empezó a generar el problema y a partir de ahí ha ido en aumento y luego también a que los niños no desayunan así se van a la escuela y entonces están propensos a comer cualquier cosa y es ahí donde consumen mucha chatarra, y desayunar es muy importante por ejemplo yo veía bien que hubiera desayunos escolares no sé si sigan habiendo pero era bueno porque muchos niños llegaban sin desayunar y no se puede aprender si se tiene hambre luego aunque lo quieran regular los niños ya se quedaron acostumbrados a la comida chatarra y los refrescos de coca cola y yo lo veo con mis nietos a ellos les gusta mucho ese tipo de frituras y compran unas bolsotas de papas no creas que una bolsita no ellos compran las bolsas grandes y aunque yo les digo a mis hijos como les vas a comprar eso me dicen si papá y bueno mejor no opino pero sí creo que cambiaron los hábitos antes eran más sanos que ahora aunque te dieran dinero para el recreo te comprabas una cosa sana. Lo malo es que las empresas que distribuyen este tipo de porquerías no se van a retirar fácilmente tienen mucho dinero y los niños es lo que menos les importan y lo peor es que la obesidad trae consigo muchas otras enfermedades y el hecho de que exista diabetes infantil nos va a dejar con muchos problemas a futuro yo como médico joven nunca vi diabetes en niños y ahora cada vez hay más y también en menor grado la hipertensión pero también hay y eso se debe al consumo de sal, te contare en el centro médico de la UNAM que es solo para estudiantes a una chica le mande a hacer una química sanguínea donde se averiguan los niveles de colesterol triglicéridos entre otros elementos y vi que la chica andaba muy mal se fatigaba con facilidad y luego cuando me entregaron los resultados me espante porque era una jovencita de entre 18 y 25 años era hipertensa y los niveles de colesterol de 300 y los de glucosa 130 triglicéridos 200 y tantos todo elevadísimo no pues que comes no como aquí como y que comes pues lo que encuentro pero bueno después de la investigación la realidad era que entre clase y clase se comía puras papitas sal y grasa por montones y entonces le tuve que prohibir el consumo de papitas y modificando la alimentación se normalizo, supuestamente ella comía puras papas porque para eso le alcanzaba pero bueno más bien era el hábito porque ahí en Ciudad Universitaria había comedores que servían comida de lo más sano y muy barato.” (Entrevista realizada al Dr. Fidel, por Rosa María Calderón Díaz, el 12 de septiembre de 2015).

El Dr. Fidel también hace una sugerencia para tratar de resolver el problema aunque como el menciona es difícil porque hay empresas del rubro de la alimentación que no fácilmente van a retirarse, en bien de la población:

“pues que en las escuelas a la hora del recreo se vendan alimentos sanos y que los padres enseñen a sus hijos a comer sano y les inculquen buenos hábitos y prohibir totalmente la venta de chatarra y refrescos en las escuelas y varios metros fuera de ellas y que les vendan jugos de frutas y de golosinas frutas te contare que en cuba es formidable la comida en los recreos les venden a los niños unas galletas habaneras con un trozote de queso en medio y un jugo de mango que es rico y nutritivo y aunque los

gringos dicen que en cuba todo está mal lo cierto es que ellos están bien alimentados hay una canasta básica pero todos la pueden tener desde el albañil hasta el profesionalista tienen todo el derecho a la carne al pescado y no hay alimentos chatarra, entonces es lo que tenemos que hacer en México enseñar a los niños buenos hábitos y el gobierno prohibir la venta de la chatarra que no es alimento.” (Entrevista realizada al Dr. Fidel, por Rosa María Calderón Díaz, el 12 de septiembre de 2015).

La profra. Gloria, menciona que en su labor docente en los jardines de niños que ha trabajado siempre promueve una educación para la salud, haciendo cotidianamente sugerencias a los alumnos para que consuman alimentos más naturales:

“siempre les enseñe valores una alimentación correcta e higiénica y que cuidaran el medio ambiente que no tiraran la basura al río que no quemaran llantas que no comieran cheetos ni cosas de ese tipo porque eso les hacía daño que comieran frutas y verduras no tomen refresco tomen más agua pero pues la educación en ese sentido debe venir de casa y ahí siempre vigilar que los niños consuman cosas sanas para comer y que sean aseados en la comida y en su cuerpo y también en su entorno ya lo que yo les decía es nadamas para reforzar lo que ellos deben saber y practicar sobre todo porque si yo les decía una cosa y en su casa veían y hacían otra eso en lugar de ayudar confunde y además yo solo iba a estar con ellos 2 o 3 años y en su casa y familia es para siempre...*hay un área específica que aborde el tema de la alimentación en los preescolares...*no es un tema específico pero dentro del programa viene por ejemplo en física ahí uno les explica la importancia de realizar ejercicio pero también se relaciona con una dieta balanceada y una hidratación correcta y también se les dice que visiten regularmente al médico para que cheque su salud y que los ejercicios deben de ir de acuerdo con su edad” (Entrevista, realizada a la profra. Gloria, por Rosa María Calderón Díaz, el 28 de mayo y el 13 de julio de 2015).

El Dr. Lorenzo opina sobre el problema de la obesidad en México, como médico, sus causas y la influencia que tiene el avance tecnológico y los malos hábitos alimentarios y nos sugiere algunas posibles soluciones:

“bueno el problema de obesidad yo lo considero como muy representativo ya que hace unos años ocupábamos el segundo lugar a nivel mundial y actualmente de acuerdo a las estadísticas de la secretaria de salud estamos ocupando nada más y nada menos que el primer lugar en obesidad considero que es uno de los problemas más graves que enfrentamos en México *a que cree que se deba este aumento de la obesidad* bueno principalmente se debe a los malos hábitos alimenticios a una dieta incorrecta al sedentarismo que viene aparejado junto con la tecnología puesto que a mayor tecnología sobre todo los niños y jóvenes pasan mucho tiempo sentados entonces todo esto va creando que se aumente de peso además se consumen más grasas más alimentos enlatados entonces todos estos factores repercuten en el crecimiento y complejidad del problema de obesidad *que propondría usted para resolver este problema* lógicamente las acciones deberían de ser promovidas por el gobierno en general y que se emprendieran programas que ayudaran a mejorar la calidad de vida

de las personas pero es importante que esos programas se llevaran a cabo realmente no que solo se quedan en papel o buenas intenciones y creo que es importante concientizar a la población de que la obesidad no solo es un problema físico es un problema que implica una afectación directa a la salud porque es un factor importante para padecer varias enfermedades la mayoría o todas muy graves entonces son necesarias esas campañas de concientización que acabe con el sedentarismo que la dieta incluya de todos los tipos de alimentos pero evitar los excesos en el consumo de grasas y de alimentos llamados chatarra como sabritas y otros que llevan una gran cantidad de sal y de azúcar y todo esto hace que la gente aumente de peso y retenga líquidos precisamente debido al consumo excesivo de sal.” (Entrevista realizada al Dr. Lorenzo, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Lucia, da su opinión como docente; acerca de las causas que están provocando la obesidad y el sobrepeso en la actualidad y ofrece unas sugerencias para resolver el problema:

“pues yo lo veo muy grave pero yo pienso que los adultos debemos tomar conciencia y querernos a nosotros y a los niños porque con la comida que ingerimos vemos que los cuerpos empiezan a crecer y debemos tomar medidas en lo que les damos de comer a nuestros hijos. también yo veo que los niños ya no hacen actividad física se la pasan sentados viendo la televisión y comiendo lo que tengan a la mano que generalmente no es sano y entonces pues se la pasan engordando y engordando. *Y que propone para intentar resolver el problema* primero que nada que los padres tomemos conciencia de la gravedad del problema y tomar medidas pero sobre todo quererse y cuidarse a uno mismo y por lo tanto también a nuestros niños llevarlos a una actividad en la que también participemos asistir al médico para que te ayude y fomentar ese hábito en los niños de por lo menos vamos a ir a caminar pero que no se la pasen todo el día en la tele o con el celular o la tablet. Porque a ese ritmo que vamos yo creo que en poco tiempo vamos a tener dificultades en todo la gente que sufre obesidad en el seguro ya no le cubren todos los problemas de salud que eso genera, pero también la gente que está muy gorda ya no va a producir igual entonces ya no va a tener un trabajo y me refiero a hombres y mujeres no es fácil que encuentres un trabajo no solo por la imagen sino porque es difícil que te muevas y trabajes igual que alguien que no tiene tanto peso así lo veo yo, pero también que haya más campañas de prevención en las escuelas en la televisión pero sobre todo pienso que es algo que debe ser en la familia cercana ahí fomentarles hábitos de alimentación que no incluyan papás chicharrones hamburguesas ni pizzas que les hagamos una comida casera y evitemos tanta comida ya preparada. Yo sé que no hay tiempo porque bueno mujeres y hombres tenemos que trabajar pero guisar el fin de semana ahora ya está el refrigerador y congelas la comida que tu preparas y ya en la semana vas calentando y cuando puedas pues si guisar eso sería lo mejor. Evitar que todos los días te vayas a comprar pizza gordas o lo primero que encuentres.” (Entrevista realizada a Lucía, por Rosa María Calderón Díaz, el 15 de julio de 2015).

Dr. Lourdes ofrece su opinión como médico, sobre los problemas de obesidad y sobrepeso que padece el país en la actualidad, sugiere algunas actividades para prevenir el problema:

“pues a todos los malos hábitos alimenticios el hecho de comer cosas rápidas que encuentra uno a la mano y generalmente son tortas pizzas hamburguesas y es porque el tiempo no alcanza entonces es difícil que la gente se prepare sus alimentos y que cuide de alguna manera lo que se come entonces es lo que puede comprar y encuentra a la mano entonces eso influye y además por cierto además de comer puras mugres en lugar de comida llegan a casa y cenan todo lo que no comieron en el día y ya no gastas esa energía entonces eso se acumula y se convierte en grasa...*que propondría para tratar de aminorar el problema* yo lo que les digo siempre a mis pacientes o en las pláticas es que eso que se cenan mejor se lo desayunen porque durante el día eso ayuda a que estés nutrido y gastas el excedente de energía, entonces es que la gente salga bien desayunada de sus casas porque en ese momento va a tener una adecuada quema de calorías y en ese momento el cuerpo si necesita calorías no para irse a dormir porque incluso tantas calorías ingeridas en la noche ni siquiera dejan dormir tranquilo y se acumulan las grasas y azúcares y mejor desayunar muy bien y comer lo que se pueda pero cenar más ligero, y de beber les sugiero que anden cargando su agua para evitar que anden tomando tanto refresco y galletas porque como no siempre hay algo nutritivo que comer comen lo primero que encuentran en la tienda papas galletas golosinas y lo acompañan con refresco es una combinación que te garantiza varios kilos demás y con eso otras enfermedades.” (Entrevista realizada a Lourdes Brito, por Rosa María Calderón Díaz, el 20 de agosto de 2015).

Cristina, otorga su opinión, como enfermera, acerca de las causas y consecuencias de la obesidad y el sobrepeso, y sugiere cuales podrían ser algunas de las acciones para prevenir dicho problema:

“pues que esto se debe a los malos hábitos alimenticios que tienen ahora si tanto en la casa como en la escuela porque ahorita los chamacos pues generalmente en la escuela les dan dinero para que se compren y lo que se compran pura comida chatarra y *usted cree que esto ha influido en el problema* si porque aumenta el índice de obesidad y más que nada por el sedentarismo porque ahorita los chamacos en vez de jugar correr que esto que lo otro se la pasan en la tecnología que más que venimos a ayudar pues ha perjudicado a la salud de los niños. *Usted como enfermera que nos recomendaría para mejorar la calidad de vida de ellos* pues no se en las mañanas o en la tarde por lo menos que hagan 30 minutos de ejercicio aunque sea caminata y *en la alimentación* pues bajarle a eso de la comida chatarra las papas, galletas, refrescos, pastelitos y chocolates.” (Entrevista realizada a Cristina, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 y 17 de junio de 2015).

Anavelia, da su opinión como enfermera, sobre las causas y consecuencias de la obesidad y el sobrepeso y sugiere algunas acciones para prevenir dicho problema:

“estamos muy disparados en cuestión obesidad debido a que no hacemos suficiente actividad física y también a que no alcanza el presupuesto económico para comprar suficientes verduras y preparar alimentos sanos porque ello implica un mayor gasto de dinero y *de tiempo* si exactamente también de tiempo, *que propondría para ayudar a resolver dicho problema* primero que nada que aumenten nuestros ingresos un poquitín y luego que no seamos tan flojos para preparar nuestros alimentos porque si los podemos preparar desde la noche para que al otro día nos los podamos llevar a nuestros centros de trabajo o a nuestras escuelas o pararnos un poquito más temprano para prepararlos.” (Entrevista realizada a Anavelia, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Angélica, ofrece su opinión como profesora de educación primaria, acerca del problema de obesidad y sobrepeso y algunas sugerencias para tratar de resolverlo:

“Pues es un problema grave si hay muchos niños obesos, en la escuela donde yo laboro no la mayoría de los niños no tienen obesidad el problema que tienen es desnutrición no hay obesidad son de 30 alumnos en mi grupo deben ser dos que tengan obesidad y con desnutrición pues yo calculo que son como 15 o sea si son varios niños que lejos de estar obesos están desnutridos...que también es un problema de alimentación, *que propondría usted para ayudar a resolverlo* bueno pues con las pláticas que hemos tenido con los papas ellos nos explican que no tienen los recursos para alimentar sanamente a sus hijos porque los niños nos comentan que lo que comen en la mañana pues es una taza de café y si bien les va galletas marías 3 o 4 galletas, y entonces en las pláticas que hemos tenido con los papas en los acercamientos nos dicen que no hay para más su economía es muy baja y eso no les permite acceder a una alimentación pues más nutritiva para sus hijos y bueno esto considero que viene desde un problema económico a nivel nacional nuestro país está en una crisis muy complicada que ha llevado a que los niños precisamente tengan estos problemas de desnutrición, que en gran medida por ejemplo con la obesidad con lo que le mencionaba de las cooperativas, el gobierno dice que son las escuelas quienes generamos esos ambientes de obesidad sin embargo o desde mi punto de vista y desde lo que yo puedo percibir en mi centro de trabajo no es la escuela sino es la comunidad que pues no tiene los recursos como para alimentar a los niños como debiera ser, pero eso desgraciadamente pues quienes no están ahí no lo perciben, incluyendo, o sobre todo nuestras autoridades que son quienes deberían de preocuparse de ver porque hay tanto problema no solo de alimentación sino hablan sobre la educación que ahorita que esta tan de moda lo de la reforma educativa, y vemos que realmente los niños muchas veces no tienen el rendimiento escolar que deberían tener puesto que llegan con hambre o están con hambre trabajo en dos turnos, en el turno vespertino se da más el problema puesto que los niños van desayunados con lo que ya le mencione que es mínimo y si bien les va comen frijoles y tortillas y van a la escuela en la tarde y llegan a comer hasta las 6 de la tarde a su casa y lo que comen ellos mencionan que casi siempre es sopa es pasta y de guisado pues son frijoles y salsa y son pocos los niños que realmente están bien nutridos.” (Entrevista realizada a Angélica, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Psicóloga Marlene, otorga su opinión como psicóloga acerca del problema de obesidad y sobrepeso y también hace algunas sugerencias para tratar de prevenir:

“primero que nada pienso que es un problema grave porque estamos jugando con nuestra salud y por otro lado pienso que es la consecuencia de la ansiedad y para aliviar esa ansiedad la gente come compulsivamente más que nada para mitigar el dolor emocional que la persona está viviendo en ese momento, entonces come para mitigar esas emociones que no quieren sacarlas o no saben cómo y tampoco saben cómo procesarlas esas emociones entonces suplen con comida el vacío del dolor y se generan otro problema pero en ese momento no son conscientes solo suplen una necesidad apremiante comiendo, *desde su profesión que propondría para tratar de resolver el problema* mira número uno yo creo es cambiar el vocabulario de hacer ejercicios es mejor decir vamos a oxigenarnos que en realidad es lo que se hace cuando practicas alguna actividad física algo que los niños no sientan como algo aburrido o fastidioso sino divertido decir vamos a respirar al aire libre que se yo, entonces mejoras la actividad física y también debes cuidar su nutrición y las porciones porque a veces aunque comas algo saludable si te das un atracón también subes de peso. Entonces deberíamos de tratar de elaborar más alimentos en casa incluir más frutas y verduras y menos harinas nutrirte es comer porciones pequeñas de comidas que no incluyan tantas harinas y sean ricas en frutas y verduras y carnes magras pero pienso que lo ideal si sería cocinar más en casa aunque eso también es difícil ahora que las mujeres trabajamos. En mi caso pienso que el hecho de no tener hijos hace que pues yo coma lo que puedo pero en el caso de las mamás que tienen a sus hijos pues es tratar de organizarse cocinar de un día para otro para evitar que sus hijos consuman tanta comida rápida. Pienso que para resolver el problema tenemos que pensar que la obesidad es responsabilidad de todos empezando por la familia que es la que te tiene que educar en lo que debes comer si tú tienes una educación de nutrición tú lo vas a seguir me entiendes vas a seguir ese patrón de conducta en cuanto a alimentos. Por otro lado las escuelas porque pertenecen al gobierno esté las regula de alguna manera entonces el gobierno debería de prohibir vender a los niños comidas chatarras y sin embargo en las escuelas están los cheetos las sabritas los refrescos eso no debería de ser está muy mal deberían de considerar vender solo agua simple y frutas como golosinas.” (Entrevista realizada a Marlene, por Rosa María Calderón Díaz, el 19 de agosto de 2015).

Cinthia, ofrece su opinión como Mtra. En procesos educativos y como docente en funciones, acerca del problema de obesidad y sobrepeso sus causas y consecuencias, así como algunas sugerencias para prevenirlo:

“Pues se ve bastante grande yo lo tengo pero pues no se no lo puedo ver. *A qué crees que se deba* bueno pues yo a que como muchas cosas que no debería como muchas harinas y todo eso no llevo una dieta balanceada me guio más por los antojitos, *en general que crees que esté pasando* pero los niños pues no los sé a lo mejor es por estrés todos comemos por ansiedad *a eso crees que se deba* en mi caso si como por ansiedad, pero en los niños se me figura que los padres ya no tienen el tiempo para dedicarles a hacer un lunch bien preparado, porque ves las loncheras y traen un gansito,

galletas, jugos, refrescos, hamburguesas, cosas ya preparadas comida rápida. *Tu trabajas en una escuela si y ahí que observas los niños si llevan el lunch adecuado no es muy raro el niño que lleve alimentos con verduras o fruta o agua simple todos llevan refrescos o jugos si jugos procesados que a fin de cuentas no son jugos la cooperativa de donde trabajas que vende vende jugos, papas, jícamas galletas, pepinos, chicharrones, palomitas, chocolates, paletas de dulce es lo que me acuerdo. Tratan de seguir los nuevos lineamientos de las cooperativas del 2011 que da la sep. Si se supone que si pero no se les dijo que había muchas cosas que no se podían vender por eso llevan verduras y también a veces llevan esquites, pero si venden papas se supone que venden las chiquitas que saco sabritas que no sé cuántas calorías tienen que son las permitidas que es el desayuno permitido de barcel si y refrescos venden las botellas pequeñas de la coca cola no refrescos no llevan para los niños solo para los maestros para los niños llevan como las aguas de sabor de bonafon, jugos del valle y boing.” (Entrevista realizada a Cinthia, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de agosto de 2015).*

María Esther, da su opinión como Lic. En Gastronomía y también como docente, sobre el problema de obesidad y sobrepeso hace algunas sugerencias para prevenir el problema:

“eso está fomentado por el ritmo de vida que llevamos el marketing desafortunadamente nos convierte en gente consumista la gente por querer encajar hace cosas que no tendría que hacer si inclusive prefieres ir a comprar McDonald que te cuesta el paquete el mactrio te cuesta como 72 es caro sabes que no es nutritivo que tiene conservadores y es caro con 72 pesos no es para que coma una sola persona con esos 72 pesos te sirve para hacer un buen bonche de picadillo compras carne molida y verduras claro que te alcanza más las tortillas y no come una persona comen más entonces está muy influenciado por el consumismo y la obesidad pues es el resultado de que mamá y papá trabajan y trabajan porque necesitan comprar las cosas materiales que los hagan sentir bien y porque tal vez su autoestima esta baja y porque esa es la única forma de encajar sino cambia el teléfono constantemente el modelo estoy fuera sino cambio el auto no me veo bien llegando a recoger a los niños a la escuela entonces pues ya está mal y ahora es curioso hay gente obesa mientras que te bombardean con la imagen de una modelo esquelética entonces las mamás de hoy se cuidan entre comillas porque no se están cuidando en realidad se están destruyendo están constantemente a dieta en la cual consumen no alimentos sino suplementos entonces su dieta son polvos y jugos mágicos cosas milagrosas pastillas eso es lo que consumen las mamás para tener el cuerpo ideal y a los hijos por falta de tiempo para irse a trabajar les dan de comer lo primero que se encuentran en la calle y es curioso porque también en la calle se te atraviesan los puestos de fruta los puestos de verdura y no se lo compras le compras prefieres decirle al niño ya si cállate y vas por la cajita feliz y se la das y se la va comiendo en el auto para que cuando lleguen a donde iban la señora siga haciendo lo que tiene que hacer entonces pues si esta grave y es fomentado por todo ese consumismo que tenemos y es una enfermedad mundial y está haciendo así y la gente lo hace por comodidad. *Y que propondrías desde tu profesión para resolver este problema* uy pues es difícil la gente realmente se siente agredida se siente ofendida no están dispuestos a recibir educación y esto se resuelve con eso con educación en todos

los aspectos.” (Entrevista realizada a María Esther, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de agosto de 2015).

De la quinta generación solo es la estudiante de medicina Tania, opina como estudiante de medicina, sobre las causas y consecuencias que trae consigo la obesidad y el sobrepeso, también hace algunas sugerencias para prevenir el problema:

“si considero que en parte la obesidad tanto en niños como en adultos no solamente se ve afectada por la buena o mala alimentación que vayan teniendo durante su rutina diaria sino que también con el paso del tiempo durante su día la mayoría de las veces las personas no realizan diferentes actividades o cosas que les permitan estar en movimiento y que de esta forma les permita gastar la energía que adquirieron con sus alimentos lo que hace que se vaya acumulando la cantidad de grasa que venía en los alimentos supongo que también va por ahí el hecho de que haya tanta obesidad en México. *Que propondrías tu para ayudar a resolver este problema* pues primero tendrían que cambiar la forma de alimentarse y tendrían que realizar un poco más actividades físicas, y salir al aire libre no pasarse todo el día encerrados en casas y oficinas *y a los niños jugar mas no si los niños deben jugar más.*” (Entrevista realizada a Tania, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

La obesidad y el sobrepeso, problemas sumamente complejos, las comunidades se transformaron sutilmente dejaron de producir sus alimentos, después de cocinarlos y ahora compran papas, churrumais de maíz y tubérculos, pero llenos de saborizantes, grasa y sal, y así con toda la comida, aunque las personas lo deseen no pueden sembrar sus productos ya no tienen tierra y cumpliendo horarios de trabajo extenuantes comen lo que les queda a la mano.

En la obesidad y el sobrepeso existen de fondo, problemas políticos, sociales, culturales, económicos, emocionales y de prestigio, porque lo anunciado por la televisión es lo de hoy entonces las personas se esfuerzan al máximo para conseguirlo. Lo que observe de los cuerpos de los informantes al día de la entrevista, es lo siguiente: 30 son delgados, 25 tienen sobrepeso, 3 sufren obesidad, es importante resaltar que el sobrepeso y la obesidad son más altos en las cuarta y quinta generaciones, donde están los niños y las personas que nacieron en décadas recientes.

En la primera generación es donde la mayoría de los informantes son delgados, puede haber cuerpos un poco más anchos de espaldas pero en general su cuerpo es proporcionado, existen dos informante que padecen diabetes, pero una no tiene sobrepeso ni obesidad, y la otra sí padece obesidad.

Afortunadamente de entre todos los informantes del estudio, solo 4 personas padecen diabetes, dos son mayores, una de 70 años delgada y la otra de más de 80, padece obesidad, la más joven es de 43 años, también es delgada. La mayoría son personas sanas que se esfuerzan por cuidar su alimentación, los niños es donde se ve la diferencia 4 de ellos tienen el problema de sobrepeso y uno de obesidad, ellos consumen más jugos envasados y también frituras.

LA COMIDA Y LOS JUEGOS DE LOS INFORMANTES:

“La globalización ha vulgarizado todo, ha provocado un miedo de la gente a no vivir por lo que ama, la dependencia, el consumo, la esclavización de algunas religiones; la gente actúa por costumbre, el mercadeo tiene una importancia absoluta”. Facundo Cabral.

El juego es de alguna manera la forma más divertida de aprender formas de hacer y refleja el mundo adulto en miniatura, por supuesto los juegos escenifican, creencias, valores, economía, creatividad y lo que uno desea ser de grande.

Propio de los niños el juego también ha vivido cambios y verdaderas transformaciones con el tiempo y el lugar donde se habita, las niñas juegan generalmente al oficio de ser mamás pequeñas, maestras y los niños a juegos de fuerza. Los informantes de las 5 generaciones nos comparten los juegos que practicaban y los juguetes con los que se divertían, los materiales de los que se fabricaban y como ven los juegos de antes y los de ahora.

Don Arturo recuerda a que jugaba cuando era niño y cuáles eran sus juguetes, menciona que él los fabricaba:

“si el burro castigado el trompo las canicas el papalote todo eso si como no y además yo hacía unos esqueletos así grandotes (se refiere a los papalotes) y los volaba ahí en el comercial y les echaba tanto hilo que se venían hasta por el Melchor Ocampo...si mi madre me compraba las bolas de hilo me consentía harto me decía ándale hijo hazte tus papalotes y hasta los vendía exclusivamente me iban a ver para comprarme los papalotes...si sobre todo los esqueletos eran muy diferentes a los papalotes...y el esqueleto no es armado con sus alas y todo y se les mandaba su aviso hay que bajarlo no si y le ponía uno su ruedita y trozaba uno el hilo y metía uno y lo amarraba y ya lo empezabas a enredar y dale duro y duro esa ruedita llegaba hasta donde estaba el esqueleto y luego antes lo que es ahora clavijero ahí estaba el rastro y entonces hace años entonces nomas dividía la barranca y de este lado vivíamos nosotros y los de allá también elevaban sus papalotes entonces con el mismo esqueleto nos traíamos los otros papalotes éramos traviesos nosotros y yo también fui muy travieso...Yo inventaba mis juguetes...cuando estaba yo chiquillo hacia que caballitos con unos palos y carritos con rueditas de las corcholatas de los refrescos y se entretenía uno...¿Cuénteme cuál era su juego favorito? El trompo y el papalote el trompo si lo compraba yo pero el papalote yo lo hacía” (Entrevista realizada a don Arturo, por Rosa María Calderón Díaz, el 09 de julio de 2015).

Doña soledad no jugaba a la comidita, nos relata a que jugaba y cuales era sus juguetes y juegos de niña:

“pues mis amiguitas venían a jugar conmigo porque a mi casi no me dejaban salir jugábamos a la roña a los encantados a la lotería y eso era todo porque no siempre

podían venir mis amiguitas no jugábamos mucho. ¿Cuáles eran sus juguetes? Si me compraban juguetes mis papás en ese entonces se usaban unos muñecos grandotes de cera yo me acuerdo que cuando iba a México mi tía tenía uno en su cama y a mí como me gustaba entonces mi mamá me compro uno y luego yo andaba bien contenta con mi mono bueno era como un bebé pero grandote. Pero qué crees un día que se me olvida en el corredor y le daba el sol cuando Salí todo derretido uy me puse a llorar y no sabes cómo le llore a ese muñeco lo quería yo mucho...¿Cuénteme cuál era su juego favorito? Mi muñeco jugar con él”

Doña Anastasia jugaba a la comidita, pero como ella además de cuidar los animales en el campo iba a vender a la plaza ella recuerda que jugaban a las balanzas a pesar cosas:

“Jugaba con las otras niñas que llevaban a pastar las vacas, las chivas y las borregas a todo lo que es de la cocina con las cosas que encontrábamos en el campo las hojas, las cascaras y las frutas eran las comidas y los trastecitos de barro lo que teníamos, y también jugábamos a las balanzas a pesar y vender unas bolitas que daban unas vainas del campo eso pesábamos. ¿Cuáles eran sus juguetes? Los hacíamos no los comprábamos, de las cascaras de naranjas les hacíamos unos ollitos y les poníamos unos hilos y un palito y esas eran nuestras balanzas y a veces también hacíamos las cazuelitas y ollitas de barro para el juego y era a veces cuando teníamos tiempo.” (Entrevista realizada a doña Anastasia, por Rosa María Calderón Díaz, el 22 de mayo de 2015).

El Dr. Fidel cuando era niño jugaba mucho y varios juegos, nos relata cuales eran y en qué consistían, también cuales eran sus juguetes:

“si como no jugaba a las canicas le llaman el ollito o el pocito y si caían pares ganabas todas las canicas y si caían nones perdías y ganaba el contrario y el balero ese lo aprendí con mi papá él era un buenazo para el balero el hacia 80 capiruchos que es jugarlo y ensartarlo yo nunca le pude llegar a cinco bueno también jugaba el yoyo el trompo en mi barrio jugábamos beisbol y me gane mis tundas (le pegaba su mamá por romper los pantalones jugando al beisbol) por romper los pantalones y los zapatos lo malo es que a esa edad uno no sabe lo que cuestan las cosas, a los encantados a la roña y luego en la noche nos reuníamos y contábamos cuentos de espantos y también jugaba a los soldados...*sus juegos favoritos*...Soldaditos de plomo pero esos yo los hacía a mi primo le regalaron un molde para hacerlos entonces se lo pedía prestado y en las puertas y ventanas antes les ponían como un adorno una figura de plomo entonces yo con un cincel se los quitaba y lo fundía en una lata y llegue a vender hasta por docena muñecos de plomo *oiga pero no que el plomo es muy malo* si es dañino provoca una enfermedad que se llama saturnismo solo una vez en mi vida como médico he encontrado un caso de saturnismo y el caso fue un señor que trabajaba en pinturas y él estaba en contacto diario con el plomo porque las pinturas tienen plomo y el traía unos dolores de estómago tremendos como si trajera peritonitis y solo con puro suero y reposo logre sacar adelante ese cuadro pero en mi caso era un niño y hacia los

muñecos muy de vez en cuando balero canicas trompo.” (Entrevista realizada al Dr. Fidel, por Rosa María Calderón Díaz, el 12 de septiembre de 2015).

El Dr. Lorenzo refiere a lo que le gustaba jugar cuando niño y cuáles eran sus juguetes: “si de muy pequeño jugaba generalmente canicas jugaba trompo y ya posteriormente de más grande futbol...Básicamente los juguetes que existían en ese tiempo eran de madera trompo y balero y también mis canicas. Mi juego favorito el futbol.” (Entrevista realizada al Dr. Lorenzo, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

La profra. Gloria, comparte cuales eran sus juegos cuando era niños y también sus juguetes:

“si jugaba yo a la rabia los encantados futbol la cuerda al toro correteadas a los hoyos amo ato naranja dulce limón partido a la comidita a la tiendita a las muñecas yo les hacía sus vestidos muchos les hacía me enseñó mi mamá a coserles los vestidos a los columpios a los pasteles a las canicas al balero al trompo que era de mis primos pero todos jugábamos con el trompo todo eso jugaba, nos poníamos aretes de las plantas jugábamos a la mamá también. Los juguetes eran un palo una pelota viejilla que nos encontramos para la tiendita las hierbitas el polvo de tabique hacíamos cazuelitas con el codo de barro y hacíamos un cerrito de tierra y le echábamos agua y luego le poníamos el codo y ya salían las cazuelitas si además adaptábamos todo lo que había y que nos podía servir para jugar usábamos la imaginación. Si cuando jugábamos a la casita había comida y poníamos nuestra mesa los platitos eran las tapas de algunos frascos que ya no servían y ahí según poníamos el arroz que los frijoles el mole que era el polvo de tabique y las hojitas de los arboles eran las tortillas...otra anécdota que no fue de juego un día me fui con mi madrina y me dijo que le hiciera sus albóndigas tenía un cuarto de carne molida y le hice sus albóndigas y nadamas me salieron dos jaaaa una para ella y otra para su esposo jaaaa a mí ya no me toco mi madrina se moría de la risa con mis dos albóndigas.” (Entrevista, realizada a la profra. Gloria, por Rosa María Calderón Díaz, el 28 de mayo y el 13 de julio de 2015).

Lucia relata cuales eran los juegos que practicaba cuando era niña en que consistían, cuáles eran los juguetes: “si a la cuerda al avión a las escondidillas a los encantados. Creo que no tuve muchos juguetes nadamas me acuerdo de una muñeca de plástico pero no tuve trastecitos, casi no tuve juguetes. Mi juego favorito Brincar la cuerda.” (Entrevista realizada a Lucía, por Rosa María Calderón Díaz, el 15 de julio de 2015).

La Dra. Lourdes Brito, refiere cuales eran los juegos que le divertían cuando era niña en que consistían y cuáles eran sus juguetes: “a los encantados a las escondidillas

a las muñecas a la comidita. Los juguetes eran muñecas juegos de té, no recuerdo algún juego favorito no fui mucho de correr era muy tranquila.” (Entrevista realizada a Lourdes Brito, por Rosa María Calderón Díaz, el 20 de agosto de 2015).

Cristina comenta cuales eran sus juegos, en que consistían y los juguetes: “uy si al resorte que mi mamá luego me los quitaba y me los quemaba *que más jugaba* a los ladrones y policías a los bateados, creo que nadamas, pero mi encanto era el resorte, *ese era su juego favorito en qué consiste* un resorte se ponen dos personas se amarran al resorte y brincan no como cuerda no lo estiras ya amarrado y brincan en círculo...casi no tuve juguetes Cuando me compraban me compraban muñecas o juegos de té que por cierto a las muñecas me acuerdo que a las muñecas las agarraba y las dejaba pelonas, *el juego de te si lo utilizaba* si pero muy poco casi no a mí lo que me gustaba más el resorte mi encanto el resorte.” (Entrevista realizada a Cristina, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 y 17 de junio de 2015).

Anavelia comparte cuales eran sus juegos favoritos cuando era niña y los juguetes que tenía: “si a las correteadas, brincábamos bardas, era muy traviesa ponía lumbre y brincábamos a ver a quien no le quemaba los pies la lumbre, me gustaba en época de lluvias me gustaba seguir el caudal del agua hasta llegar hasta la barranca...Tenía muñecas pero no me llamaban la atención, me gustaba más el trompo, las canicas, los yoyos...mis juegos favoritos eran la cuerda y el famoso resorte y las correteadas.” (Entrevista realizada a Anavelia, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

La profra. Angelica relata, cuáles eran sus juegos, los juguetes y su juego favorito de cuando era niña: “si eh jugaba a la maestra bueno cuando era mucho más pequeña me gustaba mucho dormir, pero después que crecí más me gustaba jugar a la maestra a las correteadas a las escondidas, esos eran mis juegos favoritos nada que tuviera que ver con trepar bardas o árboles. Muñecas, las puertas de las casas y gises.” (Entrevista realizada a Angélica, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

María Esther, comparte cuales eran sus juegos, sus juguetes y sus juegos favoritos cuando ella era niña: “a la comidita y a la maestra y actualmente me dedico a esas dos profesiones. Cuando viví con mis abuelos yo hacía mis propios juguetes con

las cosas de la naturaleza de hecho yo tenía mis muñecas hechas de maíz con los olotes y jugaba también hacia mi abuela con los trapos me simulaba hacer muñecas ella tenía su máquina de coser y por eso me simulaba hacer las muñecas y en mi casa tenía y jugaba a las barbies y los trastes de la cocinita jugaba también mucho a los ponies y como jugaba a la maestra tenía mi pizarrón eso era a lo que jugaba, mi juego favorito es que se divide pues las barbies.” (Entrevista realizada a María Esther, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de agosto de 2015).

Marlene, cuenta, lo que a ella le gustaba jugar, cuáles eran sus juguetes y su juego favorito: “bueno yo tenía dos juegos importantes uno jugaba a que yo era actriz y hacíamos lo que pasaba en las telenovelas de la televisión hacíamos un teatro y tenía otro juego donde yo jugaba con mis barbies tenía mi colección y había otro donde yo me creía una contadora porque yo me gustaba cortar pedazos de papel y luego iban según al banco y yo les daba el dinero según y firmaba cheques y siempre detrás de un escritorio y yo decía yo voy a ser la secretaria. Las barbies, los muñecos pelones el juego de té. Mi juego favorito era el de las barbies.” (Entrevista realizada a Marlene, por Rosa María Calderón Díaz, el 19 de agosto de 2015).

Cinthia, menciona cuales eran sus juegos, sus juguetes y su juego favorito, cuando ella era una niña: “uff con mis muñecas cuando tenía a mis primos pues con ellos y sino yo solita inventaba mil cosas pero generalmente jugaba a las muñecas porque no tenía mucha gente a mi alrededor yo solita me inventaba mil cosas, *desde entonces eras muy creativa* si mis alucinaciones jaaaaa. Mis barbies y mis muñecas era lo que más me acuerdo no fueron peluches. Mi juego favorito pues yo creo que con las muñecas me entretenía horas ahí jugando y luego el nintendo luego la tecnología a mí me divirtió.” (Entrevista realizada a Cinthia, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de agosto de 2015).

Tania señala cuales eran sus juegos, sus juguetes y su juego favorito cuando ella era niña: “corría mucho, a las escondidas a la pelota y en la bicicleta. Muñecas, la bicicleta y peluches. Mi juego favorito, era a las correteadas.” (Entrevista realizada a Tania, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Bryan, cuenta cuales son los juegos que practica, los juguetes y su juego favorito: “a veces juego futbol, la tableta, nadamas eso no, me la pasaba viendo la tele, llegaba hacia mi tarea, y veía la tele y me bañaba. No me gusta ningún juguete, la tableta me gusta algo. El futbol es mi juego favorito” (Entrevista realizada a Bryan, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de junio de 2015).

Daniela, comparte cuales son los juegos que practica, sus juguetes y su juego favorito: “con mi hermana juego a las correteadas a las escondidas a las atrapadas nuestra bicicleta juego con mi Edi guapísimo que es mi muñeco, mi juego de té que me trajeron los reyes y nadar, al trompo y al yoyo y jugaba con mi tablet pero se me cayó y espero que pronto la arreglen. Muñecos juego de te bicicleta mi columpio. Saltar en los charcos de lodo, es mi juego favorito...Mi mamá me cuenta lo que jugaba cuando ella era niña y mi abuelita y mi abuelo él me cuenta que jugaba al trompo y a las correteadas y las canicas.” (Entrevista realizada a Daniela, por Rosa María Calderón Díaz, el 24 de junio de 2015).

En el juego observamos que muchos de los juegos de antes se siguen practicando, durante las cuatro generaciones, en la quinta, ya llegaron los nuevos elementos, en el caso de Cinthia, el Nintendo le permitía divertirse porque ella tiene un hermano, pero se llevan varios años, entonces no tenía con quien jugar. Bryan, practica un deporte que es el futbol, pero con el he convivido mucho y antes de la Tablet le encantaba jugar sopa de letras, sus carros, cuando los visitaba jugábamos mucho, pero desde que llego la tecnología a su vida prácticamente se olvidó de los demás juegos, aunque él tiene vecinos con los que juega futbol, y sus primos, su hermana es pequeña y tiene otros intereses de juego.

Daniela, practica más variedad de juegos y le gusta mucho jugar, con su hermana pequeña juegan, pero tiene Tablet, y en el momento de la entrevista, no servía pero aunque juega otros juegos la tecnología los atrapa, se puede pasar horas en la Tablet, comentan su mamá y su abuelita.

Considero que en los juegos existen tres elementos más aparte de la tecnología que nos ha invadido, que los han transformado uno es el binomio inseguridad y miedo, producto de la urbanización y el alejamiento entre las personas,

tienes desconfianza y sobre proteges a los niños, no los dejas salir porque debes estarlos vigilando y no te alcanza el tiempo, entonces es mejor tenerlos controlados y callados con la televisión, el Nintendo, el celular o la tablet.

Otro elemento son los espacios, cada vez debido a la urbanización son más reducidos, recuerdo que en el campo, podíamos jugar a lo que quisiéramos en el patio propio o en el de los vecinos eran patios muy grandes, en cambio ahora los patios son pequeños y si son grandes son compartidos ya no puedes jugar como antes.

El último elemento que observo, es la reducción del número de hijos por familia, antes teníamos por lo menos uno o dos hermanos (tuve 7 hermanos), entonces había diversión podías jugar a algo más que celular, ahora muchas de las familias tiene un hijo y pues el niño desde chico se habitúa a la televisión, luego desde bebés incluso he visto que ya juegan con el celular.

JUEGOS Y ALIMENTACIÓN ANTES Y AHORA:

Doña Soledad y doña Anastasia no tienen ni idea a que juegan los niños de ahora, solo recuerdan lo que ellas jugaban siendo niñas. Don Arturo si relata que eran diferentes los juegos de antes y los de ahora, sus materiales y juegos nuevos:

“...la rueda de la fortuna ha existido siempre...y los caballitos todo eso existía antes ahora hay otras cosas que no existían que la montaña rusa y que no sé cómo se les nombra esos juegos...antes había que la rueda de la fortuna los caballitos las sillas voladoras todo eso si lo viví...pues no fíjese que no ya cuando tenía la edad de 7 años nos juntábamos los sobrinos y con los primos y a una cuadra del zócalo ahí se ponían ahí detrás del palacio de cortes por donde está el juzgado legislativo la muñeca esa del palacio de justicia ahí se ponían las carpas ahí conocí a resortes a María victoria venia ellos fueron carperos ahí conocimos a tin tan a varios artistas venían ellos y los títeres todo eso... a los circos el Atayde varios circos que venían...si en ese tiempo yo digo que cobraban quince centavos 20 centavos por muy caro.” (Entrevista realizada a don Arturo, por Rosa María Calderón Díaz, el 09 de julio de 2015).

El Dr. Fidel recuerda el antes y el ahora en los juegos y al respecto menciona cuales eran las diferencias:

“si actualmente los niños están mal se la pasan metidos en la tableta veo con mi bisnieto un chamaquito como de ocho años venia metido en la tableta ni se enteraba que nosotros estábamos platicando y yo lo veía tan metido que le pregunte varias veces que estaba jugando y él ni caso me hacía cosa que también en cuestión de respeto antes

no se hacía cuando llegaba el abuelito o alguien de la familia siempre se saludaba y ahora ya tampoco se hace y también los padres hacen mal porque con tal de que el niño no moleste o no de lata le prenden la tele o le compran la tableta y así lo enajenan y lo aíslan y que quede claro que yo no estoy en contra de la tecnología al contrario la tableta es una herramienta preciosa pero no es para un niño tan pequeño que necesita jugar y correr y sobre todo comunicar usar primero sus libros y ya después usarla como una herramienta de trabajo.” (Entrevista realizada al Dr. Fidel, por Rosa María Calderón Díaz, el 12 de septiembre de 2015).

La profra. Gloria comenta cuales son las diferencias que observa de los juegos de su época y los juegos de ahora: “que ahora ya no juegan por eso hay ahora niños más obesos porque ya no se mueven porque ya no hacen ejercicios puros juegos como la computadora el ipad los celulares ya no hay juegos como los de antes ya no los juegan ni los conocen luego les digo vamos a jugar a los encantados y me dicen que cosa es eso ya no es como antes que jugabas a las correteadas y te movías hacías ejercicios sudabas corrías ibas y venias y ahora ya no se la pasan sentados lo que mueven son los ojos y las manos.” (Entrevista, realizada a la profra. Gloria, por Rosa María Calderón Díaz, el 28 de mayo y el 13 de julio de 2015).

El dr. Lorenzo, menciona las diferencias que hay entre los juegos de su época y los que ahora juegan los niños: “si quizá la diferencia radica en que ya no hay tanto movimiento ahora son más estáticos los juegos se ejercitan en una sala de juegos y antes eran a campo abierto y uno corría más había más movimiento no eran tan sedentarios los juegos.” (Entrevista realizada al Dr. Lorenzo, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Lucia comenta cuales son algunas diferencias que observa de los juegos de antes y los de ahora:

“si mucha porque antes hacíamos mucha actividad y corríamos y platicábamos y nos aventábamos o lo que sea pero ahora yo veo que mis nietos aunque estén los dos uno está en la computadora y el otro con la tablet o el celular y están ahí pero si bien concentrados en los juegos pero no se hablan entre ellos ni nada y yo por más que les digo a mis hijas que ya no los dejen pues no como que no me hacen caso y yo cuando me los dejan me gusta llevarlos al jardín y a jugar futbol y estamos ahí con la pelota porque a mí me gusta que hagan actividad que no se la pasen sentados si vemos la tele un rato pero solo un ratito y ya. Pero yo veo que hasta los adultos si tienen un celular se ponen a jugar o a estar chateando y el mundo desaparece y se olvidan hasta de sus obligaciones y ya no les interesa que cuidar del jardín o de hacer actividades en familia y eso es preocupante.” (Entrevista realizada a Lucía, por Rosa María Calderón Díaz, el 15 de julio de 2015).

La Dra. Lourdes Brito, relata cuales son las diferencias que observa entre los juegos de antes y los de ahora: “si pues que ahora ya usan demasiado la tecnología y antes no había eso y los juegos eran distintos ahora un yoyo un trompo los niños ya casi ni los conocen los ven como cosas raras.” (Entrevista realizada a Lourdes Brito, por Rosa María Calderón Díaz, el 20 de agosto de 2015).

Cristina narra las diferencias que observa entre los juegos de antes y los de ahora: “hay por ejemplo ahorita los chamacos, se la pasan en la tecnología en los celulares, en la table con los jueguitos y ahí se la pasan este no antes no era así no había nada de tecnología como ahora.” (Entrevista realizada a Cristina, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 y 17 de junio de 2015).

María Esther comenta cuales son las diferencias que observa entre los juegos de antes y los de ahora:

“Con mi hija en casa no pero con otros niños si lo veo yo soy maestra y yo veo que los niños ahora no juegan a lo que yo jugaba pero mi hija en casa pese a que tenemos table por ejemplo y aunque es de ella no es mía casi no la usa porque si la tiene restringida yo no se lo permito y mi teléfono es mi teléfono yo nunca no se lo presto a mi hija entonces se mantiene ella casi como yo ella juega mucho en el jardín en la casa tenemos y se sube a los juegos resbaladilla columpios además creo que influye eso que la casa es muy amplia el área del jardín es grande tiene su perro entonces juega con su perro además de que tiene actividades extra ella baila jazz tiene natación yo practico zumba entonces se va conmigo entonces como que si mucho tiempo para que juegue videos y esas cosas no tiene ni tiene el equipo en casa ni yo se lo fomento porque tampoco yo lo hago.” (Entrevista realizada a María Esther, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de agosto de 2015).

La profra. Angélica, relata cuales son las diferencias que observa entre los juegos de antes y los de ahora:” si ahora la mayoría de los juegos son muy agresivos hay muchas faltas de respeto que tal vez los niños no las perciben sin embargo si las hay, hay agresión en todo en la mayoría de los juegos *que antes no la había tanto* no antes había más respeto había tolerancia dentro de esos juegos como que se desarrollaban más los valores como tolerancia amistad, y ahora veo que no ya no entran en los juegos de los niños.” (Entrevista realizada a Angélica, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Marlene, comparte las diferencias que ve entre los juegos que se practicaban antes y los de ahora: “si claro que si pues ahora hay internet todos los niños están en el internet y antes los juegos eran más interactivos es decir interactuabas con la otra persona o las otras personas y ahora no tu solito los muchachos ya no hablan todos están en sus teléfonos jugando solos y antes era de que ibas a buscar a la vecinita tocabas la puerta pedias permiso para pasar y pedias permiso para que la dejaran salir a jugar contigo había más socialización también y practicabas el respeto por las personas mayores entonces claro que hay mucha diferencia ahora.” (Entrevista realizada a Marlene, por Rosa María Calderón Díaz, el 19 de agosto de 2015).

Cinthia, menciona cuales son las diferencias que ella observa de los juegos que se practicaban antes y los de ahora: “Si muchísimas pues ya todo está muy tecnologizado o sea los niños ya no juegan solos juegan con aparatos, con teléfonos, ipas, tablets, la tele, con videojuegos es lo que más hay, es muy raro ver a los niños pero ya casi no juegan solitos con muñecos todavía juegan no digo que no pero ya no es como antes esa parte se ha perdido.” (Entrevista realizada a Cinthia, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de agosto de 2015).

Tania, refiere las observaciones que ella ve entre los juegos de antes y los de ahora: “Si antes había mucha como más actividad física en los juegos y ahora todo es más sedentario, se basa más en la tecnología y es a estar sentados.” (Entrevista realizada a Tania, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Aquí solo agregaría que los padres sobre todo los más jóvenes también han sido atrapados por la tecnología, en el transporte, en la calle y en algunas casas que he visitado he observado que la mamá esta con el celular, el papá viendo la televisión y él bebe con el celular del papá, en la calle la mamá con el celular y jalando al niño o muchas veces ni cuenta se da por donde va el niño, en el transporte van los dos o uno con el celular y el niño les habla y no le hacen caso.

Estoy de acuerdo que la tecnología es un gran avance y también ha mejorado la comunicación a distancia, pero lamentablemente ha distanciado a los que nos rodean, incluso yo use con mi sobrina Valeria el you tube, porque le cantaba cuando era pequeña para dormirla, pero hace mucho que no trabajo en CENDI olvide varias

de las nanas de cuna y canciones infantiles, entonces en este sitio de internet existe una página sensacional de esa música, yo la ponía en la pantalla y la arrullaba, juntas veíamos la música y las imágenes, a ella hasta la fecha le sigue gustando mucho.

El problema es que yo la acompañaba, aprovechaba para contarle de que se trataba la historia, ella sabía que esa música era para bailar o dormir y sus padres los dos solo le prenden la pantalla y la dejan...afortunadamente tiene a su abuela y a sus tías que jugamos con ella y también sus primos y sus hermanos que vienen los fines de semana, y ella exige jugar.

Definitivamente, no estoy en contra de la tecnología, pero creo que hay edades para todo, y responsabilidades también, el celular, la tableta, el Nintendo, la televisión no son para que los niños, pasen horas frente a ellos, ellos necesitan correr, jugar, imaginar, crear, conocer, explorar, aprender, valores y roles de lo que la vida es...

LA REPRESENTACIÓN DE LA “ALIMENTACIÓN SANA” PARA LOS INFORMANTES:

“...Saborear semejante festín de temporada nos hace más conscientes de lo que nos llevamos a la boca y supone un contraste con la alimentación rutinaria y mecánica que nos produce escaso placer...” Mireille Guiliano

La representación de los informantes de lo que puede ser una comida sana, es expresada por ellos en este apartado. Se nota la influencia de su tiempo, sus estudios, sus experiencias, su nostalgia, el género, entre otros elementos.

Entre todos ellos ronda la idea de la supremacía de lo natural, contra lo artificial, los químicos hacen daño, mencionan, es mejor la comida casera, aunque algunos informantes consideran que han cometido un error de consumo aconsejan mejor no hacerlo, comer verduras aunque yo no lo acostumbro, tomar agua, aunque la Coca-Cola sea el refresco que más tomé.

Tienen claro que lo que comemos, influye en la salud del cuerpo, por eso es mejor consumir comidas naturales, sin químicos, y evitar los refrescos, mejor tomar agua simple.

Para don Arturo la comida sana es la que aconseja: “pues comer a sus horas este consumir leche carnes todo eso naturales no de lata, porque ahora ya todo viene en lata” (Entrevista realizada a don Arturo, por Rosa María Calderón Díaz, el 09 de julio de 2015).

Doña Soledad, comparte un consejo de lo que es comer sano, aunque ella dice que ahora ya no le da mucha hambre y siente feo porque ella era de muy buen comer “coman lo que haya, pero guísenlo ustedes y a sus horas coman no se malpasen” (Entrevista realizada a doña Soledad, por Rosa María Calderón Díaz, el 09 de junio de 2015).

Doña Anastasia, comparte un consejo de lo que es mejor comer para estar sano: “coman poco y no tomen mucho refresco porque luego uno se enferma, yo ya no soy la misma con la diabetes.” (Entrevista realizada a doña Anastasia, por Rosa María Calderón Díaz, el 22 de mayo de 2015).

Don Esteban, aconseja tomar agua es más sano: “No tomen coca cola, porque luego uno se enferma y si toman que sea poquita y mejor agua”. (Entrevista realizada a don Esteban, por Rosa María Calderón Díaz, el 15 de julio de 2015).

Don Javier aconseja tomar agua y alimentarse bien: “aunque la coca cola es el refresco que más tomo y tengo muchos años consumiéndola, mejor tomar agua, pero no es la única bebida que consumo y ahora casi ya no tomo mucha, toda mi vida me he alimentado bien, leche, frutas, verduras, carnes y comida casera guisada primero por mi mamá y después por mi esposa...entonces agua, comida casera y leche.” (Entrevista realizada a don Javier, por Rosa María Calderón Díaz, el 03 de octubre de 2015).

Doña Genoveva, aconseja comer:” pues comer puras cosas sanas como por el ejemplo el pollo la fruta y tomar agua de frutas o natural y no tomar refresco.” (Entrevista realizada a doña Genoveva, por Rosa María Calderón Díaz, el 25 de junio de 2015).

Doña Joaquina, aconseja no atiborrarse y tomar agua: “coman lo que les guste pero poco y no tomen refresco” (Entrevista realizada a doña Joaquina, por Rosa María Calderón Díaz, el 15 de julio de 2015).

Dr. Fidel, aconseja evitar la mal llamada comida chatarra, eso no es comida, le preocupan los niños: “evitar los churros las papas fritas, mejor dar sobre todo a los niños frutas, verduras, quesos, frijoles, tortillas. Y siempre mándelos desayunados a la escuela, el desayuno es la comida más importante.” (Entrevista realizada al Dr. Fidel, por Rosa María Calderón Díaz, el 12 de septiembre de 2015).

doña melita, aconseja que uno se prepare su comida: “pues más que nada que usted cocine su comida y sobre todo que haga sus tortillas que no las compre de las maquinas hasta se ven feas y cuando no se las come luego para el tercer día están color de rosa feas entonces se imagina todo eso no lo comemos pobre de nuestro estomago ponga cuidado y va a ver como se ponen yo les digo a mis hijas no sean “guebonas” compren su maíz y muelan eso es mejor aunque pobremente una tortilla echa por una es más buena y rica y también nuestros frijoles yo de lata por dios señora que no me gustan yo no le compro una lata de frijoles, siempre pongo mi ollita de frijoles y los frio en mi cazuela o a veces en cacerola de peltre pero prefiero el barro.”

(Entrevista realizada a doña Melita, por Rosa María Calderón Díaz, el 25 de junio de 2015).

Doña Petra aconseja que es mejor comer poca carne: “pues debe uno comer mejor evitar comer mucha carne mejor comer verduras y frutas.” (Entrevista realizada a doña Petra, por Rosa María Calderón Díaz, el 25 de junio de 2015).

Doña Virginia aconseja comer verduras y menos pan: “bueno pues comer más verduritas menos carnes y que tomen leche si les gusta y no les hace daño y que no coman mucho pan de dulce.” (Entrevista realizada a doña Virginia, por Rosa María Calderón Díaz, el 15 de julio de 2015).

Don Asunción, aconseja hacerle caso al médico y comer más verduras y menos latas “pues comer verduras poca carne eso es lo que dicen los médicos que hay que comer y como mi hija es enfermera y su marido doctor pues hay que hacerles caso y tomar agua evitar en lo posible el refresco una cervecita de vez en cuando si les gusta y evitar las cosas enlatadas porque a mí no me gusta pero yo digo que no son buenas procurar que sea todo lo que comemos lo más natural que se pueda.” (Entrevista realizada a don Asunción, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Doña Ángela, aconseja cocinar uno su comida y lo más natural que se pueda: “yo creo que comer verdura fruta agua natural y no comer enlatados y preparar la comida por uno mismo no andar comprando cosas que sabe dios como las hagan.” (Entrevista realizada a doña Ángela, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Doña Susana, aconseja comer lo más natural que se pueda, cocinar su comida y que sea con poca sal y grasa: “que de preferencia si tienen espacio en sus casas que siembren algunas verduritas que son más sanas y así uno puede ver que se riegan con aguas limpias. Y que en lugar de tomar refresco que perjudica su salud tomen más agua natural. Que procuren guisar en sus casas y cuando lo hagan sea con poca sal y poco aceite y no coman cosas tan picosas.” (Entrevista realizada a doña Susana, por Rosa María Calderón Díaz, el 24 de junio de 2015).

La profra. Gloria, aconseja comer frutas y verduras, tomar agua y hacer un poco de ejercicio: “pues hay que comer muchas frutas y verduras y tomar mucha agua no

tomar refresco ni comer cheetos y jugar o hacer ejercicio.” (Entrevista, realizada a la profra. Gloria, por Rosa María Calderón Díaz, el 28 de mayo y el 13 de julio de 2015).

Doña Carmen, aconseja, tomar agua y verduras: “pues la verdura y poca carne y nada de refrescos mejor.” (Entrevista realizada a doña María del Carmen, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de junio de 2015).

Patricia aconseja, no comer pan ni refrescos: “no coman mucho pan ni galletas y tampoco mucho refresco, aunque yo tomaba mucho y me gusta.” (Entrevista realizada a Patricia Roldán, por Rosa María Calderón Díaz, el 09 de junio de 2015).

Doña Domitila, aconseja mejor preparar caldos que son más nutritivos: “pues si tiene yo recomiendo que preparen caldo de res o de pollo o de pescado porque el caldo se hace muy nutritivo la carne suelta su jugo y te llegan esas sustancias al estómago y la carne seca siento que no está bien es mejor lo caldosito.” (Entrevista realizada a doña Domitila, por Rosa María Calderón Díaz, el 09, 11 y 12 de mayo y 13 de julio de 2015).

Doña Esther aconseja comer poco y mas poco de lo que hace daño: “como dice el dicho todo con medida si a veces se nos antojan cosas que no son tan buenas para la salud esas nadamas hay que probarlas no abusar hacer mucho ejercicio y dormir bien...no debemos comer por decir mucho irritante mucha grasa mucha sal o mucha azúcar en exceso, alcohol pues ya ve que ahora ya se acostumbra que las mujeres y los niños consuman alcohol yo digo que no niños porque son de 12 13 años y ya andan tomando bebidas alcohólicas.” (Entrevista realizada a doña Esther, por Rosa María Calderón Díaz, el 25 de junio de 2015).

Doña Victoria, aconseja evitar las latas y comer natural: “comer más natural que las latas esas hacen daño.” (Entrevista realizada a doña Victoria, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de junio de 2015).

El Dr. Lorenzo, aconseja evitar la comida chatarra y consumir porciones pequeñas: “comer de todo pero en porciones pequeñas y evitar la comida chatarra, porque tienen mucha grasa y sal” (Entrevista realizada al Dr. Lorenzo, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Doña María, aconseja comer frutas y verduras de temporada y evitar comer mucha carne: “pues mira en este tiempo que estamos lo mejor es comer más verduras y frutas pero de temporada quelites verdolagas y una sopita de verdura eso sería bueno o calabacitas una cazuela de calabacitas o papitas porque ya en el tiempo que estamos ya no podemos comer mucha carne porque te es dañino para tu cuerpo.” (Entrevista realizada a doña María, por Rosa María Calderón Díaz, el 12 de julio de 2015).

Doña Tomasa, aconseja consumir más verduras que carne: “pues yo diría que las verduras ya también están contaminadas pero yo creo que es mucho mejor que tanta carne y las cosas del campo es lo más sano.” (Entrevista realizada a doña Tomasa, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de julio de 2015).

Doña Mireya, aconseja comer frutas y verduras de temporada y evitar las latas: “no usar tanto enlatado y usar lo que está de temporada porque además de que esta más fresco y tiene mejor sabor es mucho más barato porque no es lo mismo comerse un melón en noviembre que comérselo en marzo que es la temporada.” (Entrevista realizada a Mireya, por Rosa María Calderón Díaz, el 22 de junio de 2015).

Lucía, aconseja evitar las latas, comer más natural, tomar mucha agua: “bueno yo creo que tratar de comer los alimentos pero de forma natural no latas ni preparados solo para calentar y tomar mucha agua y tratar de cuidarnos lo más que podamos yo no digo que sea malo comer de vez en cuando una gordita y tomarte un refresco pero eso es como de una vez al año y hacer ejercicio si no se puede uno formal por lo menos caminar y también ir al médico para checar nuestros niveles de colesterol y triglicéridos y el azúcar.” (Entrevista realizada a Lucía, por Rosa María Calderón Díaz, el 15 de julio de 2015).

José aconseja, consumir productos naturales: “pues si yo creo que lo más importante es evitar en la medida de lo posible utilizar tanta comida enlatada buscar la comida en estado natural consumir mayor cantidad de frutas y verduras en comparación con las proteínas animales que no son malas pero no se debe abusar de ellas porque pueden en exceso causar complicaciones de salud además de elevar el peso corporal entonces combinar las proteínas con vegetales frutas y granos. Hay cosas que no se pueden conseguir más que industrializadas y pues ahí es inevitable

hay recetas que lo requieren pero tratar de que sea lo menos posible son comidas que se vuelven totalmente indigestas cuando son industrializadas.” (Entrevista realizada a José, por Rosa María Calderón Díaz, el 07 de julio de 2015).

La Dra. Brito, aconseja, desayunar, es muy importante que el cuerpo reciba el desayuno, porque tiene el tiempo de gastar el excedente de energía: “que salgan bien desayunados siempre de sus casas es mejor desayunar mucho que cenar demasiado.” (Entrevista realizada a Lourdes Brito, por Rosa María Calderón Díaz, el 20 de agosto de 2015).

Verónica, aconseja consumir la comida hecha por uno mismo y lo más natural posible: “pues el consejo más importante comprar la comida natural y guisarla en casa porque si no la gente no come bien y gasta mucho no solo en la comida chatarra que es cara sino en los problemas que se genera después y a lo mejor la mayoría de la gente no se da cuenta pero sabe muy distinto los frijoles que uno cocina en casa y los de lata o bolsita o las verduras y frutas que se pueden comer crudas y tienen otro sabor muy distinto a las verduras y frutas de lata.” (Entrevista realizada a Verónica, por Rosa María Calderón Díaz, el 07 de julio de 2015).

Norma, sugiere revisar la pirámide de los alimentos y ver lo que uno debe comer y darle de comer a los niños: “que chequemos el cuadro nutricional todos uno como adulto o sea los papás que chequemos el cuadro nutricional que es lo que marca que debemos comer y darle de comer a los niños y no comer en exceso todo con medida.” (Entrevista realizada a Norma, por Rosa María Calderón Díaz, el 16 y 19 de junio de 2015).

Eleuteria aconseja evitar los alimentos enlatados: “comer las cosas más naturales y menos las enlatadas, porque hacen daño y tampoco mucho refresco que aunque es sabroso, también hace daño.” (Entrevista realizada a Eleuteria, por Rosa María Calderón Díaz, el 13 de junio de 2015).

Eva, aconseja cocinar uno su comida: “uy pues yo diría que es mejor la comida que uno cocina y cultiva porque es más natural todo.” (Entrevista realizada a Eva, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

María Elena, también aconseja evitar los alimentos enlatados: “pues comer lo más sano posible no comer cosas enlatadas y consumir las verduras y frutas de temporada y lavar bien las verduras y creo que a veces tenemos desconfianza de con que aguas las regaran pero pues lavarlas y desinfectarlas antes de comerlas y comer también carne y verduras y frutas pero naturales no de lata.” (Entrevista realizada a María Elena, por Rosa María Calderón Díaz, el 03 de julio de 2015).

Cristina, aconseja evitar el pan y no comer mucha carne: “umm no comer lo que son mucho pan de dulce tortillas los helados, consumir más frutas y verduras y carne solo dos tres veces a la semana cuando mucho.” (Entrevista realizada a Cristina, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 y 17 de junio de 2015).

Cecilia, aconseja cocinar nuestra comida, organizarse y para que procuremos todos los días tener comida casera, evitar los enlatados y consumir frutas y verduras:

“pues yo les diría que sé que a veces no da tiempo cocinar y por eso uno come cualquier cosa pero debemos de pensar que si no le invertimos tiempo dinero y esfuerzo en cocinar después nos va a salir más caro en cuestión de salud de nuestro cuerpo, yo pienso que el hecho de alimentarnos bien y disfrutar la comida ahora es una inversión que después nos va a servir para vivir mejor porque para mí no hay comidas malas sino que a veces comemos en exceso y muy rápido no nos damos el tiempo de disfrutar porque aunque a veces hemos comprado un pollo rostizado si te comes una pieza pequeña y lo disfrutas además de que lo debes acompañar con verduras pues estas haciendo una buena comida y seguramente te sientes mejor y procurar no comer muchas cosas enlatadas ni embutidos ni refrescos sino lo puedes evitar por lo menos que no sea diario.” (Entrevista realizada a Cecilia, por Rosa María Calderón Díaz, el 22 de junio de 2015).

Beatriz, aconseja comer las cosas de temporada: “comer más cosas de la temporada, pero comer de todo lo que te guste.” (Entrevista realizada a Beatriz, por Rosa María Calderón Díaz, el 13 de junio de 2015).

Anavelia aconseja cocinar los alimentos evitando el exceso de grasas y azúcar: “preparar los alimentos sin tantas grasas y azúcares sobre todo y hacer de ejercicio un poco.” (Entrevista realizada a Anavelia, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Angélica, aconseja desayunar y consumir menos comida chatarra: “es importante que desayunemos y que procuremos ingerir alimentos nutritivos y menos

comida chatarra.” (Entrevista realizada a Angélica, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Aurelia, aconseja no tomar refresco y evitar comer en la calle: “no andar tomando tanta coca tomar pura agüita natural y no andar comiendo tanto en la calle.” (Entrevista realizada a Aurelia, por Rosa María Calderón Díaz, el 30 de agosto de 2015).

Karina, aconseja cocinar nuestra comida y procurar que sea lo más natural posible: “más que nada darnos el tiempo de guisar nosotros la comida y procurar que sea lo más natural posible.” (Entrevista realizada a Karina, por Rosa María Calderón Díaz, el 24 de junio de 2015).

Marlene, aconseja evitar la comida chatarra, pero ella dice que a veces no te queda tiempo más que para eso: “evitar comer mucha comida chatarra, porque eso no te nutre, pero también aunque uno quiera alimentarse bien a veces no te da tiempo y terminas comprando una hamburguesota que te llena mucho con tus papas y refresco ya estas satisfecha.” (Entrevista realizada a Marlene, por Rosa María Calderón Díaz, el 19 de agosto de 2015).

Soledad, aconseja comer lo más natural posible con poca sal y azúcar: “si es mejor alimentarse bien porque las consecuencias son muy graves cuando te dan enfermedades crónico degenerativas como la diabetes o la hipertensión...hay que comer lo más natural posible sin grasa y sin mucha sal ni azúcar y eliminar toda la comida chatarra...sabritas, sopas instantáneas, refrescos jugos y los embutidos también.” (Entrevista realizada a Soledad, por Rosa María Calderón Díaz, el 30 de agosto de 2015).

Nancy, aconseja evitar las grasas: “pues que se quieran mucho para hacer lo posible por querer comer sano porque si sabes que las grasas son dañinas es mejor evitarlas aunque son muy sabrosas jaaaa y trato de evitarlas.” (Entrevista realizada a Nancy, por Rosa María Calderón Díaz, el 10 de julio de 2015).

Araceli, aconseja evitar las latas y comer lo más natural posible: “pues que principalmente se comiera lo que se cultiva, y que no fuera tanto químico, pues tan procesado que ahora ya hay mucha comida enlatada y mucho conservador y antes no

se comía más natural y había más como más salud también. “(Entrevista realizada a Araceli, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

María Rosa, aconseja comer lo más natural posible: “hoy en día los salarios no son los mejores y también es cierto que muchas personas no cuentan con los recursos para poder alimentarse correctamente supuestamente pero son las personas que están mucho mejor que nosotras las personas de clase media y es porque esas personas que casi siempre viven en el medio rural comen sus tortillitas sus frijolitos su huevo que no faltan sus salsas igual naturales pues yo creo que por eso están mejor que nosotros porque su alimentación no lleva tantos químicos y es mejor van a vivir más y con menos problemas de salud entonces el consejo es que tratemos de comer lo más natural posible.” (Entrevista realizada a María Rosa, por Rosa María Calderón Díaz, el 26 de junio de 2015).

Cinthia, aconseja evitar la comida chatarra: “pues cual ir al nutriólogo...pues no comer comida chatarra y hacer las 5 comidas que dice el nutriólogo 3 comidas y dos colaciones.” (Entrevista realizada a Cinthia, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de agosto de 2015).

Carolina, aconseja comer lo más natural posible, no tomar mucho refresco: “comer más natural, no tomar mucho refresco ni comida chatarra, y servirse poco no comer demasiado.” (Entrevista realizada a Carolina, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de junio de 2015).

María Esther, aconseja, comer más natural y fresco, comprar en los mercados, y si se puede procurar comprar a los productores locales, es más barato y sabroso, además ayudas a los pequeños propietarios:

“pues ir a consumir los productos del mercado frescos tienes que ir al mercado dejar de ir al súper si porque además ahí los productos los compran verdes y los refrigeran y los sacan y pues ahí ya perdieron todas sus propiedades y luego para que estén brillositos los bañan con aceites y cosas ahí extrañas con químicos y entonces todas esas cosas te las estas comiendo entonces es mejor acercarse a las comunidades ahí los productos son frescos e incluso son más baratos y animarse a viajar a nuestro propio estado o sea toma carretera y vete a los pueblos y compra los productos locales están frescos están baratos hay gente que te vas esta hasta el fin de nuestro estado pero en Coatlán del rio toda la carretera está llena de sembradíos y ahí puedes comer un taco acorazado y el refresco y te cuesta como 25 pesos es barato en Cuernavaca cuanto te cuesta un desayuno así? Y allá está fresco y compras los productos a quien los siembra el

productor los vende a pie de carretera el corta el jitomate y te lo da fresco y aquí en el súper te cuesta 24 pesos el kilo de jitomate y allá a pie de carretera te cuesta 10 pesos entonces el viaje te sirvió para muchas cosas.” (Entrevista realizada a María Esther, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de agosto de 2015).

Yanet, aconseja evitar las cosas enlatadas: “pues que trataran de comer menos cosas enlatadas habiendo tantas cosas naturales que creo que son mejores.” (Entrevista realizada a Yanet, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de junio de 2015).

Carlos, aconseja evitar las latas porque tienen conservadores: “pues que consumamos cosas naturales nada de enlatado ni envasado porque esas tienen mucho conservador.” (Entrevista realizada a Carlos, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Rocío, aconseja evitar los conservadores: “bueno pues primero aprender uno y ponerlo en práctica procurar alimentarnos mejor comer más sano sin muchos conservadores porque ya ves que los conservadores tienen muchos químicos.” (Entrevista realizada a Rocío, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de junio de 2015).

Michelle, aconseja, no tomar mucho refresco, y comer frutas y verduras: “pues que no hagan lo que yo que tomo un montón de refresco y guiso muchas garnachas y casi todo con carne y que coman frutas y verduras yo ahora me esfuerzo en cocinar más saludable por mi niño pero yo estoy acostumbrada a la comida sin frutas ni verduras.” (Entrevista realizada a Michelle, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de junio de 2015).

Tania, aconseja tomar agua natural, frutas y verduras: “tomar agua natural o jugos naturales, incluir frutas y verduras en su comida y no usar tanta grasa.” (Entrevista realizada a Tania, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Hugo, aconseja evitar los refrescos y comer porciones pequeñas: “sería eliminar de nuestra alimentación o dieta todos los dulces y refrescos y no excederse de lo recomendado comer porciones pequeñas” (Entrevista realizada a Hugo, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Juan Pablo aconseja comer frutas y verduras: “comer más verduras frutas y no tomar refresco y ya.” (Entrevista realizada a Juan Pablo, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de junio de 2015).

Bryan, aconseja comer frutas y verduras y poco refresco: “deben de comer muchas verduras y frutas para estar sanos, no deben tomar mucho refresco, poquito sí.” (Entrevista realizada a Bryan, por Rosa María Calderón Díaz, el 23 de junio de 2015).

Ximena, aconseja no tomar refresco mejor agua natural: “pues que comamos comida sana frutas y verduras y tomar agua.” (Entrevista realizada a Ximena, por Rosa María Calderón Díaz, el 11 de julio de 2015).

Daniela, aconseja lo que dice la maestra, pero aclara que a ella no le gusta mucho ese consejo: “pues la maestra dice que mejor comamos, frutas y verduras y de tomar solo agua, pero a mí me gustan los jugos de boing y no todas las verduras me gustan, la calabaza y el chayote me dan mucho asco.” (Entrevista realizada a Daniela, por Rosa María Calderón Díaz, el 24 de junio de 2015).

Álvaro, aconseja comer frutas y verduras: “comer las frutas y las verduras porque son más saludables...no debemos de comer dulces y chucherías porque nos podemos enfermar de diabetes y esas cosas.” (Entrevista realizada a Álvaro, por Rosa María Calderón Díaz, el 29 de junio de 2015).

Las representaciones de los informantes, acerca de la “comida sana”, es una comida lo más natural posible, que no lleve productos enlatados, (porque contienen químicos que hacen daño a la salud) que se cocine la comida en casa, tomar agua simple, guisar con poca sal y poca azúcar y también evitar las grasas, no consumir la llamada comida chatarra.

En los consejos de los 5 niños se nota, la influencia de la escuela, “consumir frutas y verduras e hidratarse con agua simple potable”, en los últimos años ese discurso se repite mucho y en los libros de texto revisados en todos los libros se habla de la obesidad y el sobrepeso y la manera de resolver el problema...se repite constantemente el discurso: consumir muchas frutas y verduras y agua simple potable, para hidratarse”.

CONCLUSIONES:

En los aproximadamente 79 años que hay entre los informantes de la primera generación y la quinta, se transformaron los hábitos alimentarios sobre todo de la primera generación a la que le toco vivir todos los procesos de modernización: la urbanización con el cambio de las comunidades rurales a las urbes que no solo transforman el paisaje, también surgieron nuevos servicios, nuevos empleos, nuevos transportes, nuevas formas de convivencia o recreación y lugares diferentes donde hacer las compras.

La migración interna, que vivieron sobre todo don Javier que vivía en una ciudad como Morelia, pero que como el mismo lo expreso era totalmente distinta a la Ciudad de México, había aquí muchas novedades, en el transporte, la recreación, el trabajo y nuevas bebidas sobre todo, el café y la Coca-Cola. Doña Anastasia también tuvo que migrar por cuestiones de género, ya que por el hecho de ser mujeres las hostigaron y robaron todas sus pertenencias, cuando murió su papá, aquí aprendió nuevos oficios y conoció nuevas comidas como el pozole que en su pueblo no se acostumbraba.

La inserción de las mujeres al ámbito laboral fuera de casa, fue un cambio que vivieron todas las generaciones, en la primera generación, doña Anastasia tuvo que trabajar lavando ropa y como empleada doméstica para sacar a su hija adelante porque era madre, soltera. Doña Petra trabajo fuera de casa cuando era soltera y doña Melita porque le gusta el comercio y trabajar. En la segunda generación doña Ángela y doña Carmen trabajaron mientras fueron solteras, doña Domitila, doña Virginia y doña Victoria, trabajaron fuera del hogar porque sus maridos fallecieron o porque les gusto el alcohol. La profra. Gloria y Patricia trabajaban porque era una manera de tener su propio dinero.

En cambio en la tercera y cuarta generación la mujer tiene que salir a trabajar fuera del hogar, porque aunque trabaje el esposo ya no alcanza y eso tiene que ver con las constantes crisis que vive el país, por lo tanto se requieren muchos más ingresos para cubrir las necesidades básicas. Todas las mujeres de la tercera

generación trabajan fuera del hogar. En la cuarta generación solo una no ha trabajado fuera del hogar nunca y dos trabajan fuera del hogar por temporadas.

También le toco a la primera generación conocer, los inventos eléctricos, la producción de platos, vasos, ollas y sartenes de otros materiales diferentes al barro para la preparación y consumo de alimentos. Que significaron un ahorro de tiempo y energía para la mujer. Sin embargo, cambiaron los sabores y las formas tradicionales de hacer comidas.

También los procesos de potabilización del agua cambiaron los hábitos de los informantes, la primera generación y parte de la segunda, tomaban el agua del “ojo de agua”, del “manantial”, del “rio” o del “apantle”, los jóvenes de la segunda generación y los mayores de la tercera tomaban el agua de la llave y los más jóvenes de la tercera, la cuarta y quinta generación toman el agua del garrafón.

Otro cambio que han vivido los informantes de las primeras dos generaciones tiene que ver con la producción de alimentos, antes ellos sembraban los ingredientes principales para la comida. Ahora se compran los ingredientes y los insectos y plantas comestibles del campo ya no se consiguen. Se han visto debilitadas las ceremonias y expresiones culturales relacionadas con la temporada de siembras y cosechas, con la recolección de frutas etc., así como las relaciones con fenómenos naturales, como el clima y los cambios de estación.

Los cambios más significativos dentro de la alimentación cotidiana para la primera y segunda generación lo representaba el tiempo de aguas, ya que agregaban a su dieta los primeros frutos de las siembras y algunos otros que la tierra les otorgaba de manera natural. En esos meses la mayoría de las familias del estudio incluían en su dieta: calabacitas tiernas, ejotes, elotes, fríjol nuevo, hongos, pápalos, quelites, flores de colorín y verdolagas, así como algunas frutas: guayabas y nanches. El tiempo de aguas abarca fines del verano y principios de otoño, en esas fechas la comida era más variada y mucho más abundante.

La mayor parte de los informantes de dos primeras generaciones que conforman el estudio, aun cuando cuentan con un nivel de ingreso que les permite acceder a los productos que anuncia la televisión, no los consideran agradables al gusto, los

refrescos aunque los conocen y los han consumido, no los consideran un alimento, porque desde niños no se acostumbraron a beberlos, para algunos son lo que se bebe en las fiestas.

También el tiempo y el espacio de la comida se han transformado, se ha deteriorado la convivencia y muchos de los valores que unían a las familias anteriormente, sobre todo la solidaridad, ya no se practican. Los horarios de comer, se hicieron más flexibles, los lugares donde se comía también cambiaron, la cocina dio paso al comedor.

En los informantes de 9 o 10 años, el sobrepeso y la obesidad son visibles, en comparación de los cuerpos mayores y los niños se puede ver que algo cambio en las representaciones corporales y muy probablemente al transformarse los hábitos alimentarios, también cambiaron los cuerpos.

Los juegos también cambiaron de correr, saltar, brincar, que implicaba el avión, el bote bateado y las destrezas finas del trompo y balero, a los juegos actuales como: la televisión, los videojuegos, la Tablet y el celular, que solo implican movimientos de la mano y la mirada, han contribuido junto con una alimentación abundante en grasas, sales y azucares; al desarrollo del problema de sobrepeso y obesidad que padece el país.

BIBLIOGRAFIA:

- A. Boron, Atilio, (2003). *El ALCA y la culminación de un proyecto imperial*, en Osal Observatorio Social de América Latina, Buenos Aires, Osal-Clacso-Asdi.
- Acuña, Hallatt Bertha R. [et. al.], (2001). *Aproximaciones al mercado de Cuernavaca*, México, Urmor-Pacmyc-lcm-Uaem.
- Aguilar, Camín, Héctor y Lorenzo Meyer, (2003). *A la sombra de la Revolución Mexicana*, México, Cal y Arena.
- Aguilera, José Miguel, (2011). *Ingeniería Gastronómica*, Universidad Católica de Chile, Santiago de Chile.
- Aguirre, Baztán A. (Ed.) (1997). *Etnografía Metodología cualitativa en la investigación socio cultural*, México, Alfaomega-Marcombo.
- Agustín José, (1994). *Tragicomedia II: La Vida En México De 1970 A 1982*, México, Planeta.
- Agustín José, (1998). *Tragicomedia III: La Vida En México De 1982 a 1994*, México, Planeta.
- Agustín José, (1999). *Tragicomedia mexicana I: La Vida En México De 1940 A 1970*, México, Planeta.
- Agustín José, (1996). *La Contracultura En México La historia y el significado de los rebeldes sin causa, los jipitecas, los punks y las bandas*, México, Grijalbo.
- Alatorre, Javier [et al.] (1997). *Las mujeres en la pobreza*, México, Gimtrap-El Colegio De México.
- Almeyra, Guillermo y Rebeca Alfonso Romero, (2004). *El Plan Puebla Panamá en el Istmo de Tehuantepec*, México, Universidad De La Ciudad De México.
- Alonso, Aguilar M., (1984). *Capitalismo, Mercado Interno y Acumulación de Capital*, México, Nuestro Tiempo.
- Aries, Philippe (1998) *El niño y la vida familiar en el Antiguo Régimen*. España: Taurus.
- Ariés, Philippe y Georges Duby (directores) (1991). *La comunidad, el Estado y la familia*, en: Historia de la vida privada, tomo 6, Buenos Aires, Taurus.
- Arizpe, Lourdes, (2000). *Campesinado y migración*, México, Sep-Foro.
- Arriarán, Cuellar Samuel, (2001). *Multiculturalismo y Globalización la cuestión indígena*, México, Universidad Pedagógica Nacional.
- Arrojo, Agudo Pedro (2007). *Hacia una nueva cultura del agua*. (Cuadernos del CENDES.) Universidad Central de Venezuela.
- Ávila, García Patricia (2002). *Agua, cultura y sociedad en México*. Zamora, Michoacán: El Colegio de Michoacán.
- Ayala, Anguiano Armando, (2001). *La verdadera Historia del PRI Los Abogados (1946-1982)*, tomo 2, México, Contenido.
- Ayala, Anguiano Armando, (2001). *La verdadera Historia del PRI Los Militares (1928-1946)*, tomo 1, México, Contenido.
- Ayala, Anguiano Armando, (2001). *La verdadera Historia del PRI Los tecnócratas (1982-2000)*, tomo 3, México, Contenido.
- Bahena, Guillermina, (2004). *Instrumentos de Investigación, Tesis profesionales y trabajos académicos*, México, Editores Mexicanos Unidos, S.A.

Barcia, Mendo Enrique. (2008). *Bocas compartidas: Alimentación, salud y tradiciones populares*. Mérida: Dirección General de Consumo.

Bartolomé, A. Miguel y Alicia M. Barabas (coordinadores) (1998). *Autonomías étnicas y Estados Nacionales*, México, Conaculta-Inah.

Bartolomé, Miguel Alberto, (1997). *Gente de Costumbre y Gente de Razón Las Identidades Étnicas en México*, México, Siglo XXI-Ini.

Bartra, Roger, (1982). *Campesinado y poder político en México*, México, Era.

Basave, Jorge, [et. al.] (Coordinadores) (2002). *Globalización y alternativas incluyentes para el siglo XXI*, México, Miguel Ángel Porrúa-UNAM-UAM-A.

Basurto Jorge y Aurelio Cuevas (Coord.) (1992). *El fin del proyecto Nacionalista Revolucionario*, México, UNAM-IIS.

Betancourt, Cid Carlos, (2012) *México Contemporáneo Cronología (1968-2000)*, México, INEHRM.

Bejar, Raúl y Héctor Rosales (coordinadores) (2002). *La identidad nacional mexicana como problema político y cultural. Los desafíos de la pluralidad*, México, Crim-UNAM.

Berman, Marshall (1992). *Todo lo sólido se desvanece en el aire. La experiencia de la modernidad*, México, Siglo XXI.

Bernal, Rafael, (1989). *Memorias de Santiago Oxtotilpan*, México, Editorial Jus.

Blanco Orviz, Ana Gloria, et. al., (2005). *Hábitos de Alimentación y Consumo saludable*, Asturias, Edita Consejería de Educación y Ciencia. Dirección General de Ordenación Académica e Innovación.

Blomstrom Magnus y Björn Hettne, (1990). *La teoría del desarrollo en transición*, México, F.C.E.

Bonfil, Batalla G. (1991). *Pensar nuestra cultura*. México, Alianza Editorial.

Bourdieu Pierre y Jean-Claude Passeron, (2003) *Los Herederos los estudiantes y la cultura*, Buenos Aires, Siglo XXI.

Bourdieu Pierre, (2000). *La dominación masculina*, España, Anagrama.

Bourdieu Pierre, (2000). *Poder, Derecho y Clases Sociales*, España, Desclée De Brouwer.

Bourdieu Pierre, (2002). *Capital cultural, escuela y espacio social*, México, Siglo XXI.

Campuzano, Mario [et. al.] (1995). *Subjetividad y Cultura*, México, Plaza y Valdés.

Carmona, Fernando [et. al.] (1973). *El Milagro Mexicano*, México, Nuestro Tiempo.

Chartier, Roger (1996). *Escribir las prácticas: Foucault, de Certeau, Marin*, Buenos Aires, Manantial.

Chartier, Roger (1995). *Sociedad y escritura en la Edad Moderna*, México, Instituto Mora.

Chartier, Roger (1995). *El mundo como representación*. Barcelona, Gedisa.

Chihu, Amparán Aquiles (2002). *Sociología de la Identidad*, México, Miguel Ángel Porrúa y UAM-Iztapalapa.

Chossudovsky, Michel (2002). *Globalización de la pobreza y nuevo orden mundial*, México, Siglo XXI-UNAM.

Chossudovsky, Michel (2002). *Guerra y Globalización antes y después del XI/IX/MMI*, México, Siglo XXI.

Contreras, Jesús, & Gracia, A. M. (2005). *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*, Barcelona Ariel.

- Contreras, Jesús, (compilador) (1995). *Alimentación y Cultura: Necesidades, Gustos y Costumbres*, España, Universitat de Barcelona Publicacions Paperback.
- Cockcroft, D. James, (1997). *Precursores intelectuales de la revolución mexicana*, México.
- Corcuera, De Mancera Sonia (1981). *Entre gula y templanza, Un aspecto de la historia mexicana*, México, UNAM.
- Cortina, Adela, (2002). *Por una ética del consumo*, España, Taurus.
- Cosío, Villegas Daniel, (1974). *El estilo personal de gobernar*, México, Joaquín Mortíz.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía, (2009). *Cronología de la estadística en México (1521-2008)*, México, INEGI.
- De Certeau, Michel, (1996). *La invención de lo cotidiano 1 artes de hacer*, México, UIA-ITESO-CFEM.
- De Certeau, Michel (1999). *La cultura en plural*, Buenos Aires, Nueva Visión.
- De Certeau, Michel (1993). *La escritura de la historia, "La operación historiográfica"*, México, UIA (Universidad Iberoamericana, Departamento de Historia).
- De Certeau, Michel, Luce Girard y Pierre Mayol, (1996). *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, Cocinar*, México, UIA-ITESO.
- De Garay, Graciela (coordinadora) (2006). *Cuéntame tu vida Historia oral: historias de vida*, México, Instituto Mora.
- De Mause Lloyd (1994) *Historia de la infancia*. España, Alianza Editorial.
- De Sebastian, Luis (1993). *Mundo rico, mundo pobre: Pobreza y solidaridad en el mundo de hoy*, Santander, Sal Terrae.
- De La Garza, Toledo Enrique y Carlos Salas (Comps.), (2003) *NAFTA y MERCOSUR Procesos de apertura económica y trabajo*, Buenos Aires, Clacso.
- Derby, Lauren (1998) *Gringo Chickens with Works (Food and Nationalism in the Dominican Republic)*, en "Close encounters of Empire, Gilber M. Joseph And Emily S. Rosenberg.
- Dierckxsens, Wim (2000). *Del Neoliberalismo al Poscapitalismo*, San José, DEI.
- Dierckxsens, Wim (2003). *El Ocaso del Capitalismo y la Utopía Reencontrada*, Bogota, Ediciones Desde Abajo, DEI y FMA.
- Elías Norbert (2009) *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*. México: FCE
- Engels, Friedrich (1992). *El origen de la familia, de la propiedad privada y del Estado*, Barcelona, Planeta-Agostini.
- Foucault, Michel (2003) *Vigilar y castigar: el nacimiento de la prisión*. México, Siglo XXI.
- Fornet-Betancourt, Raúl, (2004). *Crítica Intercultural de la Filosofía Latinoamericana actual*, Madrid, Trotta.
- Fornet-Betancourt, Raúl, (2000). *Interculturalidad y globalización Ejercicios de crítica filosófica intercultural en el contexto de la globalización neoliberal*, San José, IKO-Verlag für Interkulturelle Kommunikation y DEI.
- Fromm, E. y Maccoby, M. (1973). *Sociopsicoanálisis del campesino mexicano*, México, F.C.E.
- Galeano, Eduardo, (1999). *Patatas arriba: la escuela del mundo al revés*, México, Siglo XXI.
- Galeano, Eduardo, (2000). *Las Venas Abiertas de América Latina*, México, Siglo XXI.

- García, Roca Joaquín (1998). *Globalización en 10 palabras claves en Filosofía Política*. Adela Cortina, Navarra, Verbo Divino.
- Geertz, Clifford. (1995). *La interpretación de las culturas*. Barcelona, Gedisa.
- Gellner, Ernest, (1998). *Cultura, identidad y política*, Barcelona, Gedisa.
- Gellner, Ernest (1991). *Naciones y nacionalismo*, México, Alianza-Conaculta.
- Giddens, Anthony (2000). *Un mundo desbocado*, México, Taurus.
- Ginzburg, Carlo (2010). *El hilo y las huellas: lo verdadero, lo falso, lo ficticio*, Buenos Aires, F.C.E.
- González, Casanova Pablo (2003). *Los “caracoles” zapatistas: redes de resistencia y autonomía*, en Osal Observatorio Social de América Latina, Buenos Aires, Osal-Clacso-Asdi.
- Goubert, Jean-Pierre (1989). *The Conquest of Water: The Advent of Health in the Industrial Age*, Hardcover.
- Gregorio, Gil Carmen (1998). *Migración femenina, su impacto en las relaciones de género*, Madrid, Narcea.
- Gutmann, Amy, [et. al] (comentaristas) (2001). *El multiculturalismo y “la política del reconocimiento” Ensayo de Charles Taylor*, México, F.C.E.
- H. Mittelman, James (2002). *El síndrome de la globalización transformación y resistencia*, México, Siglo XXI.
- Harris, Marvin (1991). *Bueno para comer Enigmas de alimentación y cultura*, México, Alianza-Conaculta.
- Heller, Agnes (1991). *Sociología de la vida cotidiana*, Barcelona, Península.
- Hinkelammert, Franz J. (1995). *Cultura de la esperanza y sociedad sin exclusión*, San José, Caminos y DEI.
- Izquierdo, Jesús María, (1998). *El malestar en la desigualdad*, Madrid, Universitat De Valencia-Instituto De La Mujer.
- Kirchohoff, Paúl (coordinador) (1996). *Identidad: Análisis y teoría, simbolismo, sociedades complejas, nacionalismo y etnicidad*, México, UNAM.
- Kuhn, (1986). *La estructura de las Revoluciones Científicas*, México, F.C.E.
- L. Urquidi, Víctor, [et. al] (2000). *La globalización y las opciones nacionales Memoria*, México, F.C.E.
- Labastida, Martín del campo Julio y Antonio Camou (coords.) (2001). *Globalización, Identidad y Democracia México y América Latina*, México, Siglo XXI-UNAM.
- Le Goff, Jacques. (1985) *Las mentalidades. Una historia ambigua*, en Hacer la historia., Barcelona, Laia.
- Le Goff, Nora Pierre (Dir) (1986) *Faire de l' histoire. III. Nouveaux Objets*. Francia: Ed. Gallimard.
- León, E. Zemelman H. (1997). *Subjetividad: umbrales del pensamiento social*, México, CRIM-UNAM.
- Lévi-Strauss, Claude (1981). *El origen de las maneras de mesa: Mitológicas III*, México, Siglo XXI.
- Lewis, Oscar (1971). *Tepoztlán un pueblo de México*, 2ª edición, México Mortiz.
- Lewis, Oscar (1969). *Antropología de la Pobreza: cinco familias*, México, F.C.E.
- Lewis, Oscar (1986). *Los hijos de Sánchez*, México, Grijalbo.

- López, González Valentín (1994). *Historia General del Estado de Morelos*, Tomo I, Cuernavaca, Ediciones Del Gobierno Del Estado.
- Los rostros de la cultura popular (s/año). *Memoria y Modernidad*. (Fotocopia del original) s/f.
- M. Foster, George (1992). *Las culturas tradicionales y los cambios técnicos*, México, F.C.E.
- Maalouf, Amin (1999). *Identidades asesinas*, Madrid, Alianza Editorial.
- Martínez, Osvaldo (2003). *ALCA: el convite de la "Roma americana"*, en Osal Observatorio Social de América Latina, Buenos Aires, Osal-Clacso-Asdi.
- Medina, María Beatriz (2011) *Giros y reveses. Representaciones de la infancia a través de la historia*. México: CONACULTA.
- Mejía, Marengo, Juana de los Ángeles y Maria del Rosío García Rodríguez (1999). *El pueblo de Galeana testimonios de su historia nuestras voces en tus manos*, Cuernavaca, Grupo Democrático De Galeana.
- Monsiváis, Carlos (2001). *Entrada libre: crónicas de la sociedad que se organiza*, México, Biblioteca Era.
- Montanari, Massimo (2006). *La comida como cultura*. Somonte-Cenero, Gijón: Ediciones Trea.
- Montero, Sánchez Susana A. (2002). *La Construcción Simbólica de las Identidades Sociales un análisis a través de la literatura mexicana del siglo XIX*, México, UNAM-Pueg-Ccydel-Plaza y Valdes Editores.
- Moreno, Rodríguez Diana, [et. al] (2000). *El proceso de investigación: Planteamiento del problema*, México, Unam-Escuela Nacional De Estudios Iztacala.
- Mutsaku, Kamilamba Kande (coord.) (2002). *La globalización vista desde la periferia*, México, Miguel Ángel Porrúa-Tec De Monterrey Campus Estado De México.
- Nanda, Serena (1987). *Antropología cultural: adaptaciones socioculturales*, México, Grupo Editorial Iberoamérica.
- Ochman, Marta (2004). *El Occidente dividido: las relaciones bilaterales entre Estados Unidos y Europa*, México, Miguel Ángel Porrúa-Tec De Monterrey Campus Estado De México-Cámara De Diputados LIX Legislatura.
- Olivera, De Bonfil Alicia (coordinadora) (1999). *Los archivos de la memoria*, México, Instituto Nacional De Antropología e Historia.
- Pérez, Taylor Rafael [et. al] (2000). *Aprender-Comprender la antropología*, México, Compañía Editorial Continental.
- Porter Roy, "Historia del cuerpo" en Burke Peter (ed) (1993) *Formas de hacer historia*. España: Alianza Universidad.
- Prada, M. Esmeralda (2003). *La protesta en el campo colombiano De la lucha por la tierra a la defensa de los derechos humanos (1990-2003)*, en Osal Observatorio Social de América Latina, Buenos Aires, Osal-Clacso-Asdi.
- Puleo, H. Alicia, et al. (1996). *La mujer marginada, cuestión de género, no de sexo*, Madrid, Covarrubias.
- Ritchie, Carson I. A. (1997). *Comida y Civilización. De cómo los gustos alimenticios han modificado la historia*, Barcelona, Altaya.
- Rojo, Eduardo [et. al] (1993). *El neoliberalismo en cuestión*, Santander-Barcelona, Sal Terrae-Cristianisme i Justícia.

- Rodney, Walter (1982), *de cómo Europa subdesarrolló a África*, México, Siglo XXI.
- Saxe-Fernández John (coordinador) (2002). *Globalización crítica a un paradigma*, México, Plaza Janés-UNAM-Instituto De Investigaciones Económicas-Dirección General De Apoyo Al Personal Académico.
- Saxe-Fernández John [et.al.] (2001). *Globalización, imperialismo y clase social*, Buenos Aires, Lumen Hvmánitas.
- Stavenhagen, R. Bonfil G. (1991). *Cultura Popular*, México, La Red Jonás.
- Taddei, Emilio (2003). *Cronología Mayo-agosto 2003 Las protestas sociales en el espacio urbano: trabajadores asalariados y convergencias sectoriales*, en Osal Observatorio Social de América Latina, Buenos Aires, Osal-Clacso-Asdi.
- Tapia, Uribe Medardo (1994). *Mujer campesina y apropiación cultural*, México, CRIM-UNAM.
- Therborn, Goran, (1989). *La ideología del poder y el poder de la ideología*, México, Siglo XXI.
- Tomlinson, John, (2001). *Globalización y Cultura*, México, Oxford.
- Touraine, Alain (1997). *¿Podremos vivir juntos? Iguales y diferentes*, México, F.C.E.
- Vega, Patricia y Carolina Carazo (compiladoras) (1998). *Comunicación y cultura: una perspectiva interdisciplinaria*, San José, DEI.
- Vigarello George (2001) *Corregir el cuerpo. Historia de un poder pedagógico*. Argentina: Ediciones Nueva Visión
- Warman, Arturo (1995). *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*, México UNAM-F.C.E.
- Warman, Arturo (1980). *Los campesinos hijos predilectos del régimen*, México, Nuestro Tiempo.
- Warman, Arturo, (s/f). *Y venimos a contradecir los campesinos de Morelos y el Estado Nacional*, México, La Casa Chata.
- Warnier, Jean-Pierre. (1999). *La mondialisation de la culture*, Paris, La Découverte Et Syros.
- Zea, Leopoldo y Hernán Taboada (compiladores) (2002). *Frontera y Globalización tomo 1*, México, F.C.E.-Instituto Panamericano De Geografía E Historia-UNESCO.

LIBROS DE DIFUSIÓN

- B. de Caraza, Laura, (2012). *Las recetas de México desconocido*, México, Ediciones: México desconocido.
- Cocinero moderno*, numero 2 (s/año y s/autor), México, Ediciones “Lemus”. Publicaciones Populares.
- Devi Dasi, MahavidyaLaksmi, (2004). *Cocina Natural 50 recetas*, Argentina, The Bhaktivedanta Book Trust.
- El Tesoro Del Hogar*, numero 1 (s/año y s/autor), México, Editorial Justo Sierra.
- Fernández, Beatriz L. (reimp. 2005). *...Y la comida se hizo: de quesos*, tomo 9 México, Trillas.
- Fernández, Beatriz L. (reimp. 2007). *...Y la comida se hizo: equilibrada*, tomo 5 México, Trillas.

- Fernández, Beatriz L. (reimp. 2007). ...*Y la comida se hizo: para dos*, tomo 8, México, Trillas.
- Fernández, Beatriz L. (reimp. 2007). ...*Y la comida se hizo: saludable*, tomo 6 México, Trillas.
- Fernández, Beatriz L. (reimp. 2008). ...*Y la comida se hizo: de dulces y postres*, tomo 7, México, Trillas.
- Fernández, Beatriz L. (reimp. 2008). ...*Y la comida se hizo: para celebrar*, tomo 4, México, Trillas.
- Fernández, Beatriz L. (reimp. 2008). ...*Y la comida se hizo: rápida*, tomo 3, México, Trillas.
- Fernández, Beatriz L. (reimp. 2009). ...*Y la comida se hizo: económica*, tomo 2 México, Trillas.
- Fernández, Beatriz L. (reimp. 2009). ...*Y la comida se hizo: fácil*, tomo 1, México, Trillas.
- La Cocina Económica*, numero 3 (s/año y s/autor), México, Ediciones "Lemus". Publicaciones Populares.
- La Cocina Selecta*, numero 4 (s/año y s/autor), México, Ediciones "Lemus". Publicaciones Populares.
- Lujan Nestor, et.al., (s/año). *La cocina Francesa*. En *La Cocina y su Arte*, tomo 9, Barcelona, España, Ediciones Castell.
- Lujan Nestor, et.al., (s/año). *La comida China*. En *La Cocina y su Arte*, tomo 10, Barcelona, España, Ediciones Castell.
- Martínez, Jesús Manuel, et.al., (s/año). *Carnes. Aves. Caza*. En *La Cocina y su Arte*, tomo 5, Barcelona, España, Ediciones Castell.
- Martínez, Jesús Manuel, et.al., (s/año). *Entremeses. Platos fríos. Sopas. Ensaladas*. En *La Cocina y su Arte*, tomo 1, Barcelona, España, Ediciones Castell.
- Martínez, Jesús Manuel, et.al., (s/año). *Pescados. Mariscos*. En *La Cocina y su Arte*, tomo 4, Barcelona, España, Ediciones Castell.
- Martínez, Jesús Manuel, et.al., (s/año). *Verduras. Potages. Arroz*. En *La Cocina y su Arte*, tomo 2, Barcelona, España, Ediciones Castell.
- Pérez Fierros, Ana María, (reimp. 2011). *La química en el arte de cocinar: química descriptiva culinaria*, México, Trillas: ESDAI.
- Pérez Fierros, Ana María, (reimp. 2013). *La química en el arte de cocinar: química descriptiva culinaria*, cuaderno de trabajo, México, Trillas: ESDAI.
- Quevedo, Plascencia Ma. Isabel y Mariano Leyva Domínguez (1986). *Raíces y Alimentos de Anahuac. La Dieta Azteca*, Cuernavaca, Edición Casera.
- Sanchez Mayans Fernando, et.al., (s/año). *La Cocina Mexicana*. En *La Cocina y su Arte*, tomo 7, Barcelona, España, Ediciones Castell.

ARTÍCULOS

- Aisenstein Ángela & María Eugenia Cairo. (2012). El Gobierno de la moral y la salud: Educación Alimentaria en el Discurso Pedagógico. *Revista Historia da Educacao – RHE*.
- Almeida, Catarina Salgado, João; Nogueira, Daniela. (2011). Estilo de vida y el peso corporal en una comunidad portuguesa en transición: un estudio de la relación entre la

actividad física, los hábitos alimentarios y el índice de masa corporal. *Revista Iberoamericana de Psicología y Salud*, Enero-Sin mes, 27-56.

Bahía, Joana, (2003). "Imágenes que hablan"... en Historia, Antropología y Fuentes Orales, No 29 Cinismo y Política, Época.

Barros, Cristina y Marco Buenrostro (s/año). "Alimento, medicina, arte, rito: El maíz, nuestro sustento" en *Arqueología Mexicana* (México), (fotocopia del original) s/f.

Borja, Marisé, (1999). *Transgénicos* en 10 palabras claves en Ecología. Javier Jafo, Navarra, Verbo Divino.

Carbo, Teresa, (2002) Investigador y Objeto: una extraña/da intimidad. En *Iztapalapa* 53, año 23, 15-32

Cardona Llorens Jorge, (2012) La Convención sobre los Derechos del Niño: significado, alcance y nuevos retos. En *Educatio Siglo XXI*, Vol. 30 nº 2 •, pp. 47-68 Universitat de Valencia.

Castro, José Alberto entrevista a: Florescano. *El INI un gran fracaso. La clase política, insensible a la marginación indígena* en la revista Proceso No. 1274, México, 01 de abril de 2001.

Chartier, Roger (2004). *El tiempo que sobra. Ocio y vida cotidiana en el mundo hispánico de la modernidad* en Historia, Antropología y Fuentes Orales, No 31 Laberintos, Época.

Espinosa Montero Juan, Aguilar Tamayo Manuel F., Monterrubio Flores Eric A., Barquera Cervera Simón, (2013), Conocimiento sobre el consumo de agua simple en adultos de nivel socioeconómico bajo de la ciudad de Cuernavaca, México. *Salud Pública de México*, Vol. 55, supl. 3.

Granados Flores Rubén, Pérez Ramírez Carlos. (2011). Alimentación tradicional y adaptación al mercado en San Francisco Oxtotilpan, México. *Culinaria Revista virtual especializada en gastronomía*, Universidad del Estado de México Enero-Junio.

González Garrido, José Arnold, *et.al.*, (2010), Obesidad: más que un problema de peso, en La ciencia y el hombre, *Revista de divulgación científica y tecnológica de la Universidad Veracruzana* volumen XXIII, número 2 Mayo•Agosto.

Guerrero Montoya, Luis Ramón León Salazar, Aníbal. (2010). Estilo de vida y salud: un problema socioeducativo. Antecedentes. *Educere*, Junio-Diciembre, 287-295.

Guber, Rosana (s/año). La entrevista Antropológica 2: preguntas para abrir los sentidos en, *El Salvaje Metropolitano*. (Fotocopia del original) s/f.

La Alimentación en España, 2002. (2010). Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Dirección General de Alimentación.

Mata, Miranda, Carolina. (2011). A veces gris, a veces blanco, a veces champurrado: cocinas migrantes e identidades culturales, en Maneadero, Ensenada, B.C. *Culinaria Revista virtual especializada en gastronomía*, Universidad del Estado de México, Enero-Junio.

Mauro Vago Tarcisio (2012) *Educação Física na escola: para enriquecer a experiência da infância e da juventude*. Brasil: Mazza Edições LTDA.

_____ (2002) *Cultura escolar, cultivo de corps*. Brasil: Centro de Documentação e Apoio a Pesquisa em História da Educação. Revista *Pro-Posições*, vol.22 no.3 Campinas, septiembre/diciembre 2011. Dossier especial: Pedagogias, racionalidades e representações do/sobre o corpo (XIX-XX)

Maupomé, Gerardo Sánchez, Verónica; Laguna, Sonia; Andrade, Luz del Carmen; Diez, Javier. (1995). *Patrón de consumo de refrescos en una población mexicana*. Salud Pública de México, julio-agosto, 323-328.

Meléndez Torres, Juana María Cañez De la Fuente, Gloria María. (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales*, Enero, 182-204.

Moreno L., Arturo Toro Z., Luis. (2009). La televisión, mediadora entre consumismo y obesidad. *Revista Chilena de Nutrición*, Marzo, 46-52.

Nunes dos Santos Cristiane. (2007). Somos lo que comemos identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. *Estudios y perspectivas en turismo volumen 16* UESC-UFBA, Bahía-Brasil, pp. 234-242.

Théodore Rowleron, Florence L., (2010), Marco teórico y conceptual del insumo socio-cultural de la Canasta normativa. *Evalua DF*, 1-62.

Tomlinson, J., Martínez, V. F., & González, M. J. L. (2001). *Globalización y cultura*. México: Oxford.

Thompson, Paúl, (1994). "La transmisión cultural entre generaciones: un acercamiento basado en historias de vida" en *Historia y Grafía*, México, Universidad Iberoamericana, núm. 3.

Thompson, Paúl (s/año) "*La Transmisión cultural entre generaciones dentro de las familias: un acercamiento basado en historias de vida*" traducido del portugués y cotejado con la versión original del inglés por: Yzadora Bertussi y Maria Pilar Vallés (fotocopia de traducción original) s/f.

Verdalet, Olmedo Monserrat (2011) La obesidad: un problema de salud pública en La ciencia y el hombre, *Revista de divulgación científica y tecnológica de la Universidad Veracruzana* volumen XXIV, numero 3 Septiembre•Diciembre

Viesca González Felipe Carlos, Barrera García Verónica Daniela. (2011). La pérdida de la biodiversidad y su impacto en la gastronomía en México. *Culinaria Revista virtual especializada en gastronomía*, Universidad del Estado de México Enero-Junio.

Viola T., María. (2008). Estudios sobre modelos de consumo: una visión desde teorías y metodologías. *Revista Chilena de Nutrición*, Junio-.

(2006). Conceptualizaciones de la niñez desde la lectura de las políticas públicas en infancia. *Revista de Psicología*, 55-64.

ENCUESTAS

Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (2012) *Estado de Nutrición, Anemia, Seguridad alimentaria en la Población Mexicana*, México, Gobierno Federal-Salud e Instituto Nacional de Salud Pública.

Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (2012) *Resultados Nacionales*, México, Gobierno Federal-Salud e Instituto Nacional de Salud Pública.

MANUALES

Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria, Estrategia contra el Sobrepeso y la Obesidad. (2010) México, Gobierno Federal-SEP-Salud.

Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria, Estrategia contra el Sobrepeso y la Obesidad. (2011) *Como preparar el refrigerio escolar y tener una alimentación correcta Manual para madre y padres y toda la familia*. México, Gobierno Federal-SEP-Salud.

REFERENCIAS ELECTRÓNICAS

Boletín publicado 27 de mayo de 2013. <http://www.elpoderdelconsumidor.org/saludnutricional/%C2%BFte-comerias-12-cucharadas-de-azucar/> consultado el 15 de junio de 2013.

Amuchástegui, Ana, Virginidad e iniciación sexual en México Experiencias y significados, en: <http://www.laneta.apc.org/cidhal/lectura/sexualidad/texto3.htm>, CENDOC–CIDHAL, febrero 2001. Consultado el 29 de noviembre de 2006.

Chomsky, Noam, *La cara oculta del NAFTA: El ataque contra la democracia continúa*, en: http://alainet.org/active/show_text.php3?key=1440

Cortina, Adela (Catedrática de la Universidad de Valencia España) e Ignaci Carreras (Director de Intermón Oxfam), *Consumo...Luego existo*, en: <http://www.fespinal.com/espinal/castellano/visua/es123.htm>, -Cristianisme i Justicia, mayo de 2003-.

Cronología de los hechos en Morelos Publicado en MORELOS. (<http://morelos.gob.mx>)

De Garay, Graciela, (1999). La entrevista de historia oral: ¿monólogo o conversación? *Revista Electrónica de Investigación Educativa*, 1 (1). <http://redie.ens.uabc.mx/vol1no1/contenido-garay.html>.

A NEXOS

ANEXO: 1 ENTREVISTA PILOTO.

ENTREVISTA DE APOYO PARA LA HISTORIA DE VIDA:

DATOS GENERALES:

¿Cuál es su nombre y apellidos? Gloria Arias Sánchez

¿Cuál es su fecha de nacimiento (año mes y día)? 24 de marzo del 51

¿Es usted morelense o en qué lugar del país nació usted? Si soy de Morelos nací en Temixco centro.

¿Recuerda cómo era su comunidad cuando usted era niña (o)? era rural antes todo era más bonito, no había luz ni pavimento me podía hincar en media carretera, todo era más natural campos, agua, había pescados y ahora ni lombrices hay; había muchos árboles frutales los animales se alimentaban natural y lo que uno se comía era más sano por lo mismo ahora los alimentos son malos y tienen químicos, porque así alimentan a los animales y plantas.

¿Qué era lo que más le gustaba de su pueblo? A mí siempre me ha gustado la naturaleza o vegetación me gustaba correr en los surcos y montaba a caballo, todos nos conocíamos antes había puras familias en las que podías confiar no había inseguridad, por ejemplo dejabas tu caballo o tu bicicleta en cualquier lugar por días y cuando regresabas ahí seguían por eso te digo que había confianza. Antes podía comer uno con dinero o sin dinero porque se iba al campo y encontraba uno de todo sembrándolo pues había maíz, arroz, de todo no nos faltaba nada, leche, quesos, crema, requesón, pollos, caña de azúcar, verduras, agua limpia de los canales, comíamos carne de las vacas, las trojes estaban llenas de maíz, no había conservadores, nuestras golosinas eran frutas: mangos, guamúchiles, ciruelas, naranjas, limones, uno se subía al árbol y a cortarla, hacíamos una bebida con limón chino con chile piquín y sal y era delicioso y no tomábamos coca cola, tomábamos la leche bronca. Huevos y pan lo comprábamos pero era barato, lo horneaban los vecinos y lo vendían en el molino de nixtamal entonces yo iba al molino y mi mamá me daba un peso para 4 panes de dulce y 5 teleras y la masa molida.

En la escuela nos daban nuestros desayunos: era una botella de vidrio de a cuarto con leche de diferentes sabores y aparte un dulce de palanqueta un plátano o manzana o guayaba por 20 centavos. El día de las madres les daban cortes (tela para hacer vestidos o blusas) para sus vestidos y una nieve o paleta de hielo. (No recuerda si era Adolfo López Mateos o Miguel Alemán el presidente de la república y considera que fueron buenos presidentes ahora ya no dan nada). Era bonito en esos tiempos.

Cuando crecí había fiestas y uno se divertía pero había mucho respeto y no había tanta violencia y había valores que ahora ya no existen y los señores eran respetuosos y aunque se desvelara uno en los bailes a veces hasta como a las tres de la mañana llegabas segura a tu casa aunque no había luz.

¿Cuántas personas componen su familia? Vivimos mis cuatro hijos, mi esposo y yo aunque mi esposo ya falleció (hace 6 años) y actualmente solo vivimos mi hija y yo mis 3 hijos ya se casaron y tienen sus familias pero nos visitan seguido.

¿Cuántos son hombres? 3 hombres

¿Cuántas son mujeres? 1 mujer

PRÁCTICAS DE CONSUMO ALIMENTICIO Y DE HIDRATACIÓN:

1. ¿Cuénteme que comían cuando era niña (o) para el almuerzo, la comida y la cena? En la mañana nos hacía mi mamá cuando las vacas no daban leche o hacía queso, nos hacía una olla de te limón o de canela y la mediaba mitad leche y mitad te era muy deliciosa y con gorditas de pallenado de maíz con manteca o nos rebanaba las teleras con nata y azúcar y las ponía al comal también era muy ricas. De almuerzo un huevito con frijoles, picaditas o enfrijoladas y luego jugábamos para la comida una sopa aguada con caldito de pollo y hacían clemole con costilla y o con carne seca o asada en el

comal y con una olla de frijoles, semillas tostadas, salsa y arroz con tortillas hechas a mano, en la cena nos daban un pan con leche o café o té.

2. ¿Cuándo iba a la escuela recuerda que comía y tomaba en el recreo? (sólo aplica si los informantes fueron a la escuela) nos daba mi mamá 50 centavos y nos comprábamos 2 patitos (que eran un tipo de refresco parecido al boing en botella de vidrio) y llevábamos galletas y el desayuno que nos daba la escuela por 20 centavos (leche, palanqueta y fruta), pero a veces llevábamos nuestra cantinflora de agua y comprábamos una paleta de hielo, naranjas con chile, o dulces o el cocoyul que era un tipo de coco del tamaño de un limón sin semilla adentro era como babosito y lo chupábamos y al final quedaba el hueso y lo partíamos y nos comíamos la almendra que era como coco. En la casa teníamos naranjas, mangos, mango piña, guamúchiles guayabas rosita, limón real, limas mandarinas, tunas, nanches, guanábanas, coquitos, granadas, zapote negro, plátanos, durazno, ciruelas y esa era nuestra golosina.
3. ¿Con qué bebidas acompañaban el almuerzo la comida y la cena? Agua natural de la llave. (antes el agua era rodada llegaba sin bomba, la traíamos de casa de la abuela)
4. ¿El agua para tomar dónde la conseguían? De la llave potable la acarreamos de la llave de mi abuelita, en el campo tomábamos del canal. También lavábamos en el río la ropa y los trastes y nos bañábamos, también comíamos iguana, también para bañarnos y limpiar la casa la poníamos en tinas y se calentaba con el sol
5. ¿Qué carnes comían? Pollo, res, pescado, a veces de iguana, conejo, armadillo, cerdo, pichones.
6. ¿Qué atoles tomaban y recuerda cómo se preparaban? Arroz con leche mi abuela lo preparaba en cazuela de barro grandota y con leña, de masa, de ciruela, de calabaza de avena, de maicena de sabores, yo hago de piña ciruela pasa y cacahuate: pongo a hervir la ciruela pasa la deshueso y le pongo azúcar y canela y también a la piña, hiervo la leche clavel con canela y poca azúcar porque ya llevan las pasas y la piña, le pongo maicena aguadito, ya que esta cocidito le agrego la piña la ciruela y los cacahuates o nueces y que suelte el hervor y le apago ya todo está cocido. Atole de trigo, (se remoja toda la noche el trigo, a otro día lo escurro y lo licuo sino se licua todo no hay problema así se pone a hervir con canela se mueve constante porque si no se pega y se le agrega maicena o masa si está muy aguado (o largo), y hasta que se cosa le puede agregar piloncillo o azúcar y lo puedes hacer con leche o agua.), de tamarindo, de avena, de amaranto (se puede dorar o crudo igual de ajonjolí, lo licua y se pone a coser y lo espesa con masa o maicena, y se le pone azúcar y canela) también al de masa le agrego hojas de naranjo y le pongo azúcar. De harina de arroz, de arroz con leche, y también hago natilla que lleva yemas de huevo y pasas ya que esta el arroz con leche frío se le agregan las yemas de huevo y las pasas. También de maicena de sabores ahora que hay de nuez ese me gusta mucho y de ciruela, pero a mi hija no le gustan todos los atoles que preparo.
Mi abuelita también nos preparaba alfajores esos son con obleas
7. ¿Qué tés tomaban y como los preparaban? Te de limón o te de caña, canela, hierbabuena, hojas de limón, hojas de naranjo, albacar de vez en cuando nos daban media tacita no recuerdo para que, de manzanilla para el dolor de panza, de epazote para las lombrices, los de limón, canela, hierbabuena y hojas de limón y naranjo los tomábamos con leche para desayunar o merendar con pan y los otros eran curativos, los tomábamos en jarros de barro.
8. ¿acostumbran tomar aguas de frutas o de sabores en polvo, jugos, refrescos para acompañar alguna de sus comidas? No Tomábamos en la escuela un tipo de jugo, pero

mi mama no compraba refrescos siempre tomábamos agua simple o agua de frutas y hasta la fecha yo tomo agua o aguas de frutas.

9. ¿desde cuándo toman esas bebidas? Hace como 50 años tomábamos el tipo jugo.
10. ¿De dónde toman agua ahora? Compró garrafón de los ángeles ahora es ciel.
11. ¿Cuáles son sus bebidas favoritas? Las aguas de sabor como la sandía, limón, mandarina, naranja, piña alfalfa y guayaba, melón, coco, horchata, de frutas tropicales, (le pongo, frambuesa, fresa, manzana, mango, melón, nuez lechera y vainilla)
12. ¿Cuál es su comida preferida? Todas, pero el pozole vegetariano, mole rojo y verde, manitas de puerco en escabeche, un clemole, rojo o verde con sus bolitas de masa, los huanzontles, habas con nopales, quesadillas de garbanzo, tortitas de avena, unas tortas de soya o de elote y una ropa vieja, nopales asados, chayotes con crema, verduras al vapor, tamales de harina de arroz con un atolito de ciruela pasa con piña y nuez o de cacahuete o de ciruela. Olla de frijoles negros con sus bolitas de masa con chicharrón, queso, huevito revuelto, crema y un pico de gallo.
13. ¿Desde cuándo acostumbra utilizar productos previamente elaborados como: latas, conservas, aceites, Knorr suiza, pan Bimbo, pan molido sopas de pasta, margarina, gelatinas y como los conoció (a través de la Televisión, la radio, una amiga, o por familiares, etc.)? se conocen por la promoción que hacen en la tele en revistas o los ve uno en el súper y los compra. Los uso poco y cuando era niña no los usábamos ni siquiera knorr suiza, porque mi mama mataba un pollo y de ahí se condimentaba el arroz y las sopas o el caldo, el pan molido lo molía mi mamá de las teleras en el metate.
14. ¿Cree que en los últimos años ha cambiado la comida y las bebidas qué consume su familia? Bastante ya nada es igual, ahora van por la coca y en lugar de tomar agua o agua de frutas y eso hace daño, igual con la comida la gente compra un montón de porquerías que no son ni comida.

CULTURA ALIMENTARIA Y TRANSMISION INTERGENERACIONAL

1. ¿Quién prepara las comidas y bebidas que comen diariamente? Yo cocino todos los días.
2. ¿Cómo y de quien aprendió a cocinar? De mis tías y mi mama y de mi abuelita.
3. ¿Recuerda cómo le enseñaron a cocinar? Si como yo soy la más grande de las hijas cuando mi mamá se aliviaba de mis hermanos (tengo 8 hermanos más chicos que yo y tengo un hermano mayor hijo del primer matrimonio de mi mamá que vivió con nosotros como hasta los 9 años y después se fue con mis tíos maternos ellos se dedicaban a ser carpinteros y a la ebanistería y tapicería y ahora él es contador y estudio veterinaria también y del matrimonio de mis papas nacieron dos niñas antes de mi pero una nació muerta y otra murió al nacer yo me salve bromea de los nueve hermanos 6 somos mujeres y los tres más chicos hombres) yo cocinaba de manera sencilla, debía de tener como 8 años y mi mamá me decía como debía de hacer los guisos por ejemplo, que una sopa aguada, un huevo, lo que debe llevar la carne para asarla, y a veces comíamos con queso y crema y una salsa yo la tatemaba en el molcajete, también mis tías y mi abuela me enseñaron a preparar comida y bueno uno andaba en la cocina ayudando en los quehaceres y así viendo se aprende también. Igual te daban consejos para que tuvieras cuidado y no te fueras a quemar o la comida.
4. ¿Quiénes les dieron las recetas? (libros, tradición oral, revistas, televisión, amistades, programas de televisión e internet) mis tías, mi abuela y mi mamá y ahora también saco de los libros algunos guisos por ejemplo el pozole vegetariano lo saque de un libro que compre.

5. ¿Cree que los utensilios modernos facilitan la preparación de la comida y bebidas? Si la licuadora permite hacer mayor variedad y más rápido y con los teflones ya no se pegan tanto las cosas.
6. ¿Quién enseña a los niños y niñas la preparación de comidas y bebidas sencillas? Yo les enseñe a los niños y a las niñas y otras actividades aunque a mi hija no le gusta cocinar, pero todos saben porque les enseñe, llegando de la escuela lavaban su uniforme y hacían su cuarto y planchaban su ropa siempre les dije que lo mejor era que supieran hacer las cosas porque uno no sabe cuándo lo pueda necesitar.
7. ¿A partir de qué edad se enseña a los niños dicha actividad? De los 5 años para arriba y los hombrecitos también aprendieron de su papá lo relacionado con la construcción porque él se los llevaba a que vieran como se trabajaba, y le ayudaban a las actividades que podían.
8. ¿Puede darme un ejemplo de cómo enseñan a los niños a preparar alimentos? Pues primero que nada les digo que tengan cuidado para no quemarse y cortarse y enseñarles que deben lavar las verduras y cuidado de no aventar los ingredientes cuando tienen aceite porque se pueden quemar y a realizar la limpieza después de guisar. De hecho mis hijos cuando sus esposas están enfermas ellos hacen las cosas la comida, lavan, planchan y limpian la casa.
9. ¿usted recuerda si en la escuela o en la iglesia cuando era niña (o) les enseñaban a preparar alimentos, cuáles eran? Que yo recuerde no nos enseñaban nos decían que debíamos lavarnos las manos y las verduras pero no a preparar.
10. ¿en su trabajo como maestra de preescolar usted les enseñaba a los niños a alimentarse de manera correcta? Si les enseñaba yo en la clase cuando nos tocaba el área de la salud; ahí revisaba lo de la alimentación, les explicaba que no debían consumir comida chatarra, que no tomaran refresco, que tomaran agua y comieran frutas y verduras y la comida que les preparaba su mamá lo hacía mediante actividades y juegos y no les decía lo que comieran más bien era una orientación para cuidar su salud y también les enseñaba a cuidar el medio ambiente.
11. ¿sus hijos le cuentan si en la escuela les enseñan a comer alimentos y cuáles les recomiendan? Sí que deben de comer alimentos que les nutran y que no coman chatarra.
12. ¿Podría compartimos algunas recetas o consejos para alimentarnos? Pues le voy a decir cómo hacer una sopa de verdura como se hace: se lavan las verduras cada quien le pone las que prefiera se cortan en juliana y les pongo su rama de apio, hierbabuena, cilantro (a mi sopa le pongo, espinacas, chayote, chicharos zanahoria y papa) y se fríe jitomate y le pone el agua y ahí avienta las verduras y cuando se cocen le pongo algo de pollo una molleja o una alita y ajo y cebolla y al final le agrego las hierbas. También una ensalada pepino, lechuga aguacate o verduras al vapor (brócoli, coliflor. Chayote) y chuletas, con frijoles refritos, salsa y tortillas si quiere postre, puede ser arroz con leche, una fruta o un helado. Yo les diría que deben fijarse que la comida sea nutritiva no nomas comer por comer.

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Prefiere utilizar ingredientes de la cosecha o los que venden en la tienda, en la preparación de las comidas y bebidas que consume su familia y ¿Por qué? De la cosecha, yo tengo nopales, flores de calabaza, chayotes, epazote, hierbabuena, yo los siembro.
2. ¿Dónde compra lo que necesita para la comida? En el mercado de Temixco.

3. ¿Cuáles son los recursos de la comunidad: plantas medicinales, hierbas aromáticas, leña, hongos, frutas silvestres, etc. que utiliza en la elaboración de la comida y las bebidas? Jengibre, epazote, hierbabuena, santa maría, albacar, hoja santa, te limón.
4. ¿tenían una huerta en su casa o en la comunidad cuando era niña (o)? si ahora ya no porque se repartieron los tíos los terrenos y ya no tenemos ese espacio.
5. ¿cultiva usted algunos de los alimentos que come su familia? Si tengo jengibre, nopales, chayotes, calabazas, epazote, albacar, hierbabuena, muicle, te limón, higos, limón agrio, carambolos, lichi, ciruelos cuernavaqueño, plátanos, mangos, guanábana, granada., níspero, guayaba,
6. ¿Cómo era la cocina y qué lugar de la casa ocupaba? Era un solo cuarto grande, todo de adobe y teja y ahí mi papa le arreglo su tlecuil el fogón, con lodo del apancle, con adobe y su comal, su metate, y ahí hacíamos las memelas, y aprendí a guisar, también teníamos estufa pero de petróleo de dos parrillas en el fogón se cocían frijoles y carne, pero la estufa se usaba en la noche para calentar la leche o el té. A mi papa le ponía su itacate en su morral y su bule de agua que eran tortillas grandes de maíz con chile pasilla con huevo o con queso se las doblaba como quesadilla y le ponía para todo el día y si le sobraban no los comíamos cuando regresaba los llamábamos tacos paseados y mi papá sabía que nos gustaban y creo que a propósito nos guardaba unos para recalentarlos cuando regresaba del trabajo.
7. ¿qué lugar de la casa ocupa actualmente la cocina? Ya no es como antes ahora la casa ya se arregló la cocina está adentro antes era afuera y es de otro material tabicón y loza y piso con mosaico, cuando era niña barría con nijayote le regaba y se ponía dura la tierra, y también olía rico la tierra mojada y para dormir nos acomodábamos en un solo cuarto y teníamos mucho espacio para jugar. Jugábamos a los toros a la rabia, los encantados, al san miguel a la víbora amo ato. ¿De qué material son sus trastes para cocinar? De peltre, barro, de vidrio, de teflón, aluminio, acero inoxidable. Antes todo de barro, cazuelas, ollas, jarros vasos de vidrio, platos de plástico, cazuelitas de barro.
8. ¿Con que coce la comida (gas, leña, carbón)? Gas o el horno. Antes con leña, carbón y con petróleo.
9. ¿Cómo se conservaban los alimentos cuando usted era niño (a)? casi no se guardaban se hervía varias veces, pero normalmente se guisaba para que se terminara todo, las tortillas se guardaban en los chiquiutes de palma.
10. ¿Cómo se conservan ahora los alimentos? En el refrigerador. Antes no se podían guardar, pero a mí no me gusta pierde el sabor. Yo guardo a lo mejor dos días lo único que no pierde su sabor es el mole.
11. ¿Qué significó la llegada de la luz eléctrica para la realización de actividades en la cocina? Fue importante porque cuando yo estudiaba me alumbraba con candiles y velas y soltaban mucho humo, teníamos planchas de carbón, pero la luz solo servía para alumbrarnos y para calentar los alimentos teníamos la estufa de carbón y no teníamos licuadora, molíamos en metate y molcajete, cuando no había jitomates juntaba los jitomatitos a la orilla del apancle para la sopa, y se molían en el molcajete, cuando mis hermanos y yo empezamos a trabajar le compramos refrigerador y licuadora, mi mamá la usaba pero solo para las sopas, las salsas no seguía moliéndolos en molcajete.

TIEMPO Y ESPACIO DE LA COMIDA

1. ¿Cuántas comidas hacen al día? 1 comida formal, fruta en la mañana y jugos y en medio día la comida fuerte, y tomo te o leche con galletas para la merienda y antes fruta. Cuando estoy en casa las tres veces.
2. ¿Quiénes comen en casa? Yo y en la noche mi hija y yo

3. ¿Cuánto tiempo dedican para comer? Nos damos el tiempo necesario una hora o media hora.
4. ¿Dónde comen? En el comedor o la cocina pero regularmente en el comedor.
5. ¿Qué comen los fines de semana? Picadas, quesadillas, chilaquiles o vamos a la calle a comer una pancita, tacos.
6. ¿considera que tiene el suficiente tiempo para cocinar los alimentos de su familia? Cocino en la noche porque trabajo en el día.
7. ¿cómo cambian a lo largo del año los alimentos que consumen? (cuáles son los cambios y a que se deben) voy comiendo de lo que hay que no esté caro que haya en abundancia, normalmente de temporada, frutas y verduras.

LA COMIDA EN LAS CELEBRACIONES

1. ¿qué festejos celebran en el año? Navidad, año nuevo, rosca de reyes. semana santa.
2. ¿Qué tipo de platillos y bebidas preparan en esas ocasiones? Semana santa verduras como los huanzontles, chiles rellenos, tortas de papa, habas, romeros y nada más, navidad, se hace un pescado, ponche, pozole, una pierna al horno o un lomo. Espagueti o arroz.
3. ¿Quiénes se involucran en la preparación de los alimentos y bebidas para esas ocasiones? Se juntan las hermanas y las familias más cercanas y las mujeres somos las que lo hacemos.
4. ¿Cuánto tiempo dedican a la preparación de la comida y bebidas para esas celebraciones? Se empieza desde un día antes las piernas se maceran el pescado se remoja y se le quita la sal o igual también se hacen romeritos con sus tortitas de camarón.
5. ¿los niños consumen los mismo que los adultos en estas ocasiones o les preparan alimentos y bebidas especiales? Si mis hijos así los acostumbre.

ALIMENTACIÓN DE LOS HIJOS

1. ¿Quién enseña a los hijos a consumir alimentos y bebidas? Los papas o los abuelos y tíos.
2. ¿los niños comen y beben lo mismo que los adultos o les preparan alimentos y especiales a ellos? Si pica se les aparta a los niños antes de agregar la salsa o el picante.
3. ¿Cuáles son las bebidas favoritas de sus hijos? A mi hija no le gustan la chía y la leche de vaca y a mis hijos varones si les gusta y a veces en algunos guisos si le gustan.
4. ¿Cuáles son los platillos favoritos de sus hijos? Al grande le gusta el mole, a otro las enchiladas, al otro las carnitas y barbacoa, y a Leslie le encanta el pozole vegetariano y el mole.
5. ¿les prohíben a sus hijos el consumo de algunas bebidas y comidas, cuáles serían? Les prohíbo que se emborrachen y fumen, aunque toman ocasionalmente en fiestas no me gusta que falten al trabajo.
6. ¿Cuándo sus hijos realizan bien una tarea, usted lo premia con dulces, chocolates, o panecillos? No nunca los premie con comida.
7. ¿Cuándo sus hijos se van a la escuela acostumbran pasar antes a desayunar? Si desayunaban
8. ¿para el recreo en la escuela usted le pone un refrigerio en su mochila, le da una cantidad de dinero para que compre, o le lleva de almorzar? Les puse siempre refrigerio y les daba dinero para que se compraran algo pero que fuera sano y sabía lo que comían.
9. ¿Cuándo sus hijos visitan a sus familiares (abuelos, tíos, primos), comen lo que les ofrecen o piden que les preparen comidas y bebidas especiales? Lo que les ofrecen.

JUEGOS INFANTILES Y PRÁCTICAS ALIMENTICIAS

1. ¿Recuerda a que jugaba cuando era niño (a)? si jugábamos al toro con unos palos, a la pelota al futbol con mis primos a los hoyos, los encantados, a la rabia, a la víbora de la mar a amo ato, naranja dulce, a los listones, a las cebollas, al columpio, a tarzán que nos aventábamos de un árbol y caíamos al otro lado del apancle. Andábamos en los arboles a cortar fruta y luego desgranábamos en las oloterías era mucha mazorca. Hacíamos también quehacer y tareas y los niños iban al campo con los tíos y las niñas hacíamos a bordar, lavar ropa, trastes, barrer y hacer los mandados.
2. ¿Cuáles eran sus juguetes? No teníamos, mi abuela nos daban canastitas, muñecos de trapo cazuelitas de barro, (a mi prima una vez si le compraron un muñeco grandote de yeso y andaba muy presumida con su muñeco, pero un día se le resbalo y se quebró mi hermana y yo andábamos risa y risa.) hacíamos cazuelitas de lodo, los juguetes eran más imaginarios, las hierbas y flores eran nuestros juegos. También vendíamos frutitas en un mercado imaginario, y a la tiendita molíamos tabique y era el chile piquín o el mole.
3. ¿Cuénteme cuál era su juego favorito? Aventarme del lazo del amate era el juego de tarzán cruzando el apancle. Mi mama si nos pegaba, pero mi papa nunca nos pegó ni a ella. Me gustó mucho mi niñez aunque vivíamos como en el campo era muy feliz si volviera a nacer me gustaría que fuera igual hasta casarme con mi marido que mientras vivió fuimos muy felices.
4. ¿Recuerda alguna anécdota donde los juegos hablaran sobre la comida? Cuando teníamos hambre cortábamos frutas y no lo comíamos lo picábamos y con sal y la compartíamos y comíamos hartos guamúchiles y mi abuelo cortaba las tunas con el epazote las limpiaba y nos decía órale niguas o calzahuatas coman y nos las daba ya limpias y peladas mi mama nos vestía con los costales que eran de manta pero bordada o pintada ella nos cosía los vestidos. Mi tía la dejó su marido y se regresó a vivir con mis abuelos. Nos juntábamos todos los primos que éramos como 15 niños entre primos y vecinos. Era un escándalo jugábamos sanamente y felices.
5. ¿Cuénteme algún dicho, canto, adivinanza o ronda que hable de la comida? Naranja dulce limón partido, dame un abrazo que yo te pido. No había canto ni pedíamos calaverita eso es nuevo pero y en el día de muertos mi abuelita nos daba pan y naranjas y muchas cosas. Dulces tlascas.
6. Sus hijos le cuentan sobre sus juegos favoritos, ¿Cuáles son? Ellos jugaban al futbol y al basquetbol
7. ¿Usted les platica a sus hijos a lo que jugaba cuando era niño (a)? si les cuento anécdotas.
8. ¿usted ve alguna diferencia entre los juegos de antes y los de ahora cuáles serían? Si prefiere los de antes eran más sanos y divertidos y ahora ya no hay inocencia en los niños ni valores ahora pura computadora y otras diversiones que no les dejan nada pura violencia.

Para las fiesta de navidad o del pueblo, mi abuelo mataba reses marranos y guajolotes, y preparaban mucha comida y el agua loca (mezcal) y el toro que era mezcal le picaba chile verde, cebolla cilantro y otros condimentos y lo enterraba un mes y ya fermentado se lo tomaban los hombres los señores que iban a la fiesta y había corrida de toros y música de viento.

ANEXO 2. GUION DE ENTREVISTA.

DATOS GENERALES:

¿Cuál es su nombre y apellidos?

¿Cuál es su fecha de nacimiento (año mes y día)?

¿Es usted morelense o en qué lugar del país nació usted?

¿Recuerda cómo era su comunidad cuando usted era niña (o)?

¿Cómo era el lugar dónde vive ahora? (sólo aplicará si es migrante y no nació en dicha comunidad)

¿Cuántas personas componen su familia?

¿Cuántos son hombres?

¿Cuántas son mujeres?

PRÁCTICAS DE CONSUMO ALIMENTICIO Y DE HIDRATACIÓN:

1. ¿Cuénteme que comían cuando era niña (o) para el almuerzo, la comida y la cena?
2. ¿Cuándo iba a la escuela recuerda que comía y tomaba en el recreo? (sólo aplica si los informantes fueron a la escuela)
3. ¿Con qué bebidas acompañaban el almuerzo la comida y la cena?
4. ¿El agua para tomar dónde la conseguían?
5. ¿Acostumbran tomar aguas de frutas o de sabores en polvo, jugos, refrescos para acompañar alguna de sus comidas?
6. ¿Desde cuándo toman esas bebidas?
7. ¿De dónde toman agua ahora?
8. ¿Cuáles son sus bebidas favoritas?
9. ¿Cuál es su comida preferida?
10. ¿Desde cuándo acostumbra utilizar productos previamente elaborados como: latas, conservas, aceites, Knorr suiza, pan Bimbo, pan molido sopas de pasta, margarina, gelatinas y como los conoció (a través de la Televisión, la radio, una amiga, o por familiares, etc.)?
11. ¿Cree que en los últimos años ha cambiado a comida y las bebidas que consume su familia?

CULTURA ALIMENTARIA Y TRANSMISION INTERGENERACIONAL

1. ¿Quién elabora las comidas y bebidas que consumen diariamente?
2. ¿Cómo y de quien aprendió a cocinar?
3. ¿Quiénes les dieron las recetas? (libros, tradición oral, revistas, televisión, amistades, programas de televisión e internet)
4. ¿Cree que los utensilios modernos facilitan la preparación de la comida y bebidas?
5. ¿Quién enseña a los niños y niñas la preparación de comidas y bebidas sencillas?
6. ¿A partir de qué edad se enseña a los niños dicha actividad?
7. ¿Puede darme un ejemplo de cómo enseñan a los niños a preparar alimentos?
8. ¿Usted recuerda si en la escuela o en la iglesia cuando era niña (o) les enseñaban a preparar alimentos, cuáles eran?
9. ¿Sus hijos le cuentan si en la escuela les enseñan a comer alimentos y cuáles les recomiendan?

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. Prefiere utilizar ingredientes de la cosecha o los que venden en la tienda, en la preparación de las comidas y bebidas que consume su familia y ¿Por qué?
2. ¿Dónde compra lo que necesita para la comida?
3. ¿Cuáles son los recursos de la comunidad: plantas medicinales, hierbas aromáticas, leña, hongos, frutas silvestres, etc. que utiliza en la elaboración de la comida y las bebidas?

4. ¿Cultiva usted algunos de los alimentos que come su familia?
5. ¿De qué material son sus trastes para cocinar?
6. ¿Con que cuece la comida (gas, leña, carbón)?
7. ¿Cómo se conservaban los alimentos cuando usted era niño (a)?
8. ¿Cómo se conservan ahora los alimentos?

TIEMPO Y ESPACIO DE LA COMIDA

1. ¿Cuántas comidas hacen al día?
2. ¿Quiénes comen en casa?
3. ¿Cuánto tiempo dedican para comer?
4. ¿Dónde comen?
5. ¿Qué comen los fines de semana?
6. ¿Considera que tiene el suficiente tiempo para cocinar los alimentos de su familia?
7. ¿Cómo cambian a lo largo del año los alimentos que consumen? (cuáles son los cambios y a que se deben)

LA COMIDA EN LAS CELEBRACIONES

1. ¿qué festividades suelen celebrar?
2. ¿Qué tipo de platillos y bebidas preparan en esas ocasiones?
3. ¿Quiénes se involucran en la preparación de los alimentos y bebidas para esas ocasiones?
4. ¿Cuánto tiempo dedican a la preparación de la comida y bebidas para esas celebraciones?
5. ¿los niños consumen los mismo que los adultos en estas ocasiones o les preparan alimentos y bebidas especiales?

ALIMENTACIÓN DE LOS HIJOS

1. ¿Quién enseña a los hijos a consumir alimentos y bebidas?
2. ¿los niños comen y beben lo mismo que los adultos o les preparan alimentos y bebidas especiales a ellos?
3. ¿Cuáles son las bebidas favoritas de sus hijos?
4. ¿Cuáles son los platillos favoritos de sus hijos?
5. ¿les prohíben a sus hijos el consumo de algunas bebidas y comidas, cuáles serían?
6. ¿Cuándo sus hijos realizan bien una tarea, usted lo premia con dulces, chocolates, o panecillos?
7. ¿Cuándo sus hijos se van a la escuela acostumbran pasar antes a desayunar?
8. ¿para el recreo en la escuela usted le pone un refrigerio en su mochila, le da una cantidad de dinero para que compre, o le lleva de almorzar?
9. ¿Cuándo sus hijos visitan a sus familiares (abuelos, tíos, primos), comen lo que les ofrecen o piden que les preparen comidas y bebidas especiales?

JUEGOS INFANTILES Y PRÁCTICAS ALIMENTICIAS

1. ¿Recuerda a que jugaba cuando era niño (a)?
2. ¿Cuáles eran sus juguetes?
3. ¿Cuénteme cuál era su juego favorito?
4. ¿Recuerda alguna anécdota donde los juegos hablaran sobre la comida?
5. ¿Cuénteme algún dicho, canto, adivinanza o ronda que hable de la comida?
6. Sus hijos le cuentan sobre sus juegos favoritos, ¿Cuáles son?
7. ¿Usted les platica a sus hijos a lo que jugaba cuando era niño (a)?
8. ¿Usted ve alguna diferencia entre los juegos de antes y los de ahora cuáles serían?

ANEXO 3. CUADRO DE DATOS GENERALES DE LOS INFORMANTES:

NOMBRE	EDAD	AÑO DE NACIMIENTO	OFICIO, OCUPACIÓN, O PROFESIÓN	GÉNERO	LUGAR DONDE VIVE	LUGAR DE NACIMIENTO	NIVEL DE ESTUDIOS	OBSE RVACIÓN, CORPORAL	DOCUMENTOS PRESTADOS POR LOS INFORMANTES Y FOTOGRAFÍAS
Arturo Celis Cruz	88	1927	Albañil	Hombre	Tejalpa	Cuernavaca	3er. Año primaria	Delgado.	Foto de un Cristo rey regalo de su padre.
María Soledad Villasana De Roldán	88	1927	Ama de casa	Mujer	Acapantzingo	Emiliano Zapata	Primaria completa	Sobrepeso	Recetario que recopiló una de sus hijas, con las recetas de la abuela, la mamá y las hijas.
Fidel Ramírez Barbosa	85	1930	Médico	Hombre	Tejalpa	Hidalgo	Medicina	Sobrepeso	Libro la historia de la medicina. Y dos siglos de historia de la medicina en México.
Esteban Moctezuma Fuentes	82	1933	Músico	Hombre	Tejalpa	Tejalpa	3er. Año primaria	Delgado	
Genoveva Catalán Vidal	82	1933	Ama de casa	Mujer	Gabriel Tepepa, Cuautla	Chiitla Puebla. (Xiitla Puebla)	Primaria completa	Delgado	
Anastasi a Valladares Iturbide	81	1934	Ama de casa y comerciante	mujer	Colonia Morelos, Temixco	Iztepec, Guerrero	Iba por temporadas a la escuela	Delgado (diabética)	Fotos de plantas medicinales, de ornato y árboles frutales.
Melita Mendoza Vasaldul	78	1937	Ama de casa y comerciante	Mujer	Tétela del Volcán	Tétela del Volcán	Fue un año a la primaria.	Sobrepeso	
Joaquina Cruz Campos	77	1938	Ama de casa	Mujer	Tejalpa	Tamazunchale, San	No fue a la escuela.	Delgado	

						Luis Potosí				
Petra Ramírez Carrillo	75	1940	Ama de casa	Mujer	Cuautla	Cuautla	Primaria.	Obesidad (diabética)		
Antonio Javier Cervantes Miramontes	74	1941	Actuario	Hombre	Jiutepec	Guadalajara Jalisco	Es actuario	Delgado	Me regalo una copia del libro la historia de las vacunas.	
Virginia Solano Trujillo	72	1943	Ama de casa	Mujer	Tejalpa	Tejalpa	Fue un año a la primaria.	Sobrepeso (diabética)		
Asunción García González	70	1945	Albañil comerciante y empleado federal	hombre	Lomas del Carril, Temixco	Jocotitlán, Guerrero.	Secundaria. (para adultos)	Delgado		
Ángela Castrejón Vaysa	68	1947	Ama de casa	Mujer	Lomas del Carril, Temixco	Cuetzala del Progreso, Guerrero	La primaria en el INEA en 1993	Delgada		
Susana González Olivares	65	1950	Ama de casa	Mujer	Cuautla	Cuautla	La primaria.	Sobrepeso		
Gloria Arias Sánchez	64	1951	Maestra de Educación preescolar.	Mujer	Temixco centro	Temixco, centro	La Licenciatura en enseñanza de preescolar	Delgada	6 tomos de la colección "la cocina y su arte". Fotos de los árboles frutales y las plantas que le gustan.	
María del Carmen Alonso Hernández	64	1951	Ama de casa	Mujer	El Coco	Hidalgo	No estudio.	Delgada		
Patricia Roldan Villasana	63	1952	Trabajadora social	Mujer	Acapatzingo	Cuernavaca	Trabajo Social y dos especialidades.	Sobrepeso	Recetario que su hermana Gaby...la colección la	

									comida se hizo...que son 8 tomos.
Domitila Sánchez Valladares	59	1956	Ama de casa	Mujer	Pueblo Viejo Te mixco.	Tulate ngo, Guerr ero	No estudio.	Obesid ad, a la fecha de entrevis ta, actualm ente delgad a.	Fotos de sus plantas medicinales, hierbas aromáticas, y árboles que dan frutos. De sus tejidos para su ropa de muñecas.
Esther Ferrer Catalán	59	1956	Ama de casa	Mujer	Cuautla	Cuaut la	La prepara toria	Sobrep eso	
Victoria Godínez Rendón	59	1956	Ama de casa y comerci ante.	Mujer	El Coco	Auiyu co, Guerr ero (Chila pa)	No estudio.	Sobrep eso	
Lorenzo Cuevas Carlos	58	1957	Médico	Homb re	Lomas del Carril	Coate telco	Estudio medicin a	Delgad o	Como médico me explico su punto de vista acerca del problema de la obesidad.
María Rivera Díaz	58	1957	Ama de casa	Mujer	Pueblo Viejo	El Montón Estad o de Méxic o	Tercero de primari a	Delgad a	Fotos de sus plantas medicinales y árboles frutales.
Tomasa Rojas Tavares	58	1957	Ama de casa y costure ra	Mujer	Amplia ción Tejalpa	Xochi calco, Guerr ero	No estudio.	Delgad a	Fotos de sus hortalizas, plantas medicinales y flores.
Mireya Hernández Castrejón	56	1959	Bióloga	Mujer	Lomas de Atzingo	Tilzap otla	La Licenci atura en Biologí a.	Sobrep eso	
Lucía González Cleto	55	1960	Docent e y bibliote caria	Mujer	Ocotep ec	Amatit lan	La Licenci atura en	Delgad a	

							Docencia.		
María de Lourdes Brito Beltrán	54	1961	Médico	Mujer	Cuernavaca	Cuernavaca	Estudio medicina.	Delgada	Como médico me explico su punto de vista acerca del problema de la obesidad.
José Rahjal Moreno	53	1962	Ingeniero, piloto, diplomado en terapias alternativas.	Hombre	Lomas de Ahuatlan	Distrito Federal	Ingeniería y Piloto aviador. (Incompletas)	Sobrepeso	Fotos de sus plantas medicinales y árboles frutales.
Verónica Guadalupe Ávila Vauger	51	1964	Maestra en educación primaria	Mujer	Lomas de Ahuatlan	Distrito Federal	La Normal para maestros en Educación Primaria.	Delgada	Colección de 4 tomos de recetarios: el tomo 1 es el tesoro del hogar, el 2 de postres el 3 la cocina económica y el 4 la cocina selecta.
Norma Peralta Ángeles	50	1965	Bibliotecaria	Mujer	Chamilpa	Distrito Federal	La preparatoria y es Bibliotecaria	Delgada	
Eleuteria Pereira Ocampo	47	1968	Ama de casa	Mujer	Pueblo Viejo	Zacualpa, Estado de México	La secundaria en el INEA.	Sobrepeso	Fotos de sus plantas medicinales, orejas de cazahuate y árboles frutales.
María Eva Rodríguez de la Sancha	47	1968	Ama de casa y maquiladora	Mujer	Pueblo Viejo	San Pedro Limó Tlatlaya, Estado de México	Estudio la primaria completa.	Delgada	
María Elena	45	1970	Secretaria	Mujer	Lomas del Texcal	Ahuacatlan Estad	Estudio para	Sobrepeso	

Pérez Espinoza						o de México.	Secretaria		
Ana María Cristina Rivas Ramírez	44	1971	Enfermera	Mujer	Chamilpa	Chamilpa	Estudio Enfermería	Delgada	
Cecilia Jiménez Rosas	44	1971	Recepcionista	Mujer	Santa María	Cuernavaca	La preparatoria	Delgada	
Beatriz Ocampo Macedo	42	1973	Ama de casa y cultora de belleza	Mujer	Pueblo Viejo	Cuernavaca	Cultura de belleza.	Obesidad (diabética)	
Anavelia García Castrejón	41	1974	Enfermera	Mujer	Lomas del Carril	Cuernavaca	Estudio Enfermería	Sobrepeso	
María Angélica García Castrejón	38	1977	Maestra de educación primaria	Mujer	Pueblo Viejo	Cuernavaca	Estudio la Normal para maestros.	Sobrepeso	
Aurelia Balmaceda Sánchez	38	1977	Ama de casa y comerciante	mujer	Pueblo Viejo	Tulancingo, Guerrero	Hasta quinto de primaria	Sobrepeso	
Karina Mendoza González	37	1978	Contadora pública	Mujer	Cuautla	Tétela del Volcán	Contadora Pública.	Sobrepeso	
Marlene Campos Melgar	36	1979	Psicóloga	Mujer	Corona en los Estados Unidos.	Jojutla	Psicóloga y una maestría	Sobrepeso	Su opinión como psicóloga acerca del problema de la obesidad y algunas sugerencias para evitar el problema.
Soledad Valladares Iturbide	36	1979	Cultora de belleza	Mujer	Col. Morelos en Temixco	Cuernavaca	Secundaria y cultora de belleza	Sobrepeso	Fotos cocina, y plantas medicinales

Nancy Edith Torres de la Luz	35	1980	Recepcionista	Mujer	Salto de San Antón en Cuernavaca	Cuernavaca	Estudio hasta la preparatoria	Delgad a	
Araceli Figueroa Rivera	35	1980	Ama de casa y maquiladora	Mujer	Pueblo Viejo	Pueblo Viejo	Primaria completa	Delgad a	
María Rosa Vázquez Camacho	33	1982	Paramédico	Mujer	Cuernavaca	Distrito Federal	Es Paramédico	Delgad a	
Cinthia Dayana Lara Roldán	33	1982	Lic. En Hotelería. Y tiene una maestría en	Mujer	Cuernavaca	Cuernavaca	Lic. En Hotelería y maestría en procesos educativos	Sobrepeso	
Carolina Rosales Alonso	32	1983	Ama de casa	Mujer	El Coco	Distrito Federal	Estudio hasta la secundaria.	Delgad a	
María Esther Contreras Cortes	32	1983	Lic. En gastronomía.	Mujer	Cuernavaca	Cuernavaca	Lic. En Gastronomía e idiomas	Delgad a	
Yanet Godínez Rendón	31	1984	Ama de casa.	Mujer	El Coco	Chilpancingo, Guerrero	No estudio.	Delgad a	
Carlos Hernández Reyes	29	1986	Empleado en ventas.	Hombre	Pueblo Viejo	Distrito Federal	La Lic. En Derecho. (incompleta)	Sobrepeso	
Rocío Ávila Godínez	26	1989	Ama de casa	Mujer	El Coco	Chilpancingo, Guerrero	La secundaria.	Sobrepeso	

Michelle González Valdez	23	1992	Ama de casa y comerciante	Mujer	Pueblo Viejo	Los Ángeles California.	2do año de Preparatoria	Delgada	Fotos del festejo del bautizo de su hijo Jayden.
Tania Yarerí Cuevas García	18	1997	Estudiante de medicina	Mujer	Lomas del Carril	Cuernavaca	primer semestre de medicina	Delgada	
Hugo Cuevas García	14	2000	Estudiante de secundaria.	Adolescente	Lomas del Carril	Cuernavaca	Estudia la secundaria	Delgado	
Juan Pablo Ramos Rosales	11	2003	Estudiante de primaria	Niño	El Coco	Jojutla	Estudia la primaria	Sobrepeso	
Brayan David Sotelo Godínez	10	2005	Estudiante de primaria	Niño	El Coco	Jojutla	Estudia la primaria	Delgado	
Ximena López Figueroa	9	2006	Estudiante de primaria	Niña	Pueblo Viejo	Cuernavaca	Estudia la primaria	Sobrepeso	
Daniela Michel Sánchez Mendoza	9	2006	Estudiante de primaria	Niña	Cuautla	Cuernavaca	Estudia la primaria	Sobrepeso	
Álvaro Ortiz Ocampo	9	2005	Estudia primaria	Niño	Pueblo Viejo	Cuernavaca	Estudia la primaria	Obesidad.	

ANEXO 4.- CONTEXTO CRONOLOGICO.

PRINCIPALES ACONTECIMIENTOS, SOCIALES, ECONÓMICOS, POLÍTICOS Y CULTURALES EN EL MUNDO, MÉXICO Y MORELOS DE 1920 AL 2009.

Al término de la lucha armada de la Revolución Mexicana, los grupos ganadores, tenían, una idea de nación sumamente diversa y en su momento trataron de hacer realidad esos proyectos de nación.

Para los jefes sonorenses sobre todo Obregón y Calles (los máximos beneficiarios de la revolución). Su idea de nación está plasmada en la economía: una agricultura intensiva, mayor desarrollo industrial, minero, etc., la nación que deseaban es la que tenemos desde 1920.

En Morelos. “En 1915 volvió la paz a Morelos. El reparto de la tierra, ordenado por Zapata desde 1911, pudo al fin llevarse a cabo durante ese breve intermedio entre un guerrear constante. Volvieron a salir los viejos documentos coloniales, guardados celosamente por las autoridades pueblerinas, y en base a ellos brigadas de agrónomos e ingenieros reclutados hasta del antiguo ejército federal iniciaron el reparto...”

En Morelos. “Después de cuatro años de vivir amenazados por el hambre, los campesinos sembraron milpas y usaron el agua, para obtener cosechas de chile, jitomate y cebolla. El gobierno zapatista del estado de Morelos distribuyó medio millón de pesos como crédito entre las municipalidades para la compra de semillas y herramientas. Los pueblos se lanzaron al trabajo con entusiasmo y consiguieron abundantes cosechas de los campos calcinados...”

1920. Se funda la Liga de Naciones, formada por 57 países, cuyo propósito es conservar la paz.

1920. Se concede el voto a la mujer en Estados Unidos de América.

1920. El general Álvaro Obregón asume la Presidencia de México.

1921. Los fisiólogos Frederick Grant Banting, canadiense, y Charles H. Best, estadounidense, aíslan la insulina para tratar la diabetes.

1921. Se lleva a cabo el IV Censo General de Habitantes. Incluye información novedosa sobre fecundidad, propiedad de bienes raíces y raza, así como la distinción entre divorciados y separados.

1921. Se crea la Secretaría de Educación Pública (SEP) por decreto del presidente de la República. El titular es José Vasconcelos.

1921. Se transmiten los primeros programas y anuncios comerciales por la radio. (Inicia la propaganda hablada de productos incluidos algunos de alimentos).

1922. Se publica Economía y sociedad, obra póstuma del destacado sociólogo y economista alemán Max Weber.

1922. José Clemente Orozco, plasma su obra en los muros de la Escuela Nacional Preparatoria.

1923. Comienza a implementarse en el Departamento de la Estadística Nacional la estadística de consumo, es decir, los artículos que los habitantes necesitan para subsistir.

1923. El Departamento de la Estadística Nacional implementa las estadísticas de producción, agricultura, costo de la vida, comercio, exportación e importación y economía. Asimismo, crea la primera Biblioteca de Estadística.

1923. Nace la Escuela Regional de Agricultura Antonio Narro.

1923. Celebración en México del Primer Congreso Feminista.

1923. Firma del tratado de Bucareli, México-Estados Unidos de América.

1923. La ENA Inicia sus actividades, en la ex Hacienda de Chapingo.

En Morelos, abril 10 de 1923. Se inaugura en Cuautla (Morelos), el primer Congreso Agrario del Estado de Morelos.

En Morelos, mayo 5 de 1923. Se clausura en México el Congreso Nacional Agrarista, que sólo celebró cinco sesiones.

1924. La Hollerith Tabulating Machines, creada por Hermann Hollerith, se convierte en la International Business Machines (IBM).

1924. Muere Lenin (Vladimir Ilich Uliánov); lo sustituye como presidente del soviet supremo Joseph Stalin.

1924. Charles Chaplin (actor, director, guionista y músico británico) presenta la película La quimera de oro.

1924. El Departamento de la Estadística Nacional elabora las monografías El progreso de México, documento dedicado a la Comisión Interamericana de Comunicaciones Eléctricas, y la Estadística del trabajo, que es presentada al Congreso Internacional de Economía Social por el escritor Alfonso Reyes.

1924. Inauguración del Estadio Nacional en la ciudad de México.

1924. El Congreso Nacional nombra al general Plutarco Elías Calles presidente de la República.

1925. Se realiza la primera transmisión televisiva en Londres, Inglaterra.

1925. Se realiza la primera Encuesta sobre el Costo de la Vida, con datos de profesores, empleados públicos, particulares, obreros y jornaleros del campo.

1925. Surgen, en el Departamento de la Estadística Nacional, las estadísticas relativas a asistencia social, servicios médicos y delincuencia.

1925. La Secretaría de Educación Pública comienza a emitir información estadística educativa: número de alumnos, docentes y aprovechamiento escolar.

1925. Por decreto presidencial, se funda el Banco de México (BANXICO).

1925. Se crea el Sistema Nacional de Secundarias Federales.

1925. La Comisión Nacional Bancaria crea el Boletín estadístico.

1925. Se forma la Dirección de Pensiones Civiles de Retiro, antecedente del Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado (ISSSTE).

En Morelos, septiembre 7 de 1925. Por decreto del Senado de la República es depuesto el Gral. Ismael Velasco, como Gobernador del Estado de Morelos. Lo substituye como gobernador provisional el licenciado Octavio Paz Solórzano.

1926. Inicia la publicación de estadísticas sobre nupcialidad y tranvías.

1926. Comienzan a establecerse las estadísticas de deportes y diversiones, así como las de presuntos delincuentes y delincuentes sentenciados.

1926. Inicia la generación sistemática de la estadística de divorcio.

1926. Surge la publicación La riqueza de México y el poder constructor del gobierno, estudio del Departamento de la Estadística Nacional, para la Exposición Internacional de Lyon, Francia.

1926. En estos días Coca-Cola llegó al país. Surgieron los primeros embotelladores de Coca-Cola en México, Manuel L. Barragán (Monterrey) y Hernan H. Fleishman (Tampico), se convirtieron en los pilares de la naciente Industria Mexicana de Coca-Cola. En Coahuila y en Chihuahua, Emilio Arizpe Santos y Carlos Stege Salazar tomaron el reto de embotellar Coca-Cola en sus estados.

1926. El presidente Plutarco Elías Calles inaugura el Banco de Crédito Agrícola.

1926. Inicia la Guerra Cristera.

En Morelos, febrero 17 de 1926. La Comisión Permanente depone al Gobernador Provisional de Morelos, señor Joaquín Rojas Hidalgo.

En Morelos, febrero 24 de 1926. La Comisión Permanente, nombra Gobernador Provisional de Morelos al señor Valentín del Llano.

En Morelos, mayo 25 de 1926. Renuncia el gobernador provisional de Morelos, fundándose en la penuria del Estado, que le impide atender los más elementales servicios.

1927. Inicia el cine sonoro.

1927. Nace en Bruselas, Bélgica, la Asociación Internacional de la Seguridad Social (AISS, por sus siglas en inglés).

1927. Anuncio de la puesta en marcha del primer plan quinquenal en la URSS.

1927. Jesús González Ureña, médico militar, efectúa el I Censo de la Lepra, cuyos resultados impresionan a las autoridades sanitarias.

1927. Surgen las estadísticas sobre suicidios e incendios.

1927. En México, se establecen los periodos presidenciales por seis años, medida que logra aplicarse hasta la presidencia de Lázaro Cárdenas.

1927. Presenta sus credenciales el Embajador americano Mr. Dwight Shitney Morrow.

1927. Se inaugura la carretera México-Acapulco.

En Morelos, marzo 16 de 1927. Se nombra Gobernador provisional del Estado de Morelos, al señor Ambrosio Puente.

En Morelos, septiembre 1 de 1927. Informa la prensa que ayer permaneció cerrado el comercio del Estado de Morelos en señal de protesta por las contribuciones decretadas últimamente.

En Morelos, octubre 2 de 1927. Son capturados el Gral. Serrano, candidato a la Presidencia de la República, y sus acompañantes como autores de la sublevación.

En Morelos, octubre 3 de 1927. Son pasados por las armas el Gral. Serrano y sus acompañantes.

1928. Alexander Fleming, bacteriólogo escocés, descubre la penicilina.

1928. El mercado de alimentos en Estados Unidos de Norteamérica ofrece alimentos congelados al público en general.

1928. Inician las estadísticas sobre museos, bibliotecas y espectáculos públicos.

1928. José Gorostiza, Xavier Villaurrutia y Gilberto Owen, poetas, fundan la revista de literatura Los Contemporáneos.

1928. Emilio Portes Gil, abogado, es nombrado presidente provisional para el periodo de 1928 a 1930. Inicia el régimen político denominado Maximato.

1928. Martín Luis Guzmán, escritor, publica El águila y la serpiente.

1928. Surge el periódico La Prensa.

En Morelos, abril 8 de 1928. En la carretera de Cuernavaca son asaltados varios automóviles y los pasajeros obligados a entregar el dinero que llevan.

En Morelos, agosto 5 de 1928. En el camino de Cuernavaca son asaltados varios automóviles de excursionistas.

En Morelos, agosto 30 de 1928. Un grupo de rebeldes asalta el tren que iba a Puente de Ixtla e incendia los carros del convoy.

En Morelos, diciembre 28 de 1928. En la escuela de tiro es ejecutado el jefe rebelde Maximiliano Viguera.

1929. Edwin Powell Hubble, astrofísico estadounidense, demuestra la expansión del Universo.

1929. El desplome de la Bolsa de Nueva York provoca una crisis económica mundial.

1929. Inauguración del Museo de Arte Moderno de Nueva York.

1929. Comienzan a publicarse las estadísticas de ingresos estatales y municipales.

1929. Se realizan el I Censo de Edificios y de Predios Rústicos y el Padrón Industrial.

1929. Coca-Cola llegó a la Ciudad de México a través de la embotelladora "Mundet" y a Guadalajara con la embotelladora "La Favorita".

1929. Plutarco Elías Calles funda el Partido Nacional Revolucionario (PNR).

1929. El gobierno de Emilio Portes Gil concede la autonomía a la Universidad Nacional.

1929. Nace la Escuela Nacional de Economía en la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM)

1929. Martín Luis Guzmán publica su novela. La sombra del caudillo.

1929. Termina la Guerra Cristera

En Morelos, junio 1 de 1929. Es fusilado en Cuernavaca el cabecilla Alejo Hernández.

1930. Mahatma Gandhi, abogado y líder espiritual de origen indio, inicia su primera campaña de desobediencia civil en contra de la dominación británica en la India.

1930. Continúa la crisis económica mundial por la caída de la Bolsa de Valores de Nueva York y de bancos norteamericanos.

1930. Se realiza la primera ronda censal que agrupa a los censos Agrícola-Ganadero, V de Población e Industrial. El Censo de Población es el primero de derecho al captar a la población por su residencia habitual. Amplía la temática sobre actividad económica y defectos físicos y excluye la relativa a raza y fecundidad.

1930. El Departamento de la Estadística Nacional lleva a cabo el I Censo de Funcionarios y Empleados Públicos.

1930. Inicia la publicación regular de estadísticas de cultura.

1930. Isaac Ochoterena, biólogo, realiza estudios sobre la oncocercosis.

1930. Pascual Ortiz Rubio, ingeniero, se hace cargo de la Presidencia de la República.

1930. Es fundado el Instituto de Investigaciones Sociales de la Universidad Nacional Autónoma de México (IISUNAM).

En Morelos, marzo 6 de 1930. El señor Carlos Lavín, es nombrado Gobernador provisional del Estado de Morelos.

En Morelos, mayo 18 de 1930. Toma posesión del Gobierno de Morelos el señor Vicente Estrada Cajigal.

1931. Japón ocupa Manchuria e inicia la guerra contra China.

1931. Paul Barrer, químico suizo, aísla la vitamina A.

1931. El Departamento de la Estadística Nacional inicia la recolección de las estadísticas de minería, carbón mineral, plantas metalúrgicas y petróleo, cosechas, movimiento económico y de escuelas, centrales agrícolas y gravámenes hipotecarios en el Distrito Federal.

1931. México ingresa a la Liga de las Naciones.

1931. En el país entra en vigor la primera Ley Federal del Trabajo.

1931. Ignacio Chávez Sánchez, doctorado en Ciencias Biológicas, publica Lecciones de clínica cardiológica.

1931. Jesús Silva Herzog escribe Un estudio del costo de la vida en México, editada por Ferrocarriles Nacionales de México.

1931. Proyección de Santa, primera película sonora del cine mexicano.

En Morelos, febrero 6 de 1931. Se anuncian los nombramientos que la Santa Sede ha hecho en favor del Ilmo. señor don Francisco González, para Obispo de Cuernavaca y del Señor Canónigo Dr. don Guillermo Tritchler para Obispo de San Luis Potosí.

En Morelos, abril 15 de 1931. La locomotora auxiliar enganchada en el tren de Cuernavaca para México, hace explosión, causando la muerte del maquinista y del fogonero que la manejaban.

1932. Reunión de 60 países en Ginebra para discutir el problema del desarme mundial.

1932. Etiopía abole la esclavitud.

1932. En Estados Unidos de América se inaugura la compañía de radio CBS.

1932. En México, los primeros posgraduados en Estadística son Gilberto Loyo González y Emilio Alanís Patiño; estudian en Roma, Italia, bajo la tutela del profesor Corrado Gini.

1932. Sotero Prieto Rodríguez, matemático, funda la sección de Matemáticas de la Sociedad Científica Antonio Alzate.

1932. El Departamento de Periódicos y Revistas de la Biblioteca Nacional adquiere el nombre de Hemeroteca.

1932. El general Abelardo L. Rodríguez es nombrado presidente de la República.

1932. Manuel Sandoval Vallarta, doctor en Ciencias, y el físico belga Georges Lemáître, publican La teoría Lemáître-Vallarta, teoría de la radiación cósmica.

1932. Bajo el nombre de Banco de Comercio se funda Bancomer.

1933. El jefe de la policía de Munich, Heinrich Himmler, inaugura, en Dachau, un campo para albergar presos políticos (primer campo de concentración).

1933. Creación de la Secretaría de Economía Nacional. A ella se le incorpora la Dirección General de Estadística.

1933. Inicia actividades la Universidad Autónoma de Nuevo León (UANL); en 1971 se le otorga el estatuto de autonomía.

1933. En las escuelas primarias se empiezan a impartir cursos de educación sexual.

1933. El dirigente obrero Vicente Lombardo Toledano crea la Confederación General de Obreros y Campesinos de México, como alternativa a la CROM.

1933. Fundación del Banco Nacional Hipotecario Urbano y de Obras Públicas, S.A.

1934. Comienza la larga marcha dirigida por el político y estadista chino Mao Tse Tung.

1934. Dimitri Shostakovich, músico ruso, presenta Lady Macbeth.

1934. Lázaro Cárdenas, general de división, es electo presidente (inicio de los periodos sexenales).

1934. Trajo consigo la octava embotelladora de Coca-Cola: Enrique Madero obtuvo la concesión en Mazatlán, con el objetivo de abastecer la bebida a los barcos de la Grace-Line, que hacían escala en ese puerto.

1934. Sustitución de la Comisión Nacional Agraria por el Departamento Agrario.

1934. En la ciudad de México, se inaugura el Palacio de Bellas Artes.

1934. Diego Rivera y José Clemente Orozco pintan murales en las instalaciones de Bellas Artes.

1934. Con la obra del sociólogo Samuel Ramos, El perfil del hombre y la cultura en México, inicia el estudio de México y los mexicanos.

1934. Se funda la casa editora Fondo de Cultura Económica e inicia la edición de la revista Trimestre Económico.

1934. Creación de Nacional Financiera (NAFINSA).

1934. Guillermo González Camarena, ingeniero e inventor, fabrica la cámara de televisión a color. La cual es patentada en 1940.

1934. La Cámara de Diputados aprueba la reforma del artículo 3o. Constitucional haciendo obligatoria la enseñanza socialista.

En Morelos, mayo 5 de 1934. Cae un camión de pasajeros de la línea México-Cuautla, resultando un muerto y 23 heridos.

En Morelos, junio 18 de 1934. El Señor don Vicente Estrada Cajigal hace entrega del Gobierno del Estado de Morelos a su sucesor D. J. Refugio Bustamante.

En Morelos, septiembre 29 de 1934. Diez automóviles particulares son asaltados en la carretera de Cuernavaca.

En Morelos, diciembre 3 de 1934. Son clausurados el Casino de la Selva en Cuernavaca y el Foreign club en el Estado de México, lujosas casas de juego.

En Morelos, Diciembre 19 de 1934. Unos desconocidos derriban la escultura de Nuestra Señora de Guadalupe que estaba en la entrada de la ciudad de Cuernavaca en la vía pública.

1935. La firma alemana AEG fabrica el primer magnetófono.

1935. Irene Joliot-Curie y Jean Frédéric Joliot, físicos franceses, descubren la radioactividad inducida, por lo cual reciben el Premio Nobel de Química.

1935. George Horace Gallup, estadístico estadounidense, funda el Instituto Americano de la Opinión Pública.

1935. Se comienza a vender la película para obtener fotografías a color, que es inventada por los músicos, convertidos en fotoquímicos, Leopold Mannes y Leopold Godowsky.

1935. Inicia el I Censo Ejidal, cuya definición conceptual y técnica parte de los censos de 1930; asimismo, se realiza el II Censo Industrial y, a partir de este levantamiento, se incluye la industria extractiva

1935. Creación de la Academia Francesa para promover las artes y la ciencia.

1935. Se crea el Banco Nacional de Crédito Ejidal.

1935. Por decreto presidencial, se inicia la formación de la Confederación Nacional Campesina (CNC).

1935. Inicia labores la Universidad Autónoma de Guadalajara (UAG).

En Morelos, enero 1 de 1935. Quedan insubsistentes los nombramientos de magistrados del Tribunal de Justicia de Morelos, por haberse rehusado los interesados a exhibir sus títulos profesionales.

1936. Inicia la Guerra Civil en España.

1936. Charles Chaplin presenta su película Tiempos modernos.

1936. Alexander Morris Carr-Saunders, demógrafo y sociólogo británico, realiza estimaciones de la población del mundo.

1936. Vicente Lombardo Toledano, abogado, funda la Confederación de Trabajadores de México (CTM).

1936. Reparto ejidal en la Comarca Lagunera.

1936. Creación del Instituto Politécnico Nacional (IPN) en la ciudad de México.

1936. Lázaro Cárdenas ordena la expulsión del país de Plutarco Elías Calles y del dirigente obrero Luis N. Morones y otros. Con ello, pone fin al Maximato.

1936. El cine mexicano inicia la época de oro con la película Allí en el Rancho Grande, dirigida por el cineasta Fernando de Fuentes.

1936. El Ejecutivo reglamenta los juegos en el país, quedando prohibidos todos los naipes, dados y peleas de gallos en el D.F. y Territorios.

En Morelos, enero 9 de 1936. Se inaugura la carretera Buenavista-Tepoztlán.

1937. Irlanda se convierte en Estado soberano.

1937. El dirigente revolucionario ruso León Trotsky (Lev Davidovich Bronstein) y su esposa Natalia Sedova desembarcan en el puerto de Tampico, Tamaulipas, México.

1937. Se funda el Banco Nacional de Comercio Exterior (BANCOMEXT).

1937. Manuel Toussaint, historiador, Federico Gómez de Orozco, doctor en Filosofía y Letras, y Justino Fernández, historiador y crítico de arte, publican los planos de la ciudad de México de los siglos XVI y XVII, en un estudio histórico urbanístico.

1937. En la ciudad de México, se funda la Sociedad Mexicana de Antropología.

1937. Se crea la Universidad Autónoma de Puebla.

1937. El Gral. Saturnino Cedillo renunció como Secretario de Agricultura, El Dr. José A. Parres, es designado en su lugar.

En Morelos, enero 19 de 1937. Se declara en huelga la policía de Cuernavaca, por lo que se cometen varios asaltos.

1938. Se introduce al mundo el nylon, su inventor es el norteamericano Wallace Carothers. (También el polietileno, este, da gran impulso a la industria de envases para alimentos)

1938. Harold Hotelling, estadístico estadounidense, enuncia la ley que lleva su nombre.

1938. Robert K. Merton, sociólogo funcionalista norteamericano, publica Estructura social y anomia.

1938. Lázaro Cárdenas decreta la expropiación petrolera, con lo que nace la compañía Petróleos Mexicanos (PETROMEX), ahora PEMEX.

1938. El PNR se convierte en Partido de la Revolución Mexicana (PRM).

1938. Surge la Federación de Sindicatos de Trabajadores al Servicio del Estado (FSTSE). En Morelos, febrero 5 de 1938. El presidente Cárdenas, inaugura el ingenio azucarero Emiliano Zapata, en Zacatepec, Morelos. Su costo fue de 12 y medio millones de pesos.

En Morelos, mayo 6 de 1938. La Legislatura de Morelos suspende al gobernador Refugio Bustamante, designando en su lugar al coronel Alfonso T. Sámano.

1939. Inicia la Segunda Guerra Mundial.

1939. Abraham Wald, matemático y estadista nacido en Rumania, publica Los anales de la Estadística Matemática.

1939. La DGE, por recomendación de la Organización Internacional del Trabajo, lleva a cabo la primera encuesta industrial en el país sobre trabajo y salarios.

1939. Realización del Segundo Censo de Edificios, Padrones de Predios Rústicos, Establecimientos Industriales, Comerciales y de Empresas de Transportes.

1939. Se incorporan las estadísticas de sacrificio de ganado en rastros municipales.

1939. Inicia labores la Facultad de Ciencias de la UNAM.

1939. Manuel Gómez Morín, abogado, funda el Partido Acción Nacional (PAN).

1939. Llegan al país 25 mil refugiados españoles.

1939. Inauguración del Instituto de Salubridad y Enfermedades Tropicales.

1939. Abre sus puertas el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) en la ciudad de México.

1939. Se funda en la UNAM la Revista Mexicana de Sociología.

1939. La Sociedad Científica Antonio Álzate se convierte en Academia Nacional de Ciencias.

En Morelos, junio 3 de 1939. Incendio destruye el Cine de Zacatepec, Morelos, y más de 30 casas de la población. Numerosos muertos y heridos.

1940. Fundación en Washington, D.C. (Estados Unidos de América) del Instituto Interamericano de Estadística (IASI, por sus siglas en inglés).

1940. Se constituye el eje Berlín-Roma-Tokio, así como el campo de concentración de Auschwitz.

1940. Los hematólogos Karl Landsteiner, nacido en Viena, y Alexander Solomon Wiener, de origen estadounidense, descubren el factor Rhesus o Rh, que permite realizar transfusiones sanguíneas con seguridad.

1940. Ludwig von Mises, economista austriaco, publica un tratado de economía en alemán con el nombre de La acción humana.

1940. Se efectúan los censos nacionales que comprenden el VI Censo de Población, el II Agrícola-Ganadero y Ejidal y los Censos Económicos que integran el III Industrial, I Comercial y de Servicios, y I de Transportes. El de Población fortalece la temática sobre educación y actividad económica e incluye información novedosa de calzado, vestido e ingesta de pan de trigo.

1940. La Casa de España en México deja de serlo para dar paso a El Colegio de México.

1940. Eduardo García Maynes, abogado, funda el Centro de Estudios Filosóficos de la Universidad Nacional.

1940. El Primer Congreso Indigenista Interamericano se realiza en Pátzcuaro, Michoacán.

1940. Manuel Ávila Camacho, asume la Presidencia de la República.

1941. Grave situación económica se da en algunos países americanos por la Segunda Guerra Mundial, que afecta a las exportaciones tradicionales.

1941. El dirigente obrero Vicente Lombardo Toledano deja de ser secretario general de la CTM y es sustituido por el líder obrero Fidel Velázquez

1942. Inventan aviones a reacción desarrollados por técnicos alemanes.

1942. Inicia la batalla de Stalingrado.

1942. México firma el Convenio Bracero con Estados Unidos de América.

1942. Celebración del XVI Congreso Interamericano de Astrofísica, donde David Birkhoff, científico norteamericano, expone por primera vez su Teoría de la gravitación.

1942. México declara la guerra a las potencias del eje debido al hundimiento de barcos petroleros.

En Morelos, mayo 17 de 1942. Toma posesión como Gobernador de Morelos el Lic. Jesús Castillo López.

1943. Albert Hoffman, químico suizo, descubre los efectos del LSD (lietidamina del ácido lisérgico), droga alucinógena.

1943. John von Neumann, físico-matemático húngaro naturalizado estadounidense, ayuda a fraguar la bomba atómica y, además, es precursor de las primeras computadoras y de la teoría de los juegos.

1943. Se crea Guanos y Fertilizantes de México.

1943. Manuel Ávila Camacho decreta la creación de El Colegio Nacional en la ciudad de México.

1943. Fundación del Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (ITESM).

1943. Bajo el nombre de Centro Cultural Universitario surge la Universidad Iberoamericana, denominación que tuvo hasta 1952.

1943. En México, se celebra el Primer Congreso Demográfico Interamericano.

1943. Nacen la Secretaría de Salubridad y Asistencia y el Instituto Mexicano del Seguro Social.

1944. Durante la Cumbre de Bretton Woods surgen el Fondo Monetario Internacional y el Banco Mundial.

1944. Los alemanes emplean en Londres y Amberes las bombas V-2 (Venganza 2) que en realidad son cohetes no detectados por radar.

1944. Vietnam se declara independiente bajo el mandato de Ho Chi Minh; Francia no lo acepta.

1944. Se termina de construir la primera calculadora electromecánica que lleva el nombre de Mark.

1944. Como resultado de la Cumbre de Breton Woods, el BANXICO es el responsable de la elaboración de las cuentas nacionales, que inician como cálculos del ingreso y producto nacional.

1944. Fundación del Instituto Nacional de Cardiología.

1944. La Hemeroteca Nacional se inaugura en el ex Templo de San Pedro y San Pablo.

1944. El Escuadrón 201 participa en la lucha contra los japoneses en el Pacífico.

1944. Inicia actividades la Universidad Veracruzana.

1945. En Quebec, Canadá, se funda la Food Agricultural Organization (FAO).

1945. Estados Unidos de América detona bombas atómicas en las ciudades japonesas de Hiroshima y Nagasaki.

1945. Nace la Organización de las Naciones Unidas (ONU).

1945. En la capital inglesa se constituye la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, por sus siglas en inglés), formada por 44 países.

1945. Surge el primer calculador e integrador numérico digital electrónico (ENIAC, por sus siglas en inglés), basado en el ordenador Atanasoff-Berrey, inventado por John William Mauchly y John Presper Eckert, ambos ingenieros estadounidenses.

1945. Joseph J. Spengler, economista y demógrafo norteamericano, realiza estudios sobre la población, su crecimiento y los efectos económicos de los cambios demográficos.

1945. Selman Abraham Waksman, bioquímico ucraniano naturalizado estadounidense, descubre la estreptomycin para enfermedades infecciosas y acuña el término antibiótico.

1945. Se realizan los Censos Económicos, que integran el IV Industrial, II Comercial, II de Servicios y II de Transportes.

1945. México participa como miembro fundador de la Organización de las Naciones Unidas (ONU).

1946. Trygve Halvdan Lie, abogado noruego, se convierte en el primer secretario general de la ONU.

1946. Celebración de la Conferencia Internacional de Salud, realizada en Nueva York, Estados Unidos de América.

1946. En su segunda gran convención, el Partido de la Revolución Mexicana se transforma en el Partido Revolucionario Institucional (PRI).

1946. Constitución de la Academia Mexicana de Ciencias y Artes Cinematográficas en la ciudad de México.

1946. Inicia actividades el Instituto Tecnológico Autónomo de México (ITAM).

1946. Nabor Carrillo, científico, representa a México en la prueba atómica del atolón de Bikini.

1946. Gonzalo Aguirre Beltrán, antropólogo, publica La población negra en México, 1519-1810, obra que contiene un estudio etnohistórico.

1946. En los pueblos y ciudades mexicanos, el cambio ha sido de adobe a cemento, de ollas de barro a ollas de aluminio, de cocinar con carbón a cocinar con gas, de comer con tortillas de maíz a comer con cubiertos, del metate a la batidora eléctrica, de los fonógrafos a la radio y a la televisión, del algodón al nailon y del mezcal al whisky.

1946. Miguel Alemán Valdés, abogado, asume la Presidencia de la República.

1946. La Facultad de Ciencias de la UNAM inicia la licenciatura en Actuaría.

En Morelos, agosto 20 de 1946. Muere en Cuernavaca, Morelos., el Excmo. Señor Obispo de esa Diócesis, Dr. Francisco González Arias.

1947. George C. Marshall, oficial del ejército norteamericano y estadista, presenta en Harvard su proyecto para la reconstrucción económica de Europa, después conocido como Plan Marshall.

1947. Creación de las secretarías de Recursos Hidráulicos y de Bienes Nacionales.

1947. Se fusionan la Sinfónica de México y la Orquesta del Conservatorio para convertirse en la Sinfónica Nacional.

1947. Construcción de los multifamiliares Miguel Alemán en la ciudad de México, primeros en su tipo.

1948. Nace el Estado de Israel, cuya capital es Tel Aviv, sin definir fronteras.

1948. Emisión de la Declaración Universal de los Derechos Humanos por la Asamblea General de las Naciones Unidas.

1948. Peter Carl Goldmark, ingeniero de origen húngaro, inventa el disco long-play.

1948. William Shockley, físico estadounidense, inventa el transistor.

1948. La Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL) es creada con sede en Santiago de Chile.

1948. En Bogotá, Colombia, se funda la Organización de Estados Americanos (OEA), con sede en Washington, D.C.

1948. Creación de la Organización Mundial de la Salud (OMS), con sede en Ginebra, Suiza.

1948. Jaime Torres Bodet, literato y maestro, es designado director de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

1948. La DGE realiza una nueva edición del folleto sobre hilados y tejidos de algodón y publica Evolución de la definición de estadística de Gilberto Loyo González.

1948. En el cine se consolidaron dos ídolos nacionales. Pedro Infante que estrenó "Nosotros los pobres" de Ismael Rodríguez que lo llevó a ser un mito nacional con su inolvidable personaje Pepe el Toro. Germán Valdés, Tin Tan, lo mejor de su carrera: El Rey Del Barrio, El Ceniciento, Calabacitas Tiernas, El Sultán Descalzo y Mátenme Porque Me Muero.

1948. Se funda el Partido Popular Socialista (PPS).

1948. En las olimpiadas de Londres, Humberto Mariles, general, obtiene dos medallas de oro, en forma individual y en equipo, en la categoría ecuestre.

1948. Surgen los institutos tecnológicos regionales del Instituto Politécnico Nacional.

1948. Por ley, el gobierno mexicano crea el Instituto Nacional Indigenista (INI).

1948. Salvador Novo, publicó su libro Nueva Grandeza Mexicana. Juan José Arreola, publicó Varia Invención.

1949. En Washington, se crea la Organización del Tratado del Atlántico Norte (OTAN).

1949. Los matemáticos Paul Erdős, húngaro, y Atle Selberg, noruego, logran una demostración elemental del teorema de números primos.

1949. Comienza la independencia de Indonesia.

1949. Fernando Benítez, periodista y escritor, funda el suplemento en el periódico Novedades: México en la cultura.

1949. José Revueltas publicó. Los Días Terrenales.

1949. Crecía la carestía de la vida y Salvador Novo escribía en la revista Mañana: 'No se había visto que un huevo llegara a costar primero cincuenta, luego setenta y cinco, hasta ochenta y cinco centavos; las verdolagas están a dos pesos cincuenta el kilo; nunca se había visto que una cebolla costara a dos pesos el kilo, y por una docena de alcachofas chiquitas quieren diez pesos, y quince por la docena de las más grandes...

1950. El Censo de las Américas se realiza entre la OEA y el ISI.

1950. Surge la ley anticomunista de Joseph McCarthy, aprobada por el senado de Estados Unidos de América con un veto presidencial.

1950. Levantamiento de los censos nacionales VII Censo General de Población, III Censo Agrícola-Ganadero y Ejidal y los Económicos, integrados por el V Industrial y III de Transportes. En el censo de población se destaca la inclusión de las características de la vivienda.

1950. inmigrantes europeos y libaneses que llegaron a México...instalaban también fábricas de radios, estufas, refrigeradores, planchas eléctricas y hasta de las primeras camisas bien cortadas que se hicieron en el país...

1950. Inicia transmisiones el Canal 4 de la ciudad de México, el primer canal comercial de televisión de México y América Latina. (La propaganda comercial, utiliza también la imagen; los alimentos son mostrados de manera más convincente.)

1950. Salen a la venta las obras El laberinto de la soledad del poeta Octavio Paz y Horal del poeta Jaime Sabines.

1950. Se crea la Asociación Nacional de Universidades e Institutos de Educación Superior (ANUIES), agrupando a los principales centros de estudio del país.

1950. El Centro de Cooperación Regional para la Educación de Adultos en América Latina y el Caribe (CREFAL) se inaugura con sede en Pátzcuaro, Michoacán.

1950. Eli de Gortari, académico e investigador de la Universidad Nacional Autónoma de México, publica La ciencia de la lógica.

1951. John Eckert y John Mauchly crean la primera calculadora comercial la Universal Automatic Computer (UNIVAC, por sus siglas en inglés).

1951. Por resolución de la ONU, Libia consigue su independencia.

1951. Mohamed Mossadegh, primer ministro iraní, nacionaliza el petróleo.

1951. Se observan importantes avances en el sector de la industria de la transformación, dándose a conocer las cifras que reflejan los resultados de 36 clases o ramas de actividad.

1951. Se funda la Escuela Nacional de Ciencias Políticas y Sociales de la UNAM, que en 1967 se convierte en Facultad.

1951. En México, se instituye la celebración del Día Nacional de la Libertad de Prensa.

1951. Nace la empresa Televisión en la ciudad de México.

1951. Juan O'Gorman, pintor y arquitecto, presenta la obra La idea del descubrimiento de América.

1951. En el Centro de Estudios Históricos de El Colegio de México se funda la revista Historia Mexicana.

1951. En la ciudad de México, se establece una oficina subregional de la CEPAL.

1952. Jonas Edward Salk, fisiólogo estadounidense, al frente de un equipo de científicos, desarrolla la vacuna contra la poliomielitis.

1952. Se inaugura Ciudad Universitaria, sede de la UNAM.

1952. Miguel Alemán envió al Congreso un proyecto de reformas al artículo 27 constitucional, mediante el cual fue establecido el amparo agrario y se fijaron límites a la propiedad inafectable: cien hectáreas de riego o humedad, 150 para los predios dedicados al cultivo del algodón y hasta 300 para platanales, cafetales, cocotales, cañaverales.

1952. Miguel Alemán, creó media docena de organismos dedicados a tecnificar la agricultura, entre ellos la Comisión Nacional del Maíz, que produjo semillas híbridas y la del trigo, que obtuvo nuevas variedades diversas, gracias a lo cual, la producción agrícola aumentó un 75% durante el sexenio.

1952. Inaugura el Presidente Alemán la autopista que comunica la ciudad de México con Cuernavaca.

1952. Amalia Hernández, bailarina y coreógrafa, funda el Ballet Folklórico de México.

1952. Adolfo Ruiz Cortines, quien fuera funcionario del Departamento de la Estadística en la década de los años 20, es nombrado presidente de la República y él, a su vez, nombra a Gilberto Loyo secretario de Economía.

En Morelos, abril 25 de 1952. Los almacenes del ingenio azucarero de Zacatepec, Morelos, son destruidos por incendio. Las pérdidas pasan de \$1,000,000.00 de pesos.

En Morelos, abril 30 de 1952. Es consagrado en Cuernavaca el nuevo Obispo de la diócesis Dr. Sergio Méndez Arceo.

En Morelos, junio 12 de 1952. Fallece en esta capital el general Genovevo de la O.

1953. Los alpinistas Edmund Percival Hillary, de Nueva Zelanda, y Tenzing Norgay, de Nepal, son los primeros que llegan a la cima del Everest.

1953. Los científicos de la Universidad de Cambridge, James Dewey Watson, bioquímico norteamericano, y Francis Crick, biólogo genetista británico, publican su descubrimiento sobre la estructura del ácido desoxirribonucleico (ADN). (Creando la base para el desarrollo de la ingeniería genética.)

1953. Los presidentes de Estados Unidos de América y de México inauguran la presa Falcón en el río Bravo.

1953. Juan Rulfo, escritor, publica su novela El llano en llamas.

1953. José Pagés Llergo, periodista, funda Siempre, revista de análisis político.

1953. Se constituye la Academia de la Lengua Náhuatl.

1953. En los primeros años del mandato de Ruiz Cortines; se fortalece la CEIMSA (Compañía Exportadora e Importadora Mexicana, S.A.), que se encarga de importar, exportar y distribuir productos básicos entre la población a precios justos.

1953. Ruiz Cortines aplicó la ley antimonopolios, al menos durante 1953, en ese año hubo más de 16 mil multas a comerciantes acaparadores. La vigilancia del control de precios fue asignado a la secretaria de gobernación, que vigiló que no se violase el control fijado a 78 productos alimenticios y a 30 industriales.

1953. Las películas importantes fueron las de Luis Buñuel con La Ilusión viaja en tranvía.

1954. Max Born, físico británico de origen alemán, recibe el Premio Nobel de Física por sus estudios estadísticos de las funciones ondulatorias y sus aplicaciones a la interpretación de los fenómenos cuánticos.

1954. Creación del Instituto Nacional de la Vivienda en la ciudad de México.

1954. Se inicia la etapa económica conocida como el desarrollo estabilizador.

1954. Por primera vez, la mujer en México ejerce el derecho al voto y puede ser elegida y ocupar posiciones en todos los niveles administrativos.

1954. Estalla la huelga en 103 cines de la República: los patrones cierran voluntariamente 1273 cines en el país en señal de protesta por la actitud obrera.

1955. Mortimer Spiegelman, actuario norteamericano, de la Universidad de Harvard, publica Introducción a la Demografía.

1955. Martin Luther King, clérigo norteamericano y luchador social, encabeza en Montgomery (Alabama) la primera movilización popular en favor de los derechos de los negros.

1955. Marruecos declara su independencia de Francia

1955. Se comienza a aplicar en algunos países la vacuna contra la polio.

1955. Surge el servicio telefónico trasatlántico de cable coaxial con capacidad para 36 circuitos que enlaza a Inglaterra, Canadá y Estados Unidos de América.

1955. Ocho países liderados por la URSS crean el Pacto de Varsovia, en respuesta a la OTAN.

1955. Se inaugura el Puente Internacional de Nuevo Laredo en la frontera norte.

1955. El 15 de abril, en la ciudad de Chicago se inauguró el primer restaurante McDonalds.

1955. Los canales televisivos 2, 4 y 5 se fusionan para integrar la empresa Telesistema Mexicano, SA. compuesto por los grupos de Rómulo O´Farril y Emilio Azcárraga.

1955. La película importante fue de Luis Buñuel ensayó de un crimen.

1955. Fundación del Instituto Nacional de Administración Pública (INAP).

1955. Juan Rulfo publica su novela Pedro Páramo.

1956. Realización de los Censos Económicos que comprenden el VI Industrial, III Comercial, III de Servicios y IV de Transportes.

1956. La DGE levanta la Encuesta Ingresos y Egresos de la Población en México.

1956. Carlos Pellicer, poeta y museólogo, publica Práctica de vuelo.

1956. El deportista Joaquín Capilla obtiene medallas de oro y bronce en clavados en los juegos olímpicos celebrados en Melbourne, Australia.

1956. Erich Fromm, psicoanalista alemán, funda la Sociedad Psicoanalítica Mexicana.

1956. Más del sesenta por ciento de la población en 1956 continuaba, pobremente alimentada, pobremente alojada, y pobremente vestida; el cuarenta por ciento eran iletrados y el cuarenta y seis por ciento de los niños de la nación no asistían a la escuela.

En Morelos, junio 10 de 1956. En un tumulto ocasionado por falsa alarma en un cine de Cuernavaca, perecen 10 niños y 2 adultos.

En Morelos, septiembre 27 de 1956. Fallece en Cuernavaca, Morelos, el Excmo. señor Dr. Guillermo Piani, Arzobispo Mendoza y otros 10 estudiantes alborotadores.

1957. Nace la Comunidad Económica Europea (CEE), integrada por Alemania, Bélgica, Francia, Luxemburgo y los Países Bajos.

1957. La URSS coloca en órbita el Sputnik 1, primer satélite artificial de la historia.

1957. Descubren la dopamina, que es un neurotransmisor del cerebro.

1957. BANXICO da a conocer los resultados de la matriz de insumo-producto (con base en el año 1950), primera que se elabora en México, con el apoyo de expertos holandeses.

1957. El Partido Auténtico de la Revolución Mexicana (PARM) obtiene su registro.

1957. En la ciudad de México, se inauguran el Hospital Rubén Leñero y el Viaducto Miguel Alemán.

1957. Jesús Reyes Heróles, abogado y político, publica el primer volumen de El liberalismo mexicano.

1957. Mathías Goeritz, escultor, Luis Barragán, arquitecto, y Jesús Reyes Ferreira, pintor, diseñan las torres de Ciudad Satélite en el estado de México.

En Morelos, febrero 18 de 1957. En Cuernavaca, Morelos., es apedreado el Palacio de Gobierno por una multitud de cinco mil personas para protestar por el asesinato del señor Jorge Garrigós, cometido por un miembro de la Policía de Tránsito.

1958. La empresa estadounidense Texas Instruments inicia la fabricación de circuitos integrados.

1958. En Estados Unidos de América se venden los primeros discos estereofónicos.

1958. El Centro Latinoamericano de Demografía (CELADE) se funda en Santiago de Chile.

1958. El Instituto Nacional de Estadística de España (INE) comienza a editar la Revista Estadística Española.

1958. Un grupo de cirujanos británicos en Birmingham, crea el primer marcapasos cardiaco externo.

1958. Apertura del Centro de Cálculo Electrónico (CCE); se instala la primera computadora en la UNAM.

1958. Juan José Arreola, escritor, publica Bestiario. Y se convertía en un gran editor, dándoles oportunidades de publicar a Cortázar, Elena Poniatowska, Fernando del Paso, José Emilio Pacheco, José de la Colina y por supuesto Carlos Fuentes.

1958. Carlos Fuentes, escritor, da a conocer La región más transparente.

1958. En la música estaban de moda el Chachachá, los boleros de Álvaro Carrillo, los tríos como los Panchos, Los Tres Ases, los Tecolines, los Tres Caballeros y Los Dandys. En el género ranchero un gran compositor e interprete José Alfredo Jiménez.

1958. Inauguración de la autopista México-Querétaro.

1958. La Cámara de Diputados es erigida en Colegio Electoral, declara Presidente electo de los Estados Unidos Mexicanos por el periodo de 1958-1964 al Lic. Adolfo López Mateos.

1958. Jaime Torres Bodet es nombrado secretario de Educación Pública.

1958. Se crea el Departamento de Asuntos Agrarios y Colonización en la ciudad de México.

En Morelos, mayo 18 de 1958. Toma posesión como gobernador de Morelos el Teniente coronel Norberto López Avelar.

En Morelos, mayo 26 de 1958. Es asesinado el Presidente Municipal de Jiutepec, Morelos.

1959. Triunfa la Revolución Cubana.

1959. Estados Unidos de América y la URSS comienzan a entrenar astronautas.

1959. Surge la segunda generación de computadoras; se caracterizan por estar construidas con circuitos y transistores y se programan en nuevos lenguajes.

1959. El Banco Interamericano de Desarrollo se crea y establece su sede en Washington, DC., Estados Unidos de América.

1959. Aparece en el mercado la fotocopiadora Xerox 914 como una verdadera revolución en el campo de la reproducción de información escrita en papel.

1959. Marshall Warren Nirenberg, bioquímico estadounidense, sienta las bases del desciframiento del código genético y obtiene el Premio Nobel de Medicina en 1968.

1959. Inicia sus servicios el ISSSTE.

1959. La Secretaría de Industria y Comercio sustituye a la de Economía.

1959. Sale al aire la señal televisiva del XEIPN, Canal 11, del Instituto Politécnico Nacional.

1959. La Academia Mexicana de Ciencias en el Distrito Federal comienza sus labores.

En Morelos, octubre 26 de 1959. Se inician brillantemente los festejos en homenaje al Excmo. y Rvdo, señor Obispo de Cuernavaca don Sergio Méndez Arceo, que celebra el XXV Aniversario de su ordenación sacerdotal.

1960. Robert Burns Woodward, químico norteamericano, consigue la síntesis de la clorofila.

1960. Creación de la Asociación Latinoamericana de Libre Comercio (ALALC).

1960. Surge el lenguaje artificial Cobol, que proviene de las iniciales de Common Business Oriented Language, creado por la matemática norteamericana Grace Murray Hooper para UNIVAC.

1960. Se realiza la ronda censal de la década de los años 60, en la que se levanta el VIII Censo General de Población y IV Censo Agrícola-Ganadero y Ejidal, el primero a cargo de la Secretaría de Comercio y el segundo del Departamento de Asuntos Agrarios y Colonización. El censo de población incorpora información sobre el lugar de residencia anterior, consumo de alimentos, además de servicios y bienes en la vivienda.

1960. En el país se reparten los primeros libros de texto gratuito.

1960. Abre sus puertas el Museo Universitario de Ciencias y Artes de la UNAM.

1960. Se nacionaliza la industria eléctrica.

1960. El Secretario de Industria y Comercio de México, Lic. Raúl Salinas Lozano, anuncia en Tokio que desde el próximo Noviembre se ensamblarán en México los automóviles japoneses marca Datsun.

En Morelos, mayo 11 de 1960. En Cuernavaca, Morelos, la Comisión Permanente del Congreso del Estado destituye a tres miembros del Ayuntamiento local por malversación de fondos que ascienden a \$1,000.000.00 cometida por el Alcalde, el Regidor de Hacienda y uno de los Síndicos.

1961. Se levanta el Muro de Berlín.

1961. Yuri Alekseyevich Gagarin es el primer cosmonauta soviético puesto en órbita alrededor de la Tierra. (Surge un nuevo tipo de alimentación para los astronautas de la cual conocemos muy poco).

1961. Nace en París la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE), integrada por 17 países europeos, Estados Unidos de América y Canadá.

1961. Firma de la Carta de Punta del Este, de la Organización de Estados Americanos que pone en marcha la Alianza para el Progreso.

1961. John Fitzgerald Kennedy, licenciado en Ciencias Políticas y estadounidense, asume la Presidencia de Estados Unidos de América.

1961. Se levantan los Censos Económicos: el VII Censo Industrial, IV Comercial, V de Transportes y IV de Servicios, que incluyen los financieros.

1961. Nace la Compañía Nacional de Subsistencias Populares (CONASUPO), en sustitución de Compañía Exportadora e Importadora Mexicana, SA (CEIMSA).

1961. Surge el Instituto Nacional de Protección a la Infancia (INPI) en el Distrito Federal.

1961. Se inaugura el Centro Médico Nacional en el Distrito Federal.

1961. Miguel León-Portilla (filósofo, historiador y traductor) publica su obra La visión de los vencidos. Relaciones indígenas de la Conquista, la cual es traducida a 15 idiomas.

1961. Se funda el Centro de Investigación y Estudios Avanzados (CINESTAV) del IPN.

1961 Inauguración de la Escuela Superior de Física y Matemáticas en el IPN.

1961. Raúl Benítez Zenteno, demógrafo mexicano, publica en la UNAM Análisis demográfico de México.

1962. Phillipe Dreyfus, ingeniero francés, da a conocer el término informática en una sesión de la Asociación Francesa de Cálculo y Tratamiento de la Información.

1962. En Estados Unidos de América se instala el primer satélite comercial emisor activo de telecomunicaciones (Telstar 1) y se origina el primer enlace trasatlántico de televisión por satélite.

1962. Graba su primer disco el grupo musical inglés The Beatles.

1962. Carlo M. Cipolla, demógrafo y economista italiano, publica Historia económica de la población mundial.

1962. Muere la actriz estadounidense Marilyn Monroe, considerada el símbolo sexual del siglo XX.

1962. Se reforma la Ley Electoral y se crean los diputados de partido.

1962. En el Distrito Federal se funda la Universidad La Salle.

1962. La Asociación Mexicana de Actuarios (AMA) inicia actividades en la ciudad de México.

1962. Un temblor de 6 grados de la escala de Mercalli sacudió a la ciudad de México: hubo 2 derrumbes, 22 muertos y varias decenas de heridos.

En Morelos, marzo 7 de 1962. En Cuernavaca hubo 22 muertos y 36 heridos al chocar un autobús en la entrada norte de esa ciudad.

En Morelos, mayo 23 de 1962. El conocido líder agrarista Rubén Jaramillo, famoso por haberse levantado en armas en el Edo. de Morelos en tres ocasiones, fue ametrallado cerca de Tetecala en unión de sus familiares.

En Morelos, agosto 8 de 1962. La iniciativa privada ha decretado en Cuernavaca una serie de paros como protesta contra los impuestos decretados por el Gobernador, Norberto López Avelar.

1963. Se comercializa el radio de transistores.

1963. La vacuna contra el sarampión es perfeccionada y comercializada en los Estados Unidos de América.

1963. Viaja al espacio la primera mujer, la cosmonauta rusa Valentina Tereshkova.

1963. El BANXICO realiza la Encuesta sobre Ingresos y Gastos Familiares (EIGF).

1963. Los presidentes López Mateos y Kennedy, anunciaron públicamente haber llegado a un acuerdo para la devolución a México de la zona del Chamizal, en cumplimiento al laudo arbitral dictado en el año 1811.

1963. La Secretaría de Comunicaciones y Transportes (SCT) inicia la construcción de la Red Nacional de Telecomunicaciones y, por primera vez, se realiza una transmisión vía satélite.

1963. Guillermo Haro, astrónomo, escribe El desarrollo de la ciencia en México.

1963. El Instituto de Estadística Matemática se crea a cargo de la Secretaría de Industria y Comercio.

1963. Se recibe la noticia del asesinato, en Dallas, del Presidente de los EE.UU. John F. Kennedy. Se recuerda la cordial, y espontánea bienvenida que dio el pueblo mexicano a los esposos Kennedy el año pasado.

1963. La prolongada transferencia de recursos, por vías fiscales y de precios, entre la agricultura y la industria en el periodo de 1942 a 1963 erosionó las bases económicas de la pequeña propiedad al estimular un desarrollo desigual dentro del sector agrícola...la Revolución Verde polarizó, este desarrollo...Las semillas híbridas pueden producir altos rendimientos cuando son usadas con otros insumos de alta tecnología, insecticidas, fertilizantes químicos y sistemas de riego...

En Morelos, enero 27 de 1963. Desaparecerá por incosteable el ferrocarril México-Cuernavaca-Iguala.

En Morelos, marzo 16 de 1963. Un estudiante Morelense es muerto por los comunistas que luchan por el control de la Universidad Nicolaita.

1964. La IBM desarrolla el primer procesador de textos.

1964. Lyndon Baines Johnson, abogado y presidente norteamericano, firma la nueva Ley de Derechos Civiles, prohibiendo la discriminación por motivos de raza, religión o sexo.

1964. Martin Luther King recibe el Premio Nobel de la Paz.

1964. Estados Unidos de América se implica directamente en la Guerra de Vietnam.

1964. Yasser Arafat, ingeniero y líder político, crea la Organización para la Liberación Palestina (OLP).

1964. Es creada Intelsat, organización internacional para las comunicaciones vía satélite.

1964. Mary Quant, modista y diseñadora inglesa, revoluciona el mundo de la moda con su colección de verano, donde muestra por primera vez la minifalda.

1964. En la ciudad de México, Adolfo López Mateos inaugura el Museo de Antropología e Historia.

1964. La Sociedad Mexicana de Historia de la Ciencia y la Tecnología (SMCT) se funda en el Distrito Federal.

1964. El Colegio de México inicia la Maestría en Demografía, adscrita al Centro de Estudios Económicos y Demográficos.

1964. Surge la Universidad Anáhuac en el Distrito Federal.

1964. La Sociedad Mexicana de Actuarios (SMA) inicia sus actividades en el Distrito Federal.

1964. Gustavo Díaz Ordaz, abogado, asume el mando del Poder Ejecutivo.

En Morelos, agosto 29 de 1964. Cae al Barranco cerca de Zempoala, Morelos., un autobús de peregrinos que regresaban de Chalma. Resultan 22 muertos y 54 heridos.

En Morelos, septiembre 19 de 1964. El presidente López Mateos inaugura en Tepoztlán el Museo del Virreinato.

En Morelos, noviembre 27 de 1964. Última gira del Presidente Adolfo López Mateos por el Estado de Morelos.

En Morelos, noviembre 28 de 1964. Se inauguró un Centro de Descanso en Oaxtepec, Morelos.

1965. Alexei Leonov, cosmonauta soviético, realiza el primer paseo espacial extra vehicular.

1965. Esther Boserup, economista danesa, sostiene que el desarrollo económico puede surgir de un proceso de ajuste ante la presión de la población.

1965. La DGE inicia la compilación de datos sobre servicios médicos.

1965. El Centro de Estudios Históricos de México se funda bajo los auspicios de Conductores Eléctricos de México (CONDUMEX).

1965. Heberto Castillo, ingeniero civil y político, patenta el Sistema Tridimensional Estructural Mixto de Acero y Concreto que llama Tridilosa.

1966. Indira Ghandi, antropóloga e historiadora, es nombrada primera ministra de la India.

1966. Comienza en China la Revolución Cultural.

1966. Iannis Xenakis, compositor griego, crea la Escuela de Música Matemática y Automática.

1966. Simon Kuznets, economista nacido en Ucrania y nacionalizado estadounidense, examina el crecimiento de la población y la disminución de la mortalidad.

1966. Se levantan los Censos Económicos, que comprenden el VIII Industrial, V Comercial, V de Servicios y VI de Transportes.

1966. Por decreto presidencial, se establece que el Ejército Nacional colabore en el levantamiento de los Censos Económicos.

1966. En la ciudad de México se inaugura el Estadio Azteca.

1966. Proyecciones de población de México, 1960-1980 es publicada por Raúl Benítez Zenteno y Gustavo Cabrera, ambos demógrafos.

1966. El Colegio Nacional de Actuarios (CONAC) se funda en el Distrito Federal.

1966. El Banco Nacional de Obras y Servicios Públicos, SA adopta el nombre de Banco Nacional Hipotecario Urbano y de Obras Públicas. SA, institución que cambia en 1966 a Banco Nacional de Obras y Servicios Públicos, SNC (BANOBRAS).

En Morelos, junio 19 de 1966. Se inaugura el Centro Social Recreativo de Oaxtepec, Morelos, construido por el Instituto Mexicano del Seguro Social, con costo de más de 200 millones de pesos.

1967. Fuerzas del ejército boliviano asesinan al revolucionario cubano-argentino Ernesto Che Guevara.

1967. Christian Barnard, cirujano sudafricano, realiza el primer trasplante de corazón en una persona.

1967. Gabriel García Márquez, escritor colombiano, publica Cien años de soledad.

1967 Roland Pressat, profesor y demógrafo francés, publica su obra El análisis demográfico, métodos, resultados y aplicaciones.

1967. Se reúnen miles de hippies en el Festival Golden Gate Park en San Francisco, California, cumbre de este movimiento.

1967. El BANXICO da a conocer los resultados de La matriz de insumo-producto con base a 1960, que incluye información novedosa sobre acervos de capital.

1967. Se constituyó la empresa "Coca-Cola Foods", con la finalidad de producir y comercializar tanto café como concentrados de jugos cítricos.

1967. Firma del Tratado de Tlatelolco, que busca proscribir en territorios latinoamericanos, la fabricación y presencia de armas nucleares.

1967. Se realiza, en la ciudad de México, el VII Congreso Mundial del Petróleo.

1967. Estados Unidos de América devuelve físicamente a México la franja fronteriza de El Chamizal.

1967. La UNAM funda el Instituto de Astronomía (IAUNAM).

1967. José Ádem, matemático (reconocido por su aporte a la Topología Algebraica), recibe el Premio Nacional de Ciencias.

1967. Fernando Benítez (periodista, historiador y antropólogo) inicia la publicación de la obra Los indios de México, que termina hasta 1981.

1967. Falleció el licenciado Antonio Díaz Soto y Gama a los 87 años de edad. Fue abogado, escritor y político.

1967. Surgió el suplemento La Cultura en México en la Revista "Siempre" con; Benítez, Fuentes, Emmanuel Carballo, Elena Poniatowska, José Emilio Pacheco y Carlos Monsiváis.

1967. La máxima figura de la década fue Carlos Fuentes que consolidó el éxito internacional de la región con libros como: La Muerte De Artemio Cruz y Aura (1962), Cantar De Ciegos (1964) y Cambio De Piel (1967). En la poesía aparecieron Luz De Aquí, De Tomás Segovia, Delante De La Luz Cantan Los Pájaros y Lívida Luz, de Rosario Castellanos.

1967. En el teatro seguía, Emilio Carballido, quien presentó Te Juro Juana Que Tengo Ganas y yo También Hablo De La Rosa, Hugo Argüelles presentó obras muy interesantes como: Los Cuervos Están De Luto Y Los Prodigiosos.

1967. Se iniciaron las publicaciones humorísticas de RIUS, que empezaba a cobrar celebridad. Inició actividades la Editorial Joaquín Mortíz, que publicó obras de: Gunther Grass, Agustín Yáñez, Elena Garro (Los recuerdos del porvenir) y Juan José Arreola que publicó la novela "de voces" La feria.

1967. En la poesía, destacaron Sabines, Jaime García Terrés (Los reinos combatientes), José Emilio Pacheco (Los elementos de la noche), Gabriel Zaid (seguimiento) y Homero Aridjis (mirándola dormir). Efraín Huerta publicó su gran poema "El Tajín" y Octavio Paz llegó al techo de su obra poética con Salamandra.

1967. En la música popular el éxito le correspondió a Javier Solís y Lucha Villa, se escuchaban también Jazz, Rock y algunos otros solistas como: Enrique Guzmán, Cesar Costa, Johnny Laboriel, Manolo Muñoz, Angélica María y Julissa.

1967. En un lapso de 1950 a 1967, la fabricación de refrigeradores eléctricos se incrementó de 18 554 unidades anuales a 144 926 (de 100 a 781 %), la de lavadoras de 6 933 unidades al año a 98 757 (1 424% arriba) y la de estufas de gas de 7 115 a 339 995.

En Morelos, septiembre 4 de 1967. Por decreto de la Santa Sede se suprime el monasterio de Santa María de la Resurrección en Cuernavaca, Morelos, del que era Prior el ex-Sacerdote Gregorio Lemerrier.

1968. Surge el movimiento estudiantil francés en la Universidad de la Sorbona de París.

1968. Tanques soviéticos reprimen a estudiantes y trabajadores checos, suceso conocido como la Primavera de Praga.

1968. Se realiza la Encuesta de Ingresos y Gastos de las Familias, a cargo del BANXICO. Su cobertura es nacional e incluye a 5 939 familias, clasificadas en agrícolas y no agrícolas.

1968. Se realiza un mitin estudiantil en Tlatelolco que concluye con hechos sangrientos, casi al final del Movimiento Estudiantil del 68.

1968. México firma el Tratado Internacional de no Proliferación Nuclear, abierto a firma simultáneamente en Londres, Moscú y Washington.

1968. Gustavo Díaz Ordaz, inaugura los Juegos Olímpicos en México.

1968. Los deportistas Ricardo Delgado y Antonio Roldán obtienen medallas de oro en boxeo, igual que Felipe Muñoz, El Tibio, en natación.

1968. En 1965-1966 se estancó la superficie cosechada; en 1968 se comenzó a importar maíz.

1968. Debido al alza generalizada del oro, se suspende su venta en México.

1968. El presidente Gustavo Díaz Ordaz inaugura importantes obras realizadas por Petróleos Mexicanos (PEMEX) en Poza Rica, Veracruz, y abandera el buque-tanque Vicente Guerrero, así como la barcaza Petroquímica I, que forman parte de las 14 unidades que la paraestatal petrolera mexicana compra a Japón.

1968. Muere en la Ciudad de México el revolucionario Heriberto Jara Corona.

1968. Un comando guerrillero libera de la prisión de Iguala, Guerrero, a Genaro Vázquez Rojas, líder del grupo Asociación Cívica Nacional Revolucionaria (ACNR).

1968. Se crea el Instituto Mexicano de Asistencia a la Niñez (IMAN) para proteger a los menores de edad abandonados o enfermos.

1968. El Grupo Guerrillero del Pueblo-Arturo Gámiz (GGPAG) quema el aserradero El Salto de Villegas. Este atentado desata un gran despliegue militar en la sierra de Chihuahua.

1968. Comienza a operar la agencia estatal de noticias Notimex.

1968. Se crea la Universidad «Francisco García Salinas» Autónoma de Zacatecas.

1968. Genaro Vázquez forma una guerrilla rural, que se oculta en la sierra del estado de Guerrero.

1968. Se reúne el presidente de México con su homólogo de Estados Unidos, Lyndon B. Johnson, para inaugurar el nuevo cauce del Río Bravo en la frontera compartida.

1968. Se crea la Academia de Artes, cuyos miembros fundadores son destacados mexicanos. Además, es reinstalada la Academia de San Carlos y ambas instituciones se alojan en el Antiguo Palacio de Buenavista, en la capital mexicana.

En Morelos, mayo 15 de 1968. Se informa que la Olimpiada Infantil, en la que participarán dos mil niños y niñas no mayores de 14 años, se efectuará en Oaxtepec, Morelos., simultáneamente con los XIX Juegos Olímpicos.

1969. Neil Armstrong, astronauta estadounidense y comandante del módulo lunar Apolo 11, se convierte en el primer ser humano que pisa la Luna. (La alimentación para los astronautas es poco conocida.)

1969. Durante 1969 y 1970, la DGE realiza la Encuesta de Ingresos y Gastos de la República Mexicana.

1969. Inician las transmisiones regulares de Canal 8, concesionado a la empresa Fomento de Televisión, S. A.

1969. Se inaugura la Sala de Arte Público Siqueiros en la casa que ocupa el artista en la calle de Tres Picos, colonia Polanco, en la Ciudad de México.

1969. Cinco instituciones ligadas al Banco Nacional de México, Compañía General de Seguros América, Arrendamiento de Maquinaria y Equipo, Crédito Bursátil, Financiadora de Ventas y Sociedad General de Inversiones, acuerdan formar parte del grupo Banamex.

1969. Además de la terminal aérea de la empresa, se inaugura en la Ciudad de México el nuevo edificio del Centro Administrativo de PEMEX, ubicado en la avenida Marina Nacional.

1969. Se promulga la Ley Federal para Prevenir y Controlar la Contaminación Ambiental.

1969. en Barroterán, Coahuila, se registra una explosión en la mina de carbón Guadalupe, que deja un saldo de más de ciento cincuenta muertos.

1969. Fallece en un accidente automovilístico el compositor oaxaqueño Álvaro Carrillo Alarcón.

1969 La Administración Nacional de Aeronáutica y del Espacio (NASA), de Estados Unidos de América, informa sobre la firma de un convenio con el gobierno de México para localizar, ubicar, cuantificar y evaluar los principales recursos naturales de la nación.

1969. Queda constituida la empresa siderúrgica Las Truchas, S. A., en la que el gobierno federal tiene un mínimo intransferible de 51% de las acciones. El ex presidente Lázaro Cárdenas del Río preside el Consejo de Administración.

1969. En Chihuahua, en la población de Aldama entra en operaciones la primera planta beneficiadora de mineral de uranio en territorio nacional.

1969. En un accidente de aviación, muere Carlos A. Madrazo Becerra, dirigente priista, quien buscaba la renovación democrática del partido. En el mismo incidente pierde la vida el tenista Rafael Pelón Osuna.

1969. El 8 de septiembre, Díaz Ordaz se entrevista con su par estadounidense, Richard Nixon, para inaugurar la Presa de la Amistad, ubicada en los límites de Coahuila y Texas.

1969. Se implanta en la frontera norteamericana la Operación Intercepción para combatir el tráfico de drogas, a instancias del gobierno de Estados Unidos. Esto ocasiona fricciones en las relaciones bilaterales entre ambos países.

1969. el presidente de la República inaugura en la Ciudad de México la primera fábrica de billetes de banco, que hasta entonces habían sido de fabricación extranjera.

En Morelos, enero 22 de 1969. El Vaticano prohíbe a los sacerdotes católicos que asistan al Centro Cultural Lingüístico de Cuernavaca, presidido por Monseñor Ivan Illich.

En Morelos, enero 27 de 1969. En Oaxtepec, Morelos se abre la Mesa Redonda Mundial de la Salud.

1970. Surge el disco flexible (floppy disk), dado a conocer por la empresa IBM.

1970. Paul Anthony Samuelson, economista estadounidense, recibe el Premio Nobel de Economía por el trabajo científico a través del cual ha desarrollado la Teoría económica estática y dinámica y contribuido activamente a elevar el nivel del análisis en la ciencia económica.

1970. Se fabrica el primer microprocesador de memoria—Random Access Memory (RAM)—de 1024 bits, inicio del primer almacenamiento de información de datos.

1970. Los soviéticos colocan en la Luna un vehículo automático teledirigido (Lunajod).

1970. Har Gobind Khorana, científico de origen indio, descifra el lenguaje del código genético.

1970. Choh Hao Li, bioquímico de origen chino, sintetiza la hormona humana de crecimiento.

1970. Se efectúan el IX Censo General de Población y el V Censo Agrícola-Ganadero y Ejidal. El de población amplió las preguntas sobre población económicamente activa.

1970. Se publica por primera vez la Clasificación Mexicana de Ocupaciones (CMO).

1970. Eclipse total de Sol visible en gran parte de la República, sobre todo en Miahuatlán, Oaxaca. Llegaron científicos de varios países para observarlo.

1970. José José interpreta la canción de Roberto Cantoral El triste, con la que obtiene el tercer lugar en el II Festival de la Canción Latina.

1970. Comienzan las obras para crear el desarrollo turístico Cancún, en el territorio de Quintana Roo.

1970. Comienza el servicio de telefonía de larga distancia entre México y Estados Unidos.

1970. Demetrio Vallejo Martínez y Valentín Campa Salazar, ex líderes del Sindicato Ferrocarrilero, abandonan la penitenciaría de Santa Martha Acatitla en el Distrito Federal, después de once años de prisión.

1970. Se inaugura el primer Centro Nuclear del país, ubicado en Salazar, Estado de México, en un área de 150 hectáreas y que tiene por objetivo poner en operación la primera planta nucleoelectrónica de México.

1970. Se decreta la Ley Federal del Patrimonio Cultural de la Nación para garantizar la protección, conservación, recuperación y acrecentamiento del patrimonio cultural mexicano.

1970. Entra en vigor la Ley que crea el Instituto Nacional para el Desarrollo de la Comunidad y Vivienda Popular (INDECO).

1970. El presidente Echeverría instala el Consejo Nacional de Población (CONAPO), organismo público institucional encargado de la planeación demográfica en México.

1970. Se dan a conocer cambios en la Ley Federal de la Reforma Agraria, en la que se reconoce la personalidad jurídica del ejido, que amplía sus funciones para poder realizar actividades turísticas, mineras, de pesca o industriales.

1970. José Revueltas, Heberto Castillo y veintiún presos políticos más son liberados.

1970. En Irapuato, Guanajuato, miembros de la Unión Nacional Sinarquista constituyen la primera célula del Partido Demócrata Mexicano (PDM).

1970. Se crea la empresa paraestatal Bodegas Rurales Conasupo, para modernizar los sistemas de almacenamiento y comercialización de los productos del campo.

1970. Se emite el decreto para la creación del Consejo Nacional de Fomento Educativo (CONAFE) como un organismo descentralizado de interés público.

1970. Del 11 al 12 de septiembre, tiene lugar un festival de rock en Avándaro, Estado de México, con la asistencia de más de doscientos mil jóvenes.

1970. Muere el físico-matemático Arturo Rosenblueth Stearns quien sienta las bases de la Cibernética e impulsa instituciones que transformaron el perfil de la ciencia en México.

1970 El Instituto Nacional de Investigación Científica cambia a Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT).

1970. El Colegio de México publica Dinámica de la población en México, documento que aborda sistemáticamente la realidad demográfica del país.

1970. Primera Conferencia Regional de Población, patrocinada por la CEPAL, el Comité Europeo de Lucha Antidroga (CELAD) y la Unión Internacional para el Estudio Científico de la Población (IUSP, por sus siglas en inglés).

1971. Surge el primer microprocesador de la historia, Intel 4004, creado por Federico Faggin, ingeniero en electrónica e italiano.

1971. Burrhus Frederic Skinner, sicólogo y padre del Conductismo (de origen estadounidense) publica Más allá de la libertad y la dignidad.

1971. La Oficina de Estadística de Canadá pasa a ser Estadísticas de Canadá.

1971. En Davos, Suiza, se realiza la primera edición del Foro Económico Mundial.

1971. Julia Bowman Robinson, matemática norteamericana, crea el periodograma.

1971. La compañía Texas Instruments crea la calculadora de bolsillo.

1971. Levantamiento de los Censos Económicos que consideran el IX Industrial, VI Comercial, VI de Servicios y VII de Transportes; con éstos, termina la ronda censal de la década de los años 70.

1971. Emisión de una nueva Ley Federal de Reforma Agraria.

1971. Se funda el Colegio de Ciencias y Humanidades (CCH), dependiente de la UNAM.

1971. El gobierno anuncia la nacionalización de la industria del cobre.

En Morelos, agosto 9 de 1971. Se entrevista en Santiago de Chile, el presidente Allende con el Obispo de Cuernavaca, Sergio Méndez Arceo.

1972. Cormack Allan MacLeod, físico africano, y Godfrey Newbold Hounsfield, ingeniero electrónico inglés, crean la tomografía axial computarizada.

1972. Firma de los acuerdos Salt-1 para congelación de armas nucleares, entre Estados Unidos de América y la URSS.

1972. El Pioneer 10 de Estados Unidos de América atraviesa la barrera de asteroides y envía información de Júpiter.

1972. Inicia el programa de la Encuesta Nacional de Hogares (ENH), basado en el proyecto llamado Atlántida, realizado por la Oficina de Censos de Estados Unidos de América.

1972. Fortalecimiento de Televisión Rural del Gobierno Federal que cambia a Televisión Cultural de México.

1972. Se crea la Dirección General de Educación Tecnológica y Pesquera.

1972. Daniel Cosío Villegas, abogado y economista, publica El sistema político mexicano.

1972. Se promulga la Ley Federal de Aguas, cuyo propósito es realizar una distribución equitativa de los recursos hidráulicos y promover su conservación.

1972. Por decreto, se crea el Fondo Nacional de Vivienda (INFONAVIT).

1972. Fallece el novelista Rafael F. Muñoz Barrios, autor de la obra ¡Vámonos con Pancho Villa!, entre otras.

1972. Muere el escritor español, nacionalizado mexicano, Max Aub Mohrenwitz.

1972. El gobierno federal adquiere 51% de las acciones del capital de Teléfonos de México (TELMEX).

1972. Se instaura la Distribuidora e Impulsora Comercial (DICONSA).

1972. En el teatro aparecieron obras interesantes de autores como: Carballido, Leñero, Oscar Villegas y Pilar Campesino entre otros. También se adaptaban obras de Broadway en el teatro Manolo Fabregas.

1972. Entre las publicaciones destacaron: Poesía en movimiento (antología), Alianza para vivir y volver a casa, no consta en actas...En narrativa: La noche de Tlaltelolco, El material de los sueños, La casa que arde de noche, El principio del placer, Estas ruinas que ves, El tañido de una flauta...

1972. El cine tuvo buenas propuestas para el público con productores como: Paúl Leduc, Fons, Ripstein y Cazals.

1972. Se inaugura la primera edición del Festival Internacional Cervantino (FIC) en la ciudad de Guanajuato.

1972. Se emite un acuerdo mediante el cual varias empresas eléctricas se fusionan en la Compañía de Luz y Fuerza del Centro, S. A.

1972. Es creado el Fondo de la Vivienda para los Trabajadores del Estado (FOVISSSTE).

1972. Primer encuentro latinoamericano de cristianos por el socialismo de Chile, asistiendo Monseñor Sergio Méndez Arceo, obispo de Cuernavaca y un grupo de sacerdotes Mexicanos. En Morelos, febrero 8 de 1972. Se informa que el Obispo de Cuernavaca, Sergio Méndez Arceo, sirvió de intermediario en el rescate del Rector de la Universidad de Guerrero, Dr. Jaime Castrejón Diez.

En Morelos, septiembre 12 de 1972. Un joven que escapó arroja una bomba de ácido sulfúrico muy cerca del Obispo de Cuernavaca, Monseñor Méndez Arceo, en el auditorio del Centro Universitario de Cultura.

1973. Wassily Leontief, economista norteamericano de origen ruso, recibe el Premio Nobel de Economía por su desarrollo del método input-output en el análisis económico.

1973. Golpe de Estado en Chile, encabezado por Augusto Pinochet, en el cual asesinan al presidente Salvador Allende.

1973. Los biólogos norteamericanos Stanley Cohen y Herbert W. Boyer de la Universidad de Stanford, California, en Estados Unidos de América, consiguen separar un gen de un organismo e incorporarlo a otro, lo que da paso a la Biotecnología.

1973. Se crea la Asociación Internacional de Estadísticos en Encuestas (IASS, por sus siglas en inglés), que establece su sede en Libourne, Francia.

1973. Como parte de la implementación de encuestas en hogares, se realiza la Encuesta Continua de Mano de Obra (ECMO).

1973. La DGE publica el Cuaderno de información oportuna que contiene información de los principales indicadores de la actividad económica. La DGE capta, integra, procesa y difunde la información estadística de la industria maquiladora de exportación.

1973. En el Diario Oficial de la Federación se publica la ley orgánica para la creación de la Universidad Autónoma Metropolitana (UAM), con sedes en Azcapotzalco, Iztapalapa y Xochimilco.

1973. La Ley de Inversiones Extranjeras prohíbe a extranjeros la posesión de más de 49% de las acciones de una compañía.

1973. Es declarada de interés público la industria de la producción de harina, masa nixtamalizada y tortillas de maíz.

1973. Se establece que la educación secundaria que imparte la SEP por televisión forme parte del Sistema Educativo Nacional.

1973. Se crea por decreto presidencial el Colegio de Bachilleres (CB) como una opción más para los egresados de secundaria en el Distrito Federal.

1973. La inflación de 1973 fue de 12.1% se debió, explicó Pablo González Casanova, al crónico estancamiento del campo, el acaparamiento de básicos y la especulación; además, a la 'libertad' de la iniciativa privada; de fijar los precios a su conveniencia; los aumentos a los energéticos...

1973. Se decreta la expropiación de más de dos mil hectáreas, en Zumpango, Estado de México, para la construcción de un nuevo aeropuerto.

1973. Se firma en Lima, Perú, el convenio que establece la Organización Latinoamericana de Energía (OLADE), a la que México se adhiere.

1973. El Obispo de Cuernavaca Monseñor Sergio Méndez Arceo compareció ante un juez penal a testimoniar su participación en el rescate del doctor Jaime Castrejón Diez, Ex-Rector de la Universidad Autónoma de Guerrero, secuestrado en noviembre de 1971.

En Morelos, septiembre 10 de 1973. Los habitantes de Tlaltizapán, Morelos, se apoderan del Palacio Municipal y encarcelan al Regidor de Hacienda y al Síndico Procurador.

En Morelos, septiembre 28 de 1973. Tropas y policía ocupan y decomisaron armas en la Col. Rubén Jaramillo, en Cuernavaca, Morelos.

1974. En Bucarest, Rumania, es celebrada la Primera Conferencia Internacional sobre Población.

1974. Golda Meir, maestra, dimite como primera ministra de Israel.

1974. India anuncia el éxito de su primera prueba nuclear y se convierte en el sexto país del mundo con armamento atómico.

1974. Fallece en Cuernavaca el muralista David Alfaro Siqueiros, a quien después de rendirle honores en Bellas Artes, lo sepultan en la Rotonda de los Hombres Ilustres.

1974. En los desfiles con motivo del Día del Trabajo hubo encuentros violentos ente manifestantes y la policía, en Mérida, Cuernavaca, Matehuala y Morelia.

1974. El investigador mexicano Mario Molina Pasquel y su maestro norteamericano Frank Rowland dan a conocer estudios que demuestran que la capa de ozono está siendo afectada por clorofluorocarbonos, contenidos en diversos artículos de uso doméstico.

1974. Moisés González Navarro, abogado y maestro en Ciencias Sociales, publica su libro Sociedad y población en México (1900-1970).

1974. se promulga la Ley General de Población, que busca impulsar la desaceleración del ritmo de crecimiento de la población por la vía de poner al alcance de las familias mexicanas información y servicios de planificación familiar.

1974. El 10 de enero, comienza a funcionar la UAM con tres planteles en la Ciudad de México: Azcapotzalco, Iztapalapa y Xochimilco. Se crea gracias a una propuesta de la Asociación Nacional de Universidades e Institutos de Enseñanza Superior (ANUIES). Su primer rector es Pedro Ramírez Vázquez.

1974. El 13 de enero, fallece Salvador Novo, ensayista, dramaturgo, editorialista y poeta.

1974. En la sede de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, el gobierno mexicano propone la creación de un Banco Mundial de Alimentos.

1974. Se crea el Fondo Nacional para el Fomento de las Artesanías (FONART), con el objeto de procurar un mejor ingreso a los artesanos, evitando intermediarios en la comercialización de sus productos.

1974. Se funda el Partido Mexicano de los Trabajadores (PMT), entre cuyos principales dirigentes destaca Heberto Castillo.

1974. El presidente Echeverría asiste a la Conferencia Mundial de la Alimentación celebrada en Roma, Italia.

1974. El presidente de México rompe relaciones diplomáticas con el régimen de Augusto Pinochet, en represalia por la muerte de Salvador Allende.

1974. Se otorga al Tequila el certificado de origen.

1974. Mediante acuerdo presidencial, la Compañía de Luz y Fuerza del Centro, S. A., y sus subsidiarias se comprometen a realizar todos los actos necesarios y procedentes para su disolución y liquidación. La Comisión Federal de Electricidad adquirirá la totalidad de los bienes y derechos de cualquier índole que integran su patrimonio.

1974. Se promulga el decreto que reforma y adiciona el artículo 4 constitucional, que establece que el varón y la mujer son iguales ante la ley y que cada persona tiene derecho a decidir sobre el número de sus hijos.

1975. Bill Gates y Paul Allen, empresarios estadounidenses, fundan en Estados Unidos de América la empresa informática Microsoft.

1975. Finaliza la Guerra de Vietnam.

1975. México participa en la realización de la Encuesta Mundial de Fecundidad, a través de la DGE y el CONAPO.

1975. La Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS) lleva a cabo la Encuesta de Ingresos y Gastos Familiares.

1975. Nace el Banco Nacional de Crédito Rural (BANRURAL).

1975. Inauguración de la Primera Conferencia Mundial del Año Internacional de la Mujer.

1975. La Escuela Nacional de Antropología e Historia crea la revista Nueva Antropología.

1975. Se funda el Partido Demócrata Mexicano (PDM)

1975. El Camino Xochimilco-Oaxtepec, es cerrado por campesinos. Exigen que la SOP, les pague sus tierras.

1975. Se crea el Instituto Mexicano de Investigaciones Siderúrgicas (IMIS) con el objeto de impulsar la metódica investigación tecnológica.

1975. México firma un Acuerdo de Cooperación Económica y Comercial con la Comunidad Económica Europea.

1975. Se expide la Ley Nacional de Educación para Adultos.

En Morelos, julio 25 de 1975. Asaltan un banco en Cuernavaca, llevándose un botín de 1,366.00 pesos. Mueren 2 policías.

1976. Milton Friedman, economista estadounidense, impulsor del monetarismo, recibe el Premio Nobel de Economía.

1976. En Estados Unidos de América son transmitidas por televisión las primeras vistas de Marte, enviadas por la sonda espacial Viking 1.

1976. Se realizan los primeros vuelos comerciales del Concorde.

1976. Diseño del ordenador personal Apple I equipado con teclado, programación externa y monitor de color.

1976. Se levantan los Censos Económicos que comprenden el X Industrial, VII Comercial y VIII de Transportes; en este último se incluyen comunicaciones.

1976. La DGE realiza la Encuesta Mexicana de Fecundidad.

1976. Octavio Paz y un grupo de escritores e intelectuales fundan la revista Vuelta.

1976. En los Juegos Olímpicos realizados en Montreal, Canadá, el marchista Daniel Bautista obtiene medalla de oro en atletismo.

1976. Se funda el Banco de Crédito y Servicio, SA (BANCRECER).

1976. Julio Scherer García, periodista, funda la revista Proceso, de información y análisis político y social.

1976. José López Portillo y Pacheco, abogado, asume la Presidencia de la República Mexicana.

1976. Son detenidos en Ecuador el Obispo de Cuernavaca Sergio Méndez Arceo y 16 obispos más, siendo expulsados del país por el régimen militar.

1976. Entra en vigor la Ley Federal de Protección al Consumidor y se instituyen la Procuraduría Federal de Defensa del Consumidor (PROFECO) y el Instituto Nacional del Consumidor.

1976. Se expide el decreto que adiciona el artículo 27 constitucional para establecer una zona económica exclusiva de 200 millas de mar territorial para México. La disposición entra en vigor el 6 de junio siguiente.

1976. Fallece el economista y escritor fundador del Fondo de Cultura Económica, Daniel Cosío Villegas, en la Ciudad de México.

1976. Se inauguran la refinería de Tula y una planta termoeléctrica en el mismo lugar, la más poderosa del país, construidas para fomentar la industria energética.

1976. El subsecretario de Gobernación, Sergio García Ramírez, clausura la penitenciaría de Lecumberri, cuyo edificio se destina para alojar al Archivo General de la Nación.

1976. El gobierno de Echeverría anuncia la devaluación del peso después de mantener una paridad fija de 12.50 pesos durante 22 años. El cambio se establece en \$19.10 pesos por dólar.

1976. Con el fin de estabilizar el peso, México solicita un préstamo al Fondo Monetario Internacional (FMI), cuyo monto fluctúa entre setecientos y ochocientos millones de dólares.

1976. La gasolina, el diésel, el gas y el servicio eléctrico aumentan de precio.

1976. Entre 1970 y 1976 ha descendido la cantidad de proteínas disponibles por habitante y en las zonas rurales solamente uno de cada cinco niños tiene peso y estatura normales.

1977. Se crea la Asociación Internacional de Estadísticas en Computación (IASC, por sus siglas en inglés).

1977. Introducción al mercado del primer video juego Atari 2600.

1977. John W. Tukey, químico y matemático norteamericano, crea la llamada Estadística de análisis exploratorio de datos.

1977. La DGE, como parte de la SPP, realiza la Encuesta Nacional de Ingreso-Gasto de los Hogares.

1977. Nace el Partido Revolucionario de los Trabajadores (PRT), de orientación trotskista.

1977. Surge el periódico Uno más Uno.

1977. Primera Reunión Nacional sobre Investigación Demográfica, convocada por el CONACYT.

1977. Fundación de la revista Nexos, dirigida por el historiador Enrique Florescano.

1977. Humberto Muñoz, Orlandina de Oliveira y Claudio Stern, sociólogos de la UNAM y El Colegio de México, publican Migración y desigualdad social en la ciudad de México.

1977. Primera emisión de petrobonos.

1977. se instituye el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF), para promover el bienestar familiar. Absorbe las funciones de la Institución Mexicana de Asistencia a la Niñez y del Instituto Mexicano para la Infancia y la Familia.

1977. Se publica la resolución que protege a la denominación de origen del Tequila.

En Morelos, enero 23 de 1977. Se clausura el III Congreso Nacional Cívico Femenino de Cuernavaca, Morelos, aprobándose enviar mensaje de apoyo a S.S. Paulo VI y de condenación a los diputados italianos que autorizaron el aborto.

1978. Entra en servicio la Red Pública de Transmisión de Datos por Paquetes (Transpac), en Francia.

1978. Robert G. Edwards, fisiólogo, y Patrick Christopher Steptoe, ginecólogo (ambos de nacionalidad británica) realizan la fecundación in vitro a una mujer estéril, lo cual permite que nazca en Gran Bretaña Louise Brown, primer bebé de probeta.

1978. Sale a la venta el videodisco.

1978. Se constituye el grupo de trabajo interinstitucional con la ONU, la SPP y el BANXICO para la reorganización del Sistema de Cuentas Nacionales. El primer producto de trabajo entre dichas instituciones es la matriz de insumo-producto con base en información de 1970.

1978. Es descubierta en el centro de la Ciudad de México la escultura prehispánica conocida como la Coyolxauhqui.

1978. Mediante la norma NOM-7-9 comienza a circular el emblema denominado «Hecho en México».

1978. PEMEX anuncia una inversión de ocho mil millones de pesos para proteger el ambiente de las zonas en las que opera.

1978. El 2 de agosto, el presidente López Portillo decreta como zonas de reserva y refugio de aves migratorias y de fauna silvestre, las islas localizadas en el Golfo de California.

1978. Se crea la Universidad Pedagógica Nacional (UPN) que busca centralizar y renovar el sistema de formación profesional del magisterio mexicano.

1978. Descubrimiento de importantes yacimientos petrolíferos en Tabasco, Quintana Roo, Chiapas, Campeche y Yucatán, de los que se calcula una producción diaria de 11.5 millones de barriles.

1978. Se crea el Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP), con el objeto de preparar personal técnico a nivel medio superior.

1978. Lourdes Arizpe, antropóloga, publica Migración, etnicismo y cambio económico.

1978. La revista Perfiles Educativos es creada y editada por la UNAM.

1978. La Encuesta Nacional de Prevalencia en el Uso de Métodos Anticonceptivos es realizada por la Coordinación del Programa Nacional de Planificación Familiar.

1978. Surge la primera emisión de certificados de tesorería de la Federación (CETES).

1978. Sherburne Cook y Woodrow Borah, investigadores norteamericanos, publican Ensayos sobre historia de la población: México y el Caribe, resultado de años de investigación sobre fuentes históricas de información estadística.

1978. Se realiza la primera Encuesta Nacional de Emigración en la Frontera Norte y los Estados Unidos de América.

1978. El 1 de abril inicia la circulación del Diario de Morelos.

1979. La Madre Teresa de Calcuta (Agnes Gonxha Bojaxhiu), nacida en Albania pero nacionalizada india, recibe el Premio Nobel de la Paz.

1979. Margaret Thatcher, química y abogada inglesa, asume el poder en Gran Bretaña.

1979. José López Portillo envía una iniciativa a la Cámara de Diputados para que se reforme la autonomía de las universidades del país.

1979. El gobierno de México da por concluidas las relaciones diplomáticas con el gobierno dictatorial de Anastasio Somoza en Nicaragua.

1979. La famosa estatua de Carlos IV, mejor conocida como El Caballito es trasladada a la plaza en honor de su creador, Manuel Tolsá, erigida en la calle de Tacuba, en el centro histórico del Distrito Federal.

1979. En abril, se abrió Perisur, el moderno mall comercial.

1979. Muere el dramaturgo y novelista Rodolfo Usigli, autor de El gesticulador y Ensayo de un crimen.

1979. se crea por decreto el Instituto Nacional de la Senectud (INSEN).

1979. Se propone un Plan Mundial de Energía ante la Asamblea General de la ONU, iniciativa presentada por la diplomacia mexicana, que apoya el establecimiento de un Instituto Internacional de Energía.

1979. Se anuncia el descubrimiento en Jalisco de un gigantesco yacimiento de crudo y gas, que mide 42 000 km².

1979. El 1 de noviembre, toma posesión en Colima Griselda Álvarez Ponce de León, primera mujer gobernadora en la historia de México.

1979. Maestros de la mayor parte del país y organizaciones democráticas forman en Chiapas la Coordinadora Nacional de Trabajadores de la Educación (CNTE).

1979. Se crea El Colegio de Michoacán dedicado a las ciencias sociales y las humanidades.

1980. El Voyager 1 fotografía Saturno y sus anillos.

1980. Canadá crea el sistema llamado Standard Industrial Classification.

1980. El X Censo General de Población y Vivienda se lleva a cabo bajo la responsabilidad de la CGSNEGI. Al cuestionario se le incorporan preguntas orientadas al mayor conocimiento de la pobreza y a la asistencia escolar, entre otras.

1980. Celebración de la Segunda Reunión Nacional de Investigación Demográfica organizada por el CONACYT.

1980. Luis Barragán recibe el premio Pritzker por su aporte a la arquitectura mundial.

1980. Se crea la Dirección General de Población e Identificación Personal de la Secretaría de Gobernación que expide la cédula de identificación del ciudadano.

1980. Entra en vigor, para todas las mercancías y servicios, el impuesto al valor agregado (IVA).

1980. La Escuela Nacional de Antropología e Historia edita la revista Cuicuilco.

1980. López Portillo presenta el programa del Sistema Alimentario Mexicano (SAM) que tiene como objetivo elevar la producción de granos básicos mediante el empleo de insumos subsidiados para incrementar la productividad.

1980. El SAM (Sistema Alimentario Mexicano)...reconocía que 35 millones de mexicanos se hallaban en condiciones de desnutrición, y que 19 de éstos, de los cuales una tercera parte eran niños, registraban características de verdadera miseria.

1980. 19 de cada cien mexicanos presentaban cuadros crónicos de desnutrición; 23 millones de mexicanos mayores de 15 años, no habían terminado de cursar la primaria, y 6 millones de ellos carecían de toda instrucción; 43 de cada cien muertes ocurridas en México habían sido muertes evitables y el 45 por ciento de la población total -30 millones de mexicanos- no tenía cobertura médica o asistencial de ningún tipo; sólo 38 de cada cien viviendas (31 de cada cien en 1970) tenían agua potable entubada, drenaje y electricidad. Un total de 22.3 millones de mexicanos -46 de cada cien- carecía de los mínimos de bienestar en materia de alimentación, empleo, educación y salud...

1980. México y Canadá firman un Convenio sobre Cooperación Industrial y Energéticos en la ciudad de Ottawa.

1980. Se conocen los datos del X Censo de Población y Vivienda de este año, que contabiliza más de sesenta y seis millones de mexicanos.

1980. Se inicia el embargo estadounidense a las importaciones de atún provenientes de México, a raíz de la captura que efectuó la marina mexicana de tres barcos atuneros de EE. UU. que pescaban dentro de la zona de 200 millas de mar patrimonial mexicano.

1980. México y Venezuela firman el Acuerdo de San José, desarrollado para lograr el suministro petrolero de los países del área.

1980. Se conmemora por vez primera en México el Día Internacional del Libro.

1980. las publicaciones, fueron: Las motivaciones del personal, Luz externa, Luz interna, La noche navegable, Fábrica de conciencias descompuestas, de narrativa: Palianuro de México, Las muertas, Las batallas en el desierto, Parejas, Andamos huyendo Lola, Crónica de una intervención, Las posibilidades del odio. En poesía encontramos: As de oros y de otro modo lo mismo, Caza mayor, Nuevo recuento de poemas, Pobrecito señor X/La oruga, Donde habita el cangrejo, Hojas de los años.

1980. El teatro permitió reflejar la vida cotidiana de las nuevas urbes que se desarrollaron en México. Carballido, Emilio (el relojero de Córdoba, Medusa, Rosalba y los Llaveros. El día que se soltaron los leones).

1980. La música reunía a cantantes como: Tania Libertad, Eugenia León, Guadalupe Pineda y el compositor Marcial Alejandro en este tipo de música seguían su éxito cantautores como: Silvio Rodríguez, Pablo Milanés y el grupo cubano Irakere.

1980. El 21 de noviembre, muere a los 85 años de edad la famosa actriz Sara García Hidalgo.

1981. Sale a la venta el ordenador personal IBM PC, utilizando el sistema operativo MS-DOS para almacenar información.

1981. Francois Mitterrand, abogado socialista, asume la Presidencia de Francia.

1981. Se entrega a la nación la publicación Sistema de Cuentas Nacionales de México, basada en los lineamientos de la ONU.

1981. Se edita, por vez primera, la Estadística de la industria maquiladora de exportación, con datos de 1974-1980.

1981. Los Censos Económicos se realizan y comprenden el XI Industrial, el VIII Comercial, VIII de Servicios y IX de Transportes; asimismo, se incluye el I de Pesca. En este mismo año, se realiza el VI Censo Agrícola-Ganadero y Ejidal.

1981. Gustavo Cabrera, actuario, recibe el Premio Nacional de Demografía.

1981. Se funda el Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, especializándose en historia regional y ciencias sociales.

1981. Organizan un paro de más de doce horas mil quinientos bodegueros de La Merced, principal centro de aprovisionamiento y distribución de víveres de la capital.

1981. El presidente López Portillo inaugura el complejo petroquímico La Cangrejera, en Veracruz, el más importante de América Latina formado por 20 plantas.

1981. Se inaugura en el bosque de Chapultepec, en la Ciudad de México, el Museo de Arte Contemporáneo Internacional Rufino Tamayo.

1981. Francia informa que volverá a comprar petróleo mexicano al lograrse un acuerdo en el precio.

1981. El Banco Mundial (BM) otorga un préstamo a México por más de seis mil millones de dólares.

1981. La banca mundial otorga a México un crédito por casi treinta mil millones de dólares.

1981. Se crea el Instituto Nacional para la Educación de los Adultos (INEA) con el objeto de promover y proporcionar servicios de alfabetización y de educación primaria y secundaria a los mayores de edad.

1981. Se efectúa en Cancún, Quintana Roo, el diálogo Norte-Sur, Reunión Internacional sobre Cooperación y Desarrollo, con la participación de 22 jefes y representantes de Estado, con el objeto de sentar las bases para elaborar propuestas de mutua cooperación.

1981. El gobierno mexicano suscribe con Inglaterra un acuerdo por el que este país apoya con quince millones de pesos el desarrollo de la Siderúrgica «Las Truchas», en Michoacán.

1981. López Portillo dispone un plan de emergencia para proteger las cosechas, debido al déficit en la capacidad de almacenaje de granos.

1981. Se le otorga al poeta y escritor Octavio Paz el Premio Cervantes de literatura.

1982. La Organización de Países Exportadores de Petróleo (OPEP) empieza a perder su capacidad de regular el mercado petrolero.

1982. Michael Jackson, cantante norteamericano, lanza el disco Thriller, del cual vende 45 millones de copias; por ello, entra en el libro Guinness de récords.

1982. Descubrimiento de la estrella R136a; se calcula que es 100 veces más brillante que el Sol y 2 500 veces mayor.

1982. El Archivo General de la Nación cambia de sede al Antiguo Palacio Negro de Lecumberri.

1982. El gobierno nacionaliza la banca.

1982. La editorial Siglo XXI publica Necesidades esenciales de México. Situación actual y perspectivas al año 2000, documento que da conocimiento de los niveles de bienestar en el país.

1982. Ignacio Almada Bay, investigador, compila La mortalidad en México, 1922-1975, editada por el Instituto Mexicano del Seguro Social.

1982. Se realiza la Encuesta Nacional Demográfica, auspiciada por el CONAPO y la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

1982. Fernando Cortés y Rosa María Rubalcava, investigadores, publican Técnicas estadísticas para el estudio de la desigualdad social.

1982. Enrique Florescano y Elsa Malvido, investigadores, publican Ensayo sobre la historia de las epidemias en México, editado por el Instituto Mexicano del Seguro Social.

1982. Creación del Centro de Estudios Fronterizos que en 1986 adquiere el nombre de El Colegio de la Frontera Norte.

1982. Celebración de las elecciones presidenciales, en las que, por primera vez, participan varios partidos: PRI, PAN, PRT, PDM, Partido Socialista Unificado de México (PSUM), Partido Socialista Democrata (PSD) y el Partido Socialista de los Trabajadores (PST).

1982. El Banco Interamericano de Desarrollo (BID), así como el Banco de Fráncfort, otorgan un crédito a México por casi quince mil millones de pesos.

1982. Se creó el Instituto de Investigaciones Históricas y Asuntos Culturales.

1982 El Centro Regional INAH del Estado de México abre la casa de Morelos y la declara monumento histórico.

1982. Como medidas emergentes para atenuar la devaluación, se informa que el gobierno absorbe 42% de la pérdida cambiaria sufrida por las empresas, además de combatir la inflación, perseverar en la creación de empleos y controlar el precio de mil quinientos productos.

1982. A fines de 1982...el Producto Interno Bruto (PIB) se había desplomado a 0.5, la inflación subió a un inconcebible 100 por ciento; la deuda externa rebasó la cifra escalofriante de los 100 mil millones de dólares, sin contar intereses y servicio a tasas elevadas. Los precios del petróleo seguían a la baja...el peso se devaluó en más del 100 por ciento y de 70 pasó a 150 por un dólar...las tasas de interés se dispararon a más del 100 por ciento...eliminó programas como el SAM, COPLAMAR, FONAPAS, PRONAF, y contuvo férreamente los salarios.

1982. La participación de las mujeres en el mercado laboral se volvió una necesidad, la economía familiar requería de todos los ingresos posibles para sobrevivir.

1982. Varios bancos estadounidenses otorgan a PEMEX un préstamo por mil millones de dólares.

1982. Varios bancos mundiales otorgan a PEMEX un préstamo por ciento veinte millones de pesos.

1982. El BM le otorga a México un préstamo por sesenta millones de dólares para combatir la contaminación.

1982. El presidente pone en servicio la mina productora de plata más grande del mundo, ubicada en el municipio de Noria de los Ángeles, Zacatecas.

1982. El escritor Fernando del Paso Morante se hace acreedor al Premio Internacional de Novela Rómulo Gallegos.

1982. Se descubre un fraude contra PEMEX por siete mil millones de pesos; varias firmas estadounidenses están involucradas.

1982. México firma una carta de intención con el FMI. Sólo después de haber contraído un conjunto de compromisos respecto de la economía nacional, se consigue una segunda prórroga de tres meses para el pago principal de la deuda.

1982. La SHCP anuncia ante el Congreso que se han solicitado préstamos adicionales para México por cerca de cinco mil millones de dólares. Doce días más tarde, en la sede del FMI, los representantes de casi un millar de bancos, se comprometen a integrar el préstamo.

1983. Los científicos Luc Montagnier, de nacionalidad francesa, y el estadounidense Roberto Gallo aíslan el virus de inmunodeficiencia humana (VIH), causante del síndrome de inmunodeficiencia adquirida (SIDA).

1983. La compañía holandesa Phillips lanza a la venta el primer disco compacto.

1983. La empresa Apple incorpora a sus equipos informáticos el mouse, un novedoso periférico.

1983. En la isla panameña de La Contadora, se reúnen los ministros del exterior de México, Colombia y Venezuela para crear el Grupo Contadora, organización que se plantea para pacificar Centroamérica y lograr el cese de las guerras civiles en Guatemala y El Salvador, además de poner fin a la pugna entre Nicaragua y Estados Unidos.

1983. Surge el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (heredero de la CGSNEGI, también adscrito a la SPP), integrado por las direcciones generales de Integración y Análisis de la Información, Política Informática, Estadística y Geografía. Su titular es el doctor en Economía, Pedro Aspe Armella.

1983. Juan Rulfo recibe el premio Príncipe de Asturias de las Letras.

1983. El Premio Nacional de Historia, Ciencias Sociales y Filosofía se entrega a Luis González y González, historiador reconocido internacionalmente por sus aportes a la Microhistoria.

1983. Comienza la publicación de la obra monumental del historiador Elías Trabulse Historia de la ciencia en México (1983-1989), en cinco volúmenes, editado por el Fondo de Cultura Económica y el CONACYT.

1983. Se realiza en el país el Congreso Latinoamericano de Población y Desarrollo.

1983. En la Universidad Autónoma de Baja California, con sede en Mexicali, se funda la revista Estudios Fronterizos.

1983. La Ley de Ingresos federal establece un impuesto adicional a los precios por consumo de electricidad, de un peso por cada kilowatt-hora, como parte de la reordenación económica para liberar del subsidio gubernamental a las tarifas eléctricas.

1983. El gobierno federal autoriza un aumento de 16% a 24% en los precios del huevo, el arroz, el aceite comestible y la sal.

1983. Por decreto presidencial, se crea el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI).

1983. Se incrementa el precio de garantía del maíz de 8500 a 10 200 pesos por tonelada. Este aumento provoca un alza en los costos de producción de la masa y las tortillas.

1983. Cierran dieciséis mil expendios de tortillas del Distrito Federal y del Estado de México en demanda de un aumento en el costo del kilogramo; los molineros solicitan se incremente el precio de 11.20 a 28 pesos.

1983. Se negocia la deuda de México con España, la cual asciende a doscientos cuarenta millones de dólares. España otorga un préstamo por ciento cincuenta millones de dólares, que son aplicados al pago de una parte de la deuda exterior mexicana.

1983. Se inicia una huelga en Refrescos Pascual, que se mancha por la muerte de un trabajador a manos de empleados de la empresa. El resultado de este movimiento es la conformación de una sociedad cooperativa de trabajadores.

1983. Se hace público el Plan Nacional de Desarrollo (PND), de vigencia sexenal, que contempla la realización de diversos foros de consulta específicos que derivarán en los planes de alimentación, catastro y tenencia de la tierra y crecimiento.

1983. Ocurre una fuga de capitales del país; los bancos estadounidenses registran depósitos provenientes de México por más de dos millones de dólares.

1983. El gobierno federal informa que la mayor parte de las divisas generadas por PEMEX se destinan al pago de intereses de la deuda externa del país.

1983. En la Ciudad de México se pone en servicio la torre de PEMEX, ubicada en avenida Marina Nacional, que alberga las oficinas administrativas de la empresa.

1983. En un anuncio hecho por la SHCP, se contabiliza que los créditos aprobados por el FMI y por la banca internacional ascienden a casi mil quinientos millones de dólares.

1983. El 29 de julio, fallece en la Ciudad de México el director de cine de talla internacional Luis Buñuel Portolés, quien filmó gran parte de su producción cinematográfica en nuestro país.

1983. Ronald Reagan, presidente de EE. UU., se reúne con su homólogo mexicano en La Paz, Baja California, a fin de tratar sobre el conflicto en Centroamérica.

1983. Comienza la devaluación progresiva del peso mexicano.

1983. El movimiento independiente Lázaro Cárdenas presenta ante la PGR, una denuncia formal contra Salvador Barragán y Joaquín Hernández Galicia por malversación de fondos sindicales.

1983. La Cámara de Senadores reforma varios artículos de la Ley de Servicio Público de Energía Eléctrica. Las reformas establecen la sujeción de la Comisión Federal de Electricidad, así como mecanismos de control y vigilancia de la CFE, a su vez se le otorga a la SHCP la facultad de fijar las tarifas eléctricas.

1983. El Grupo Contadora ofrece la propuesta para un Plan de Paz y Reconciliación para Centroamérica.

1983. El 17 de noviembre, se crea en Chiapas el Ejército Zapatista de Liberación Nacional (EZLN).

1983. El 27 de noviembre, fallece en un accidente aéreo el dramaturgo, ensayista y articulista Jorge Ibarguengoitia Antillón.

1983. Un grupo bancario inglés concede a PEMEX créditos por más de tres mil quinientos millones de pesos para la compra de equipos en Gran Bretaña.

En Morelos, 1983. Se crea la unión de productores hortícolas del Estado de Morelos.

1984. Richard Stone, economista británico, recibe el Premio Nobel de Economía por su impulso al Sistema de Cuentas Nacionales.

1984. William Gibson, escritor canadiense, acuña el término ciberespacio.

1984. La Organización de las Naciones Unidas propone el esquema para la elaboración de estadísticas del medio ambiente.

1984. El pleno de la Cámara de Representantes de Estados Unidos aprueba una versión del proyecto de Reformas a la Ley de Inmigración y Naturalización, conocida como Simpson-Mazzoli, cuyo objetivo es aumentar la vigilancia sobre la inmigración mexicana a ese país.

1984. Inicia la DGE levantamiento de la Encuesta Nacional de Ingreso-Gasto de los Hogares (ENIGH).

1984. Se realiza por segunda ocasión la Encuesta en la Frontera Norte a Trabajadores Indocumentados Devueltos por las Autoridades de los Estados Unidos de América, por la Secretaría de Gobernación y el CONAPO.

1984. Carlos Payán Vélver, abogado y periodista, funda el periódico La Jornada.

1984. En los Juegos Olímpicos realizados en Los Ángeles, los deportistas Raúl González y Ernesto Canto obtienen medalla de oro en caminata de 50 y 20 km, respectivamente.

1984. En México, se realiza la Segunda Conferencia Internacional sobre Población, organizada por la ONU.

1984. El 1 de enero, aumenta en 35% la tarifa de consumo de energía eléctrica, además de mantenerse un incremento gradual de 2.5% mensual acumulativo sobre el consumo.

1984. Debido a la crisis, el precio de la carne de res se eleva en 24%, por lo que los tablajeros de la Ciudad de México hacen un paro de sus actividades para que el precio se mantenga bajo y así conservar el poder adquisitivo de los consumidores.

1984. En gira presidencial, se anuncia la creación del Plan Colima, que establece el desarrollo portuario de Manzanillo para convertirlo en el puerto más importante del litoral del Pacífico.

1984. El 4 de marzo, cuarenta mil campesinos emprenden «La larga marcha» para exigir una reforma agraria y protestar contra la represión.

1984. El 17 de marzo, diez empresas siderúrgicas estadounidenses presentan ante el Departamento de Comercio de Estados Unidos una demanda judicial en contra de varios productos siderúrgicos mexicanos.

1984. El BID concede a México dos créditos por doscientos veintiún millones de dólares.

1984. La Secretaría de Comercio y Fomento Industrial autoriza que el precio del aceite comestible aumente en 40%, pasando de 123 pesos el litro a 170.

1984. El 30 de marzo, la SHCP anuncia un acto de solidaridad sin precedentes con el nuevo gobierno democrático de Argentina: los gobiernos de Colombia, Brasil, México y Venezuela, a cuya acción se suma Estados Unidos, acuerdan otorgar a aquel país un préstamo de emergencia por quinientos millones de dólares para evitar que tenga que declararse en suspensión de pagos.

1984. Veinte mil campesinos realizan un plantón indefinido en el Zócalo de la Ciudad de México; sus demandas son: una política agraria que termine con los latifundismos y acelere el reparto de tierras, así como el cese de la represión en el campo.

1984. Se aprueba un aumento en la gasolina de 33%, por lo que la tipo Nova queda en 40 pesos por litro, la Extra en 54 pesos y el diésel en 26 pesos; asimismo, el precio del azúcar sube a 54.40 pesos por kilo y el del huevo, a 140 pesos por kilo.

1984. En Berger, Noruega, el marchista mexicano Ernesto Canto establece una nueva marca mundial en la prueba de caminata de 20 km en la competencia Soefteland Grand Prix.

1984. El 30 de mayo, en la Ciudad de México, es asesinado el periodista y autor de la columna «Red Privada» de Excélsior, Manuel Buendía Téllez García, quien denunciaba la corrupción gubernamental, sindical y de la iniciativa privada.

1984. Se publica en el DOF el acuerdo presidencial que crea el Sistema Nacional de Investigadores (SNI).

1984. Rosario Ibarra, del Frente Nacional contra la Represión, junto con más de 50 presos políticos recluidos en varias cárceles del país, dos diputados federales y uno local, inicia una huelga de hambre que se prolonga hasta el 27 de septiembre siguiente.

1984. Se funda la Academia Mexicana de los Derechos Humanos (AMDH).

1984. Estados Unidos rechaza el Acta del Grupo de la Contadora para la Paz y la Cooperación en Centroamérica.

1984. El 17 de octubre, el presidente De la Madrid inaugura formalmente el puente Antonio Dovalí Jaime o Coatzacoalcos II; también abre la planta crea II de Fertimex en Pajaritos, Veracruz.

1984. La PGR ocupa el rancho conocido como El Búfalo, en el estado de Chihuahua, propiedad del narcotraficante Rafael Caro Quintero, cuya extensión es de quince mil hectáreas y posee un complejo industrial de 12 km² de plantaciones de marihuana bien equipadas; es el mayor decomiso de estupefacientes jamás realizado en el mundo.

1984. México y las diez naciones integrantes de la Comunidad Económica Europea establecen el programa de prevención energética.

1984. Un estudio realizado en 1984 por el Instituto Nacional del Consumidor, cuando De la Madrid era presidente y Salinas una figura clave de su gabinete, mostraba que un alto porcentaje de familias de bajos ingresos habían renunciado al consumo de carne (11,4%), leche (7,5%), pescado (6,7%) y frutas y vegetales (3,3%). Estudios del BM corroboraban que los salarios reales se habían desplomado a lo largo de los ochenta y que la mayor declinación se detectaba precisamente en el sector agrario.

1985. Se instituye como el año de la Perestroika.

1985. Microsoft presenta Windows 1.0.

1985. Descubrimiento del agujero en la capa de ozono sobre la Antártida.

1985. Rodolfo Neri Vela, ingeniero, es el primer astronauta mexicano que vuela al espacio.

1985. México coloca en órbita sus primeros dos satélites nacionales de comunicación, Morelos I y II.

1985. En la ciudad de México, a las 7:19 horas, se registra un terremoto de 8.1 grados en la escala de Richter que dura 90 segundos y provoca una de las peores catástrofes en la historia del país. Además de la capital de la República, en los municipios de Gómez Farías y Ciudad Guzmán, en Jalisco; Lázaro Cárdenas, Cotija y Coalcomán, en Michoacán; Chilpancingo, Iguala, La Unión José Azueta, Ixtapa Zihuatanejo y Conayutla, en Guerrero, se sufren incalculables pérdidas humanas y de bienes materiales.

1985. El Colegio de México inicia el Doctorado en Ciencias Sociales, con especialidad en Población.

1985. En el Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora se crea la revista Secuencia, con temas de historia regional y ciencias sociales.

1985. El 1 de enero, muere en la Ciudad de México la profesora zacatecana Eulalia Guzmán Barrón.

1985. Es secuestrado en la ciudad de Guadalajara Enrique Camarena Salazar, agente encubierto de la Oficina de Administración para el Control de Drogas de Estados Unidos (DEA).

1985. El cuerpo de Enrique Camarena es encontrado junto con el del piloto mexicano Alfredo Zavala en el kilómetro 36 de la carretera Zamora-Vista Hermosa, Michoacán.

1985. El 4 de abril, el narcotraficante Rafael Caro Quintero es arrestado en Costa Rica y extraditado a la Ciudad de México.

1985. El FMI anuncia que México dejará de ser elegible para recibir financiamiento de esta institución, pues las metas económicas del país no han sido alcanzadas.

1985. Se anuncia que México, Venezuela, Trinidad y Tobago y Ecuador hacen un frente común con la OPEP y las demás naciones productoras de crudo.

1985. Con el respaldo del Plan Baker, en el cual se reconocía que la única solución para la deuda mundial consistía en la recuperación del crecimiento de las economías deudoras, México llega a un nuevo acuerdo con el FMI, que reanuda el financiamiento oficial.

1985. La Secretaría de Energía, Minas e Industria Paraestatal informa que de 409 paraestatales, sólo quedarán 290 en poder del sector público al finalizar el año.

1985. El BID otorga a México ochocientos millones de dólares como financiamiento para cubrir los daños causados por los sismos. El gobierno mexicano solicita el diferimiento de los pagos de la deuda externa que debían cubrirse en octubre y noviembre. El 1 de octubre, la banca internacional otorga una moratoria de seis meses a México.

1985. El FMI pone a disposición de México trescientos millones de dólares como ayuda de emergencia.

1985. El 5 de octubre, el BM informa que ha otorgado a México un crédito por doscientos cincuenta y cinco millones de dólares en condiciones preferenciales.

1985. El 1 de noviembre, ante la aparición de cadáveres con evidentes muestras de tortura entre los escombros del edificio de la Procuraduría de Justicia de Distrito Federal, derruido por los sismos, la Procuraduría del Distrito Federal admite que con cierta frecuencia hay violaciones a los derechos humanos.

1985. El 26 de noviembre, en Ginebra, Suiza, México presenta su solicitud de ingreso al GATT.

1985. El 25 de diciembre, el Museo Nacional de Antropología de la Ciudad de México es víctima de un robo, en el que se sustraen 140 piezas prehispánicas invaluable, entre las cuales están las joyas de la tumba de Palenque y el preciado mono azteca de obsidiana...En una conferencia de prensa, Enrique Florescano, funcionario del INAH, después de proporcionar la lista de piezas robadas, califica el hurto como «el más grande despojo al patrimonio arqueológico de México».

1986. Se crea la Asociación Internacional de Estadísticas Oficiales (IAOS, por sus siglas en inglés).

1986. El Grupo de Río inicia sus labores con 19 países del continente americano.

1986. Corazón Aquino, doctora filipina, asume la Presidencia de su país.

1986. Se produce el accidente de Chernobyl, el más grande accidente nuclear, contaminación radioactiva de muchos alimentos, los que fueron destruidos; pero en su momento hubo dudas acerca de si parte de los alimentos contaminados se donaron a países subdesarrollados.

1986. Realización de los Censos Económicos, que comprenden el XII Industrial, IX Comercial, IX de Servicios, X de Transportes y II de Pesca.

1986. Publicación del Boletín de Información Oportuna del Sector Alimentario (BIOSA).

1986. Entre 1982 y 1986 el consumo anual de carne de res de los mexicanos bajo a la mitad (de 16 a 7.9 kilos por cabeza), el consumo de leche a una tercera parte (de 108 a 74 litros por cabeza) y otro tanto la carne de pollo (de 5.4 a 3.5 kilos por cabeza). Hechas las cuentas del poder adquisitivo sobre los ocho productos básicos –tortilla, frijol, carne de res, azúcar, café, huevo, leche y manteca-, el poder adquisitivo del salario mínimo de 1986 era el mismo que en 1940.

1986. México ingresa al Acuerdo General sobre Tarifas Arancelarias (GATT, por sus siglas en inglés).

1986. Realización en México de la Tercera Reunión Nacional de Investigación Demográfica.

1986. El Colegio de México crea las revistas Estudios Demográficos y Urbanos y Estudios Económicos, que sustituyen a Demografía y Economía.

1986. La Secretaría de Desarrollo Urbano y Ecología realiza el primer esfuerzo formal para informar sobre la situación del medio ambiente en el país a través de la publicación Estado del medio ambiente en México.

1986. Con la fusión de los bancos Mercantil de Monterrey y Regional del Norte, se establece el Banco Mercantil del Norte.

1986. El 7 de enero, muere Juan Rulfo, autor de El llano en llamas y Pedro Páramo.

1986. El 30 de junio, muere el escritor Mauricio Magdaleno Cardón, autor de algunos de los más famosos argumentos cinematográficos mexicanos, como Río escondido o Salón México.

1986. El 6 de agosto, muere el actor y director de cine coahuilense Emilio Indio Fernández.

1986. Se institucionaliza el Servicio Postal Mexicano (SPM).

En Morelos, 1986. Es abierto al público el museo fotográfico "El Castillito" que expone permanentemente las obras fotográficas sobre el Estado de Morelos.

1987. Firman el tratado de Fuerzas Nucleares de Alcance Intermedio los presidentes de Estados Unidos de América y URSS, Ronald Reagan y Mijail Gorbachov, respectivamente.

1987. Estados Unidos de América crea el sistema llamado Standard Industrial Classification.

1987. Comienza en Gaza y Cisjordania la Intifada, un largo periodo de lucha en que las jóvenes palestinas atacan a las tropas israelíes de ocupación.

1987. El 5 de mayo, se inicia en Estados Unidos el programa de regularización migratoria para trabajadores indocumentados, por medio del cual los extranjeros que comprueben haber vivido y laborado de manera continua en ese país desde el 1 de enero de 1982 pueden solicitar la categoría migratoria de residente temporal y continuar laborando en territorio estadounidense.

1987. Levantamiento de la Encuesta Nacional de Fecundidad y Salud, a cargo de la Secretaría de Salud.

1987. El escritor Carlos Fuentes recibe el Premio Miguel de Cervantes.

1987. Se crea el Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias (CRIM) de la UNAM.

1987. La Secretaría de Salud, a través de la Dirección General de Planificación Familiar, realiza la Encuesta Nacional sobre Fecundidad y Salud.

1987. El 6 de enero, en la ceremonia conmemorativa de la Ley Agraria de 1915 en el puerto de Veracruz, el presidente de la República entrega más de doscientos dieciocho mil certificados agrarios, correspondientes a seis millones de hectáreas.

1987. El 30 de enero, debido al fenómeno de la inversión térmica, la Secretaría de Desarrollo Urbano y Ecología aplica el programa de contingencias ambientales en la zona metropolitana de la Ciudad de México, el cual consiste en reducir durante cuatro días 30% de la actividad de las industrias más contaminantes de la capital mexicana.

1987. El 4 de febrero, se inicia la venta al público de las acciones de los bancos nacionalizados en 1982. Las instituciones bancarias más grandes del país, Banamex y Bancomer, ofrecen en el mercado de valores la primera emisión de sus certificados de aportación patrimonial.

1987. El 12 de febrero, se publica el nuevo Código Federal Electoral. Entre las nuevas modalidades, destaca el derecho de los partidos y organizaciones políticas al financiamiento público conforme a la votación obtenida. Además, incorpora la figura del Tribunal de lo Contencioso Electoral.

1987. El 19 de febrero, veintiocho mil maestros del estado de Chiapas, pertenecientes a la sección siete del SNTE, inician un paro de labores que se prolonga durante 65 días, privando de clases a un total de seiscientos mil alumnos de preescolar, primaria y secundaria.

1987. El 21 de febrero, el Pan sufre una transformación radical cuando Luis H. Álvarez es electo presidente del partido y junto con él ascienden los empresarios del norte Manuel J. Clouthier, Francisco Barrio, Ernesto Rufo, Vicente Fox y Carlos Medina Plascencia.

1987. El 14 de julio, debido al desabasto y al alza mensual de precios de la carne, Heberto Castillo y diez mil amas de casa efectúan un plantón y logran un convenio que incluye el reparto de cupones para poder adquirirla en algunos establecimientos.

1987. El 5 de agosto, fallece en la Ciudad de México Salvador Chava Flores, compositor popular mexicano.

1987. El 5 de octubre, el índice de precios y cotizaciones sufre la especulación de los inversionistas, lo que provoca que ese lunes negro, se desplome la BMV y se cierre el mercado bursátil.

1987. El 15 de octubre, se desploma la bolsa norteamericana de Wall Street, la cual también tiene que cerrar el mercado bursátil.

1987. El 19 de noviembre, ocurre una nueva devaluación de 40% del peso mexicano. La paridad del peso frente a la divisa estadounidense se fija en tres mil doscientos pesos por un dólar.

1987. Las políticas adoptadas por Miguel de la Madrid parecían surtir efecto para 1984 la situación parecía haberse estabilizado. Sin embargo, el segundo semestre de 1985 inició una desaceleración; la caída de los precios internacionales del petróleo en 1986 la convirtieron en recesión y la crisis de la bolsa de valores en 1987. En estos años México había tomado la característica de una economía de guerra; todos los recursos de la nación estaban encaminados a pagar la deuda externa.

1987. Durante 1983-1987, el número de maquiladoras creció de 600 a 1259 y el de trabajadores ocupados en ellas paso de 150 900 a 322 700. Los ingresos netos anuales aumentaron de \$818.4 millones de dólares a \$1 600 millones, convirtiéndose la maquila en el segundo rubro de ingresos, después del petróleo.

1988. Stephen William Hawking, físico británico, publica Historia del tiempo: del Big Bang a los agujeros negros.

1988. La National Aeronautics and Space Administration (NASA) lanza con éxito el transbordador Discovery.

1988. Leopoldo García-Colín Scherer, químico y doctor, obtiene el Premio Nacional de Ciencias y Artes por sus importantes contribuciones a la Física Estadística.

1988. El 14 de septiembre, el huracán Gilberto causa daños severos en Quintana Roo, Campeche, Tamaulipas y Monterrey.

1988. Varios montañistas mexicanos logran escalar hasta la cumbre del Monte MacKinley en Alaska, Estados Unidos.

1988. Se lleva a cabo la Encuesta Nacional Agropecuaria Ejidal.

1988. Se elabora el indicador mensual de la actividad industrial.

1988. Se lleva a cabo la Encuesta Nacional de Economía Informal.

1988. A través del convenio entre el INEGI y la STPS se levanta la Encuesta Nacional de Empleo (ENE).

1988. Hay un aumento de 50% en todos los productos.

1988. Casi seis billones de pesos de utilidades para 111 empresas, entre las que se contaban Celanese, Televisa, Kimberly-Clark, Peñoles, Aurrera, Cervecería Moctezuma, ICA, Cementos Tolteca, VISA, Alfa, Herdez, Spicer; industrial Minera México y Bimbo.

1988. El 2 de diciembre, se crea y se pone en marcha el Programa Nacional de Solidaridad (PRONASOL).

1988. El 7 de diciembre, se instituye el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA), mediante el cual se propone unificar a las instancias culturales del país. Su primer titular es Víctor Flores Olea.

1988. El 11 de diciembre, se registra una fuerte explosión en el mercado de dulces de La Merced, en la Ciudad de México.

1988. El 13 de diciembre, se suscribe, con la participación de obreros, campesinos y empresarios, el Pacto para la Estabilidad y el Crecimiento Económico (PECE).

En Morelos, 1988. Se funda la casa de la Ciencia en el Estado de Morelos.

1989. Los alemanes recobran su unidad nacional con el derrumbe del Muro de Berlín.

1989. Represión brutal de las manifestaciones en la Plaza de Tiananmen en Pekín, China.

1989. Se realizan los Censos Económicos que incluyen el XIII Industrial, X Comercial, X de Servicios, XI de Transporte y III de Pesca; asimismo, se llevan a cabo los preparativos para el XI Censo General de Población y Vivienda.

1989. El 10 de enero, varios vehículos militares toman por asalto la casa de Joaquín Hernández Galicia, La Quina, líder moral de los petroleros, en Ciudad Madero, Tamaulipas, para arrestarlo. En un avión militar es transportado a la Ciudad de México. Al mismo tiempo y de igual manera, Salvador Barragán Camacho, compañero de La Quina, es aprehendido en su domicilio. Por la impresión, es trasladado al Hospital de Cardiología. También se detiene a José Sosa, líder en ese momento del sindicato petrolero, y a Sergio Bolaños, socio y prestanombres de La Quina.

1989. El 13 de febrero, se instaura el Centro de Investigación y Seguridad Nacional (CISEN), dependiente de la Secretaría de Gobernación.

1989. El 8 de abril, es detenido el narcotraficante Miguel Ángel Félix Gallardo, fundador del primer cártel de Guadalajara.

1989. El 24 de abril, Carlos Jonguitud es persuadido por el gobierno salinista para presentar su renuncia de todos los cargos en el sindicato de maestros. Elba Esther Gordillo, miembro prominente de la sección 36 del magisterio, es la nueva líder del SNTE.

1989. El 5 de mayo, se funda el Partido de la Revolución Democrática (PRD). Aglutina a varias organizaciones de izquierda, entre las que se cuentan: Corriente Democrática, PMS, Asociación Cívica Nacional Revolucionaria y Organización Revolucionaria Punto Crítico.

1989. El 16 de mayo, Ricardo Torres Nava se convierte en el primer latinoamericano en conquistar la cima del Monte Everest, en el Himalaya.

1989. El 13 de junio, es detenido José Antonio Zorrilla, ex alto funcionario de la DFS, acusado, entre otros delitos, de ser el autor intelectual del asesinato del periodista Manuel Buendía.

1989. El 2 de julio, se celebran elecciones en el estado de Baja California, donde, por primera vez, resulta elegido un gobernador del PAN, Ernesto Ruffo Appel, con más de doscientos mil votos, frente a los casi ciento sesenta y tres mil de su contrincante, la priista Margarita Ortega Villa.

1989. El 23 de julio, se logra reestructurar la deuda externa con las quinientas instituciones crediticias de todo el mundo.

1989. El 30 de agosto, se inician las obras para la construcción de la Autopista del Sol, que une a la Ciudad de México con el puerto de Acapulco y que se concluye en 1993.

1989. El 1 de septiembre, se privatiza TELMEX y se modifican 50 cláusulas del contrato colectivo de trabajo de los telefonistas.

1989. El 13 de septiembre, se verifican en la Ciudad de México las pláticas de paz entre el gobierno de El Salvador y la guerrilla del Frente Farabundo Martí de Liberación Nacional (FMLN).

1989. El 1 de octubre, muere en un accidente automovilístico en la carretera México-Nogales, en el municipio de Culiacán, Sinaloa, el ex candidato presidencial panista Manuel J. Clouthier.

1989. El 6 de noviembre, se publica en la Gaceta Oficial del DDF el acuerdo que establece los criterios para limitar la circulación de vehículos automotores un día a la semana, mejor conocido como el programa Hoy no circula.

1989. Donato Alarcón Segovia, doctor, recibe el Premio Nacional de Ciencias Físico-Matemáticas Naturales.

1989. El Colegio de la Frontera Norte crea la revista Frontera Norte, con sede en Tijuana, Baja California.

1989. Jorge Bustamante, mexicano, y Wayne Cornelius, norteamericano (ambos investigadores), coordinan el libro Flujos migratorios hacia Estados Unidos.

1989. La Red Nacional de Investigación Urbana, con sede en Puebla, crea la revista Ciudades.

1989. El Instituto Federal Electoral (IFE) crea el Código Federal de Instituciones y Procedimientos Electorales (COFIPE).

1989. En la ciudad de Aguascalientes se realiza la Cuarta Reunión Nacional de Investigación Demográfica, la cual es coordinada por el INEGI y la SOMEDE.

1989. María de las Heras, actuario, funda Demotecnia, empresa especializada en estudios cuantitativos sobre opinión pública.

En Morelos, 1989. Se crea la ley de Equilibrio Ecológico del Estado de Morelos.

1990. Se realiza la Cumbre Mundial en favor de la Infancia en Nueva York, Estados Unidos de América.

1990. Nace la World Wide Web (www) en el Centro Europeo de Investigación Nuclear de Ginebra, Suiza.

1990. El 25 de marzo, se constituye el Frente Sindical Unitario en Defensa de los Trabajadores y la Constitución (FSUDTC), que agrupa a: Frente Nacional de Abogados Democráticos, Sindicato de Distribuidora Conasupo, Sección de Plásticos Automotrices del Sindicato de Dina, disidentes del Sindicato del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), del Sindicato de la Coca Cola, de la CNTE, el STUNAM, Sindicato Independiente de Trabajadores de la Universidad Autónoma Metropolitana (SITUAM) y al Sindicato Único de Trabajadores Universitarios (SUNTU).

1990. El 6 de junio, se crea la Comisión Nacional de Derechos Humanos (CNDH) como organismo desconcentrado de la Secretaría de Gobernación. Su primer presidente es el doctor Jorge Carpizo.

1990. El 10 de junio, se firma el compromiso para iniciar las negociaciones de un tratado de libre comercio entre México y Estados Unidos.

1990. El 30 de junio, tras el recuento del XI Censo General de Población y Vivienda, el país cuenta con más de ochenta y ocho millones de habitantes.

1990. El 29 de julio, inicia operaciones oficialmente la nucleoelectrica de Laguna Verde en Veracruz.

1990. El 15 de agosto, se promulga el Código Federal de Instituciones y Procedimientos Electorales (COFIPE), mediante el cual se configura el Instituto Federal Electoral (IFE), en sustitución de la Comisión Federal Electoral. Además, entre otras disposiciones, se instaura el TRIFE.

1990. El 18 de agosto, se publica en el DOF la creación del Fondo Bancario de Protección al Ahorro (FOBAPROA).

1990. El 21 de septiembre, México ratifica la Convención sobre los Derechos del Niño.

1990. El 10 de octubre, se abre en el Museo Metropolitano de Nueva York, EE. UU., la magna exposición México: esplendor de treinta siglos.

1990. El 25 de noviembre, el jurado del Premio Nobel de Literatura anuncia que el ganador de este año es el poeta mexicano Octavio Paz.

1990. El 9 de diciembre, el Grupo Carso, del empresario Carlos Slim, asume el control de TELMEX.

1990. El 27 de diciembre, muere en Morelia, Michoacán, la musicóloga y activista Concepción Michel.

1991. Con la firma del acuerdo de Belovezhie, se pone fin a la Unión de Repúblicas Socialistas Soviéticas.

1991. Se firma el tratado del Mercado Común del Sur (MERCOSUR) entre Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay.

1991. Bosnia-Herzegovina se separa de Yugoslavia.

1991. En los Alpes, hallan el cuerpo momificado de un hombre del neolítico (5200 a.C.).

1991. Inicia la guerra del Golfo Pérsico entre Estados Unidos de América e Irak.

1991. Se realiza el VII Censo Agropecuario, el cual abarca los sectores agrícola, ganadero y ejidal.

1991. El INEGI inicia la Encuesta sobre Empleo y Capacitación del Sector Turismo (ENECST), en coordinación con la Secretaría de Turismo.

1991. La STPS y el INEGI realizan la Encuesta Nacional de Educación, Capacitación y Empleo.

1991. El 22 de enero, el PT recibe su registro condicionado.

1991. El 24 de enero, por decreto presidencial, es establecido el Consejo Nacional de Vacunación.

1991. El 5 de febrero, se anuncia la intención de crear un área de libre comercio en los territorios de México, Estados Unidos y Canadá.

1991. El 9 de febrero, el Partido Verde Mexicano (PVM) recibe su registro condicionado.

1991. El 17 de mayo, la representante de México, Guadalupe Jones Garay, nacida en el estado de Baja California, obtiene por primera vez para nuestro país el título de belleza Miss Universo. (La alimentación de las participantes al certamen de belleza es diferente de la que se consume cotidianamente en las familias mexicanas.)

1991. El 12 de junio, comienzan en Toronto, Canadá, las pláticas formales para crear un área de libre comercio en la región norte del continente americano.

1991. El 11 de julio, se observa desde la Ciudad de México y varios puntos de la República un eclipse total de sol que dura casi siete minutos.

1991. El 19 de julio, muere el antropólogo Guillermo Bonfil Batalla, autor de la obra México profundo.

1991. El 25 de octubre, se pone a la venta Banamex como parte del tercer paquete de desincorporación bancaria, que es adquirido por Grupo Financiero Vamsa.

1991. En Guadalajara, se realiza la Primera Cumbre Iberoamericana, donde se abordan temas relativos a la vigencia del derecho internacional, el desarrollo económico social, la educación y la cultura.

1991. Federico Reyes Heróles funda Este País. Tendencias y Opiniones, primera revista que usa sistemáticamente las encuestas en el análisis social, político y económico del país.

1991. El presidente Carlos Salinas de Gortari turna a la Cámara de Diputados la iniciativa de reforma al artículo 27 constitucional, con la que se crea el Programa de Certificación de Derechos Ejidales y Titulación de Solares (PROCEDE).

1992. Rigoberta Menchú, guatemalteca, recibe el Premio Nobel de la Paz.

1992. Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo, realizada en Río de Janeiro, Brasil.

1992. Se transforma la Comunidad Económica Europea (CEE) en Unión Europea (UE).

1992. Se lleva a cabo la Reunión Mundial de Estadística con el fin de realizar una nueva versión de las cuentas nacionales de la ONU, en el edificio sede del INEGI.

1992. Por primera vez se realizan las encuestas Nacional de la Dinámica Demográfica; la Nacional de Empleo, Salarios, Tecnología y Capacitación en el Sector Manufacturero; y la Nacional de Micronegocios; las dos últimas elaboradas, de manera conjunta, por el INEGI y la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.

1992. Publicación de Datos por AGEB del XI Censo General de Población y Vivienda 1990, así como el documento México hoy.

1992. Entre el INEGI y la Comisión Federal de Electricidad (CFE) realizan la Encuesta para Determinar el Consumo de Energía Eléctrica.

1992. El 6 de enero, se publica en el DOF la reforma que pone fin al reparto agrario y se abre el campo al capital mediante la reforma al artículo 27 de la Constitución.

1992. El 16 de enero, se firman en el Castillo de Chapultepec los acuerdos de paz entre el gobierno de El Salvador y el FMLN, con lo que se terminan doce años de enfrentamientos.

1992. Se reforman los artículos 3, 5, 24, 27 y 130 de la Constitución mexicana para crear una nueva relación entre el Estado y las Iglesias.

1992. El 27 de marzo, se pone en marcha el Sistema de Ahorro para el Retiro (SAR).

1992. Se presenta formalmente ante la Secretaría de Gobernación el Consejo Interreligioso de México (CIM), que aglutina a los representantes de las diversas tendencias religiosas presentes en el país.

1992. El 22 de abril, se registran fuertes explosiones en la ciudad de Guadalajara, Jalisco, debido a un derrame de combustible en los drenajes, lo que destruye 14 km de calles y deja más de doscientas personas muertas, además de quince mil damnificados.

1992. El 25 de mayo, se crea la Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL).

1992. Del 3 al 14 de junio, México participa en la Cumbre de la Tierra, realizada en Río de Janeiro, Brasil.

1992. El 21 de agosto, se declara área natural protegida, con carácter de reserva de la biosfera, la zona conocida como Lacan-Tun, en el municipio de Ocosingo, Chiapas.

1992. El 4 de octubre, ocupa la gubernatura de Chihuahua el panista Francisco Barrio Terrazas, quien se convierte en el primer mandatario de la oposición en esa entidad de la Federación.

1992. El 12 de diciembre, se inaugura en el campus Ciudad Universitaria de la UNAM el Museo de la Ciencias, UNIVERSUM.

1992. El 14 de diciembre, el sitio arqueológico de Tajín, en Veracruz, es nombrado Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO.

1992. El 17 de diciembre, se firma el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN), que entra en vigor hasta el 1 de enero de 1994 debido a controversias y oposición por parte de Estados Unidos.

1992. Fundación de la agencia de investigación de mercados Berumen y Asociados.

1992. México coloca en órbita el satélite Solidaridad.

1992. Se forma el Grupo Financiero Bital (GF BITAL)

En Morelos, 1992. Nace el Instituto de la Educación Básica del Estado de Morelos (IEBEM).

1993. La ONU da a conocer el Sistema de Cuentas Nacionales, aplicable a todo el orbe.

1993. En Viena, Austria, se realiza la Conferencia Mundial de Derechos Humanos.

1993. Hace su aparición el nuevo procesador de Intel, el Pentium.

1993. Se funda la empresa internacional Mitofski, por el norteamericano Warren Mitofsky, en los Estados Unidos de América.

1993. El INEGI comienza a realizar la Encuesta Mensual de Servicios (EMS).

1993. Con base en los datos del censo de 1990, el INEGI publica información de México referente a niños, jóvenes, mujeres, hablantes de lengua indígena, profesionistas, frontera norte y sur, así como personas de la tercera edad; además, comienza a publicar los perfiles sociodemográficos y las síntesis de resultados.

1993. El 1 de enero, después de muchos años de inflación, el gobierno decide suprimir tres ceros a los billetes y monedas metálicas, con la justificación de que era necesario para su uso contable, con lo anterior los mexicanos vuelven a utilizar centavos.

1993. El 3 de marzo, se promulga un decreto que adiciona reformas al artículo 3 de la Constitución mexicana, que establece como obligatoria la educación secundaria, lo que da como resultado la Ley General de Educación del 13 de julio siguiente.

1993. El 20 de abril, muere en la Ciudad de México el famoso actor cómico Mario Moreno Cantinflas.

1993. El 14 de mayo, en Asamblea Nacional, el PVM decide cambiar su denominación a Partido Verde Ecologista de México (PVEM).

1993. El 24 de mayo, es asesinado el arzobispo de Guadalajara, el cardenal Juan Jesús Posadas Ocampo, quien es baleado en el estacionamiento del aeropuerto de la capital tapatía.

1993. El 9 de junio, es detenido el narcotraficante Joaquín El Chapo Guzmán Loera en el territorio fronterizo de México con Guatemala.

1993. El 2 de agosto, se privatizan oficialmente los canales de televisión 7 y 13, con los que se forma la compañía TV Azteca.

1993. El 25 de agosto, surge El Barzón, un movimiento social con registro de Asociación Civil, que se desarrolla inicialmente en los estados de Chihuahua y Sonora, para continuar posteriormente en el Bajío y Zacatecas

1993. México ingresa al Foro de Cooperación Económica Asia-Pacífico.

1993. El 20 de noviembre, los dueños del diario de Monterrey El Norte, fundan en la Ciudad de México el periódico Reforma.

1993. Se decreta la autonomía al Banco de México.

1993. La Secretaría de Gobernación y el CONAPO publican El poblamiento de México. Una visión histórico-demográfica, documento elaborado por académicos.

1993. Elsa Malvido y Miguel A. Cuenya, investigadores, publican Demografía histórica en México, siglos XVI-XIX.

1993. En el Distrito Federal se funda la primera Asociación Mexicana de Agencias de Investigación de Mercado y Opinión Pública (AMAI).

En Morelos, 1993. Se realiza la última reforma de ley de protección civil para el Estado de Morelos.

1994. Andrew Wiles, matemático británico, anuncia la resolución del teorema de Fermat.

1994. Statistics Canada, el INEGI y el Economic Classification Policy Committee (ECPC), en nombre de la Oficina de Administración y Presupuesto de Estados Unidos de América, comienzan a crear el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN) para las tres naciones, que viene a reemplazar los anteriores de cada país.

1994. Realización de los Censos Económicos, que comprenden el XIV Industrial, XI Comercial, XI de Servicios, y XII de Transportes.

1994. Con base en el Censo de Población de 1990 se elaboran las monografías censales con apoyo del INAH, CRIM, SSA, ISSUNAM y del Colegio de México.

1994. Se inicia la Encuesta Anual del Comercio (EAC).

1994. El 1 de enero, en el estado de Chiapas tiene lugar el levantamiento armado del EZLN, que ocupa diversos municipios de la entidad, declarándole la guerra al Estado mexicano.

1994. Entra en vigor el TLCAN, los firmantes son: Estados Unidos, Canadá y México.

1994. El 4 de marzo, después de tres años de pláticas, México y Costa Rica suscriben un tratado de libre comercio que entrará en vigor el 1 de enero de 1995.

1994. El 23 de marzo, Luis Donald Colosio Murrieta, candidato presidencial del PRI, es baleado durante un mitin en Lomas Taurinas, Baja California, lo que produce su fallecimiento a las pocas horas.

1994. Se aprueba el ingreso de México a la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE).

1994. El 30 de marzo, el DOF publica un acuerdo mediante el cual la Secretaría de Comercio determina excluir del control de precios el frijol, la harina de trigo, el maíz, el pan y 26 productos petroquímicos y derivados del petróleo, quedando bajo control oficial los precios de la leche y la tortilla.

1994. El 12 de mayo, concluyen las negociaciones entre México, Colombia y Venezuela para suscribir un tratado de libre comercio. El acuerdo entrará en vigor el 1 de enero de 1995.

1994. El 18 de mayo, México se convierte oficialmente en el vigésimo quinto miembro de la OCDE.

1994. El arzobispo de Guadalajara, Juan Sandoval Íñiguez, denuncia que 40% del personal de la PGR está involucrado en el narcotráfico, razón por la cual no se llega a fondo en el asesinato del cardenal Posadas Ocampo.

1994. Autoridades encargadas de la seguridad nacional reconocen la existencia en el país de grupos armados en la Sierra Tarahumara, Chihuahua, Durango, Michoacán, Guerrero, Nayarit, Veracruz, Guadalajara, Jalisco y la sierra del Istmo de Oaxaca, zonas donde confluye la marginación, la religiosidad y algún componente indígena.

1994. El 1 de julio, se publica la reforma al artículo 82 constitucional, mediante la cual se suprime el requisito de ser hijo de padres mexicanos por nacimiento, por el de ser hijo de padre o madre mexicanos y haber residido en el país durante 20 años, para ocupar el más alto puesto de la Administración Pública Federal, la presidencia de la República.

1994. El 28 de julio, «No me voy», declara Girolamo Prigione tras el escándalo que desató al entrevistarse con los hermanos Arellano Félix. «Sólo el Papa decide», así se defiende el prelado después de haberse entrevistado con el Secretario de Gobernación durante más de tres horas.

1994. El 10 de septiembre, los presidentes de México y Bolivia firman un acuerdo de libre comercio entre ambas naciones que entrará en vigor el 1 de enero de 1995.

1994. El 28 de septiembre, es asesinado José Francisco Ruiz Massieu, secretario general del PRI, quien había obtenido una curul en la Cámara de Diputados; además, es considerado como uno de los principales operadores políticos del presidente electo Ernesto Zedillo.

1994. El 7 de octubre, se pone en órbita el satélite Solidaridad II.

1994. El 30 de octubre, la PGR entrega a las autoridades de Estados Unidos al empresario saltillense José Luis García Treviño, dueño de grupo Aztlán, quien presuntamente era el narcotraficante Juan García Ábrego.

1994. El 24 de noviembre, Mario Ruiz Massieu denuncia que al menos dos secretarios de Estado y dos gobernadores protegen narcotraficantes y están involucrados en el asesinato de su hermano.

1994. El 28 de noviembre, se crea la Secretaría del Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca (SEMARNAP).

1994. El 30 de noviembre, se informa la venta de 269 empresas paraestatales en más de setenta y cinco mil millones de nuevos pesos, además de liquidar, fusionar y extinguir otras, lo que suma un total de 418.

1994. El 16 de diciembre, Pablo Chapa Bezanilla es nombrado subprocurador especial de la PGR; posteriormente, se hace cargo de la investigación de los asesinatos del cardenal Posadas Ocampo, del ex candidato presidencial del PRI y del ex Secretario General del mismo partido.

1994. El 18 de diciembre, la BMV cae al último sitio en rendimiento mundial y el peso mexicano se encuentra al límite de la banda de flotación. Comienza la mayor crisis económica de la historia de México, conocida como «el error de diciembre».

1994. Las investigadoras Brígida García y Orlandina de Oliveira publican Trabajo femenino y vida familiar en México.

1994. Pablo González Casanova, sociólogo, autor de La democracia en México en la década de los 60, coordina la investigación, La República Mexicana, modernización y democracia. De Aguascalientes a Zacatecas.

1994. Crisis económica y fuga de capital extranjero en México con repercusiones en la economía internacional, conocida como Efecto tequila.

En Morelos, el 19 de mayo, 1994. En Axochiapan, Morelos, cuatro delincuentes son linchados por aproximadamente quinientos habitantes del lugar.

1995. Se empieza a comercializar el sistema operativo Windows 95.

1995. Se realiza la Cumbre Mundial sobre Desarrollo Social en Copenhague, Dinamarca.

1995. En Beijing, China, se lleva a cabo la Cuarta Conferencia Mundial sobre la Mujer.

1995. Ian Hacking, canadiense y filósofo de las Matemáticas, publica en español El surgimiento de la probabilidad.

1995. El 9 de enero, la Reserva Federal de Estados Unidos y el gobierno de Canadá intervienen en los mercados financieros en defensa del peso mexicano mediante la compra de importantes cantidades de moneda mexicana.

1995. El 26 de enero, el FMI concede a México un crédito por más de siete mil quinientos millones de dólares.

1995. El 27 de enero, Colombia, Argentina, Chile y Brasil anuncian un fondo de solidaridad con México por mil millones de dólares.

1995. El FMI aprueba un crédito a México por casi dieciocho millones de dólares.

1995. Como una innovación en la historia censal mexicana, se realiza el Censo de Población y Vivienda 1995, el cual utiliza una nueva metodología para la obtención de la información.

1995. Con información del censo de 1990, se elaboran productos referentes a la mujer en Chiapas y Oaxaca, los niños en Oaxaca y el Atlas de los profesionistas en México, entre otros.

1995. El INEGI publica, por primera vez, Estadísticas del medio ambiente de México 1994.

1995. Se recaba información de la Encuesta sobre Destinos Turísticos de México en colaboración con la Secretaría del Trabajo y la Agencia de Cooperación Internacional de Japón.

1995. El 8 de febrero, el gobierno federal anuncia un recorte de 1.4% al gasto asignado a educación.

1995. El 15 de febrero, Amnistía Internacional anuncia que hay tortura y ataques aéreos en Chiapas.

1995. El 21 de febrero, después de una serie de negociaciones, se dan a conocer las condiciones del préstamo a México y se anuncia la firma del convenio para el crédito de veinte mil millones de dólares de Estados Unidos.

1995. El 9 de marzo, la SHCP anuncia el programa de acción para Reforzar el Acuerdo de Unidad para superar la Emergencia Económica (PARAUSEE), el cual consiste en aumentar de 10% a 15% el IVA, exceptuando alimentos y medicinas; aumento inmediato de 35% a gasolinas y 20% a las tarifas eléctricas con un incremento mensual de 0.8 por ciento.

1995. Un diagnóstico elaborado por la embajada de Estados Unidos sitúa a México como el mayor centro de lavado de dinero del narcotráfico en América Latina.

1995. El 27 de abril, con 360 votos a favor (PRI y PAN) y 60 en contra (PRD, PT y un priista, Raúl Ojeda Zubieta), la Cámara de Diputados aprueba las modificaciones a la Ley Reglamentaria del artículo 27 constitucional. Con lo anterior, se permite la participación del sector privado en el almacenamiento, la transportación y la distribución del gas natural.

1995. El 3 de agosto, el IMSS y el INEGI informan que, como resultado del ajuste económico, durante el primer trimestre de 1995, al menos ocho mil treinta y siete empresas industriales, comerciales y de servicios del país dejan de operar.

1995. Fallece el reconocido historiador Edmundo O'Gorman, autor de La invención de América.

1995. El 11 de octubre, se comunica que el Premio Nobel de Química de este año se entregará al mexicano Mario Molina Pasquel Henríquez por su colaboración en las investigaciones en torno a la capa de ozono.

1995. Se instala la Comisión Plural en la Cámara de Diputados para investigar las presuntas irregularidades cometidas en Conasupo durante la administración de Raúl Salinas; en torno a este caso, este día llega a México la fiscal especial de Suiza, Carla de Ponte.

1995. El 10 de diciembre, en Estocolmo, Suecia, un poeta y 11 científicos, entre ellos el mexicano-estadounidense Mario Molina, reciben los premios Nobel.

1995. El 18 de diciembre, el gobierno de Estados Unidos frena la primera fase de la apertura del autotransporte contemplada dentro del TLCAN, al anunciar que los tráileres mexicanos no podrán circular en sus entidades fronterizas hasta que se logren acuerdos que garanticen la seguridad en las carreteras y la limpieza del medio ambiente.

1995. El 25 de diciembre, la Comisión Económica para América Latina (CEPAL) enfatiza que los elevados costos sociales derivados de la aplicación del programa de ajuste en México son un reflejo de que el país aún no ha amortiguado la crisis.

1995. En El Colegio de México se realiza la Quinta Reunión Nacional de Investigación Demográfica.

1995. Surge la sección mexicana de Consulta Mitofsky.

1995. Ruy Pérez Tamayo, médico investigador, recibe el Premio Nacional de Historia y Filosofía de la Medicina.

1995. El 3 de diciembre, se dicta auto de sujeción a proceso a Raúl Salinas de Gortari por el delito de uso de documentos oficiales falsos; en Cuernavaca son detectadas cinco propiedades más del hermano del ex presidente.

1996. Kofi Annan, político y diplomático ghanés, es nombrado secretario general de la ONU; en 1997 toma posesión del cargo.

1996. Segunda Conferencia de las Naciones Unidas sobre Asentamientos Humanos (Habitat II), celebrada en Estambul, Turquía.

1996. Nace la oveja Dolly, primer mamífero obtenido por clonación por los investigadores del Instituto Roslin en Escocia. Se da a conocer en 1997.

1996. Se comienza a editar la revista Fuentes Estadísticas que produce el INE de España, junto con Eurostat y la Universidad Autónoma de Madrid.

1996. Cumbre Mundial sobre la Alimentación realizada en Roma, Italia.

1996. El INEGI publica Estadísticas de empleo con enfoque de género.

1996. El INEGI y el IMSS realizan un anexo sobre seguridad social a las preguntas de la Encuesta Nacional de Empleo.

1996. El 1 de enero, Jorge Madrazo, presidente de la CNDH, se pronuncia por la exhumación de los cuerpos de 17 campesinos asesinados en Aguas Blancas, Guerrero.

1996. El EZLN confirma la constitución del Frente Zapatista de Liberación Nacional (FZLN) como organización civil y pacífica, que no busca el poder ni ser partido político.

1996. El 5 de enero, el Departamento de Estado estadounidense y agencias de viajes de dicho país recomiendan a los estudiantes no viajar a México, argumentando que habrá violencia e inseguridad en la Alameda Central y el Zócalo capitalino.

1996. El 24 de enero, la subcomisión de examen previo de la Cámara de Diputados rechaza, en forma definitiva, la demanda de juicio político en contra de Carlos Salinas de Gortari, Pedro Aspe y María Elena Vázquez por presuntas irregularidades en la privatización de TELMEX.

1996. El 11 de marzo, a petición de la SCJN, el periodista Ricardo Rocha entrega una copia del videocasete de Aguas Blancas transmitido por televisión días antes.

1996. El 6 de abril, entra en vigor en México el horario de verano.

1996. El 23 de octubre, con el voto a favor de 277 diputados priistas y 144 en contra de la oposición, la Cámara de Diputados aprueba las reformas a la Ley reglamentaria del artículo 27 constitucional, que permite la inversión privada en la petroquímica.

1996. El 30 de diciembre, se inaugura en el Centro Cultural Universitario la Sala Nezahualcóyotl en la Ciudad de México.

1996. La Academia de Investigación Científica se convierte en Academia Mexicana de Ciencias.

1996. En el IPN se crea el Centro de Investigación en Ciencia Aplicada y Tecnología Avanzada (CICATA).

1996. Se funda la Revista Mexicana de Investigación Educativa, por el Consejo Nacional de Investigación Educativa.

1996. Nace la Revista Mexicana del Caribe, con el esfuerzo de varias instituciones. Su sede se ubica en Chetumal, Quintana Roo.

1996. Gustavo Garza (economista y urbanista de El Colegio de México), creador de los Atlas de la ciudad de México (1987) y de la ciudad de Monterrey (1995), publica Cincuenta años de investigación urbana y regional en México, 1940-1991.

1996. Queda constituido el Instituto de Ecología de la UNAM (IEUNAM).

1996. En Cuernavaca son secuestradas cuatro sobrinas de Antonio Ortiz Mena, ex secretario de Hacienda y ex presidente del BID. Después de pagarse el rescate, son liberadas.

1997. La nave espacial Mars Global Surveyor, de los Estados Unidos de América, llega a la órbita de Marte para trazar el primer plano topográfico del planeta.

1997. Gran Bretaña restituye Hong Kong a China, después de un dominio de 155 años.

1997. Después de cinco años se realiza la Cumbre para la Tierra en Estados Unidos de América, donde se evalúan los resultados de la cumbre de 1992 llevada a cabo en Río de Janeiro, Brasil.

1997. Impacta al mundo la crisis económica en Asia, el llamado Efecto dragón.

1997. El 1 de enero, se inicia oficialmente la libre competencia en el servicio telefónico de larga distancia.

1997. El 8 de enero, la doctora Mireille Rocatti Velázquez es la primera mujer nombrada para presidir la CNDH, cargo en el que permanece hasta el 16 de noviembre de 1999.

1997. INEGI y el Programa Nacional de la Mujer publican Mujeres y hombres en México, compendio estadístico.

1997. Fallece en la Ciudad de México el director cinematográfico Gabriel Figueroa Mateos.

1997. El 26 de mayo, la antigua penitenciaría de Lecumberri se convierte en el Archivo General de la Nación.

1997. El 12 de agosto, se firma un convenio de cooperación técnica entre el IMSS y la Organización Mundial de la Salud (OMS).

1997. El 9 de octubre, el huracán Paulina ocasiona severos daños a su paso por los estados de Guerrero y Oaxaca, provocando la muerte de casi cuatrocientas personas y daños por ochenta mil millones de pesos.

1997. El 22 de diciembre, en la comunidad de Acteal, en el municipio de San Pedro Chenalhó, Chiapas, son acibillados 45 indígenas, en su mayoría mujeres y niños.

1997. Entre 1976 y 1997 la población de México experimentó una disminución de 71.4% en su poder adquisitivo, los precios aumentaron en un 102,770%, mientras que el salario mínimo sólo se incrementó un 29,369% (Vázquez 1997). Mientras que 18.9% de la población económicamente activa ganaba menos del salario mínimo en 1995, 65.1% no recibió beneficio social alguno a cambio de su trabajo en ese mismo año (INEGI 1995a).

1997. Tras 55 años de circular, cierra la revista Tiempo. Semanario de la vida y la verdad, fundada por el escritor y político Martín Luis Guzmán.

1997. El ingeniero Cuauhtémoc Cárdenas, del PRD, asume la jefatura del Gobierno del Distrito Federal.

1997. El Colegio Mexiquense crea la revista Economía, Sociedad y Territorio.

1998. Crack financiero en Rusia, con repercusiones internacionales, conocido como Efecto vodka.

1998. Se entrega el Premio Nobel de Economía al indio Amartya Sen por su contribución a la economía del bienestar.

1998. La Organización de las Naciones Unidas coordina la Reunión para la Conversión Informática Año 2000 (Y2K), en la que participan 130 naciones.

1998. La Unidad Aguascalientes del Centro de Investigación en Matemáticas, A.C. (CIMAT) inicia sus operaciones.

1998. El Instituto Nacional para la Educación de los Adultos (INEA) y el INEGI elaboran la Encuesta Nacional sobre Rezago Educativo.

1998. El 4 de enero, tras los hechos sangrientos en Acteal, Chiapas, Emilio Chuayffet es destituido como secretario de Gobernación. Tres días después, se concede licencia al gobernador de Chiapas, Julio César Rodríguez Fierro, quien es sustituido por Roberto Albores Guillén.

1998. México rompió el récord mundial de consumo al pasar a 412 botellas de productos Coca-Cola per cápita, sobrepasando al de 377 en Estados Unidos.

1998. El 30 de abril, el Senado de la República aprueba el tratado de libre comercio con Nicaragua.

1998. Hace su primera aparición pública el Ejército Revolucionario del Pueblo Insurgente (ERPI), en el estado de Guerrero.

1998. El 9 de julio, se anuncia un tercer recorte presupuestal por un monto de nueve mil ochocientos millones de pesos, además de una disminución en la exportación de crudo de cien mil barriles diarios.

1998. Con el TLCAN, México cedió a Estados Unidos su soberanía alimentaria: las importaciones agroalimentarias mexicanas de Estados Unidos aumentaron considerablemente: la soya, 50%; el maíz, 94%; el trigo, 73%; la carne bovina, 233%; el arroz, 135%...la producción de granos de México bajo: el trigo, -9.87%; la soya, -69.79%; el frijol, -3.35%; el maíz aumentó 1.94% (La Jornada, 5 de septiembre del 2000, p. 39).

1998. El 11 de septiembre, México suscribe el Convenio de Róterdam, que establece un mecanismo de autorización para la importación y exportación de sustancias químicas peligrosas.

1998. El 12 de noviembre, México se vincula a la Convención Interamericana para Prevenir, Erradicar y Sancionar la Violencia contra la Mujer.

1998. El 12 de diciembre, el PRI y el PAN legalizan el rescate bancario mediante el FOBAPROA.

1998. El 18 de mayo, debido a la creciente ola de violencia en el estado de Morelos, el Congreso local acepta la licencia del gobernador Jorge Carrillo Olea, quien es sustituido por Jorge Morales Baruc.

En Morelos, 1998. La Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM) crea el museo de ciencias para acercar a la población a la ciencia.

1999. Se implanta el euro en algunos países de Europa como moneda única.

1999. Insólita campaña mundial para evitar posible catástrofe en computadoras por cambio de siglo (Y2K).

1999. Devaluación del real brasileño impacta negativamente en los mercados latinoamericanos, conocida como Efecto samba.

1999. El proyecto Genoma Humano logra descifrar la secuencia completa del cromosoma 22.

1999. El INEGI lleva a cabo los Censos Económicos que incluyen el XV Industrial, XII Comercial, XII de Servicios, XIII de Transportes y I de Captación, Tratamiento y Suministro de Agua.

1999. El 4 de enero, por mandato presidencial, se crea la Policía Federal Preventiva (PFP), dependiente de la Secretaría de Gobernación.

1999. El 11 de enero, aparece la revista Letras Libres, fundada por Enrique Krauze Kleinbort.

1999. El 1 de febrero, muere el regiomontano Alejandro Galindo Amezcua, cineasta de la llamada época de oro del cine mexicano.

1999. El 19 de marzo, fallece el bardo chiapaneco Jaime Sabines Gutiérrez, autor del poema «Los amorosos».

1999. El 6 de mayo, se constituye la Junta de Gobierno del Instituto para la Protección del Ahorro Bancario (IPAB), que sustituye al FOBAPROA.

1999. El 1 de septiembre, se cancelan las operaciones de los Ferrocarriles Nacionales de México.

1999. El 7 de octubre, el Senado de la República otorga al escritor Carlos Fuentes la Medalla Belisario Domínguez.

1999. Comienza la organización de la coalición denominada Alianza por México, convocada por el PRD, el PT, Convergencia, PAS y el Partido de la Sociedad Nacionalista (PSN), que lanza como su candidato presidencial a Cuauhtémoc Cárdenas. Su cargo como Jefe de Gobierno del D. F. es asumido por Rosario Robles Berlanga.

1999. Leticia Mayer Celis, doctora en Historia escribe Entre el infierno de una realidad y el cielo de un imaginario: estadística y comunidad científica en el México de la primera mitad del siglo XIX.

1999. Enrique Hernández Laos y Julio Boltvinik, economistas, publican Pobreza y distribución del ingreso en México.

1999. El tratado de libre comercio entre México y Chile entra en vigor.

1999. Gail Mummert, antropóloga de El Colegio de Michoacán, compila la obra sobre los migrantes binacionales Fronteras fragmentadas.

1999. Convergencia por la Democracia obtiene su registro como agrupación política nacional; es fundado por el abogado Dante Delgado Rannauro.

2000. Después de cinco años, se lleva a cabo la Cumbre Mundial sobre Desarrollo Social en Ginebra, Suiza.

2000. En Nueva York, Estados Unidos de América, se realiza la Cumbre del Milenio que reúne a 166 jefes de Estado, quienes proponen reducir la pobreza para el 2015.

2000. Un grupo de científicos de varios países logran trazar el mapa del genoma humano, algo así como organizar el lenguaje de la vida.

2000. Realización del XII Censo General de Población y Vivienda 2000. Se incluyen nuevas preguntas sobre discapacidad, derechohabencia, desecho de basura y antigüedad de la vivienda.

2000. INEGI y la Comisión Nacional de la Mujer dan a conocer el Sistema de Indicadores para el Seguimiento de la Situación de la Mujer en México (SISESIM).

2000. Decide el INEGI levantar, de manera continua, la Encuesta Nacional sobre la Confianza del Consumidor (ENCO).

2000. INEGI publica Estadísticas educativas de hombres y mujeres: diferencias de género en las aportaciones al hogar y en el uso del tiempo e Indicadores de hogares y familias por entidad federativa.

2000. Publicación de la Encuesta sobre Violencia Intrafamiliar 1999.

2000. El 1 de enero, aparece el primer ejemplar del periódico Milenio Diario.

2000. El 8 de enero, se anuncia que, a pesar del TLCAN, Estados Unidos no permite el ingreso a su territorio de vehículos de transporte de carga mexicanos.

2000. El 14 de febrero, los datos del XII Censo General de Población y Vivienda arrojan que en México viven más de noventa y siete millones de personas.

2000. El 19 de febrero, cientos de granaderos desalojan la Escuela Normal Rural Luis Villarreal, en El Mexe, Hidalgo. Los pobladores someten a 61 granaderos.

2000. El 9 de marzo, el Banco Bilbao Vizcaya, Probusa y Bancomer se unen y forman la alianza que crea el banco más grande de México.

2000. El 23 de marzo, se firma un tratado de libre comercio entre México y la Unión Europea.

2000. El 8 de mayo, el Grupo Financiero Santander Mexicano adquiere Serfin en más de catorce mil millones de pesos.

2000. El 1 de junio, se aplica el Plan DN-III en la zona del Valle de Chalco que es afectada por el desbordamiento del canal de La Compañía.

2000. El 28 de junio, se firma el tratado de libre comercio con El Salvador, Guatemala y Honduras.

2000. El 1 de julio, entra en vigor el Acuerdo de Asociación Económica, Concertación Política y Cooperación entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros, por una parte, y los Estados Unidos Mexicanos, por otra.

2000. En el sexenio, el precio de la canasta básica alimentaria se elevó 370%, los salarios sólo aumentaron 135% (La Jornada, 27 de noviembre del 2000, p. 20). Según el último censo, el XI Censo de la Población y Vivienda, más de la mitad de la población, 49.3 millones de habitantes, viven en familias cuyos ingresos diarios son inferiores a \$105 pesos, el porcentaje de la pobreza en México varía según diversas estimaciones de 38% a 79% de la población total.

2000. El 2 de agosto, recibe Vicente Fox la acreditación del Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación como presidente electo.

2000. El 1 de septiembre, se informa que la Procuraduría General de Justicia Militar ejercita acción penal contra los generales Francisco Quirós Herмосillo y Mario Arturo Acosta Chaparro por presuntos nexos con el narcotráfico.

2000. Andrés Manuel López Obrador, politólogo, es electo jefe de Gobierno del Distrito Federal.

2000. La Sociedad Mexicana de Demografía celebra la Sexta Reunión Nacional de Investigación Demográfica.

2000. Nace el Grupo Financiero Scotiabank, antes Grupo Financiero Inverlat.

2001. El régimen afgano de los talibanes destruye los gigantescos budas de Bamiyán.

2001. Atentados terroristas a las torres gemelas de Nueva York y el edificio del Pentágono en Washington. En represalia, el gobierno de Estados Unidos de América y aliados atacan Afganistán.

2001. En Sudáfrica, se realiza la Conferencia Mundial contra el Racismo, la Discriminación Racial, la Xenofobia y las Formas Conexas de Intolerancia.

2001. Ana María Cetto Kramis, científica mexicana, es elegida secretaria general del Consejo Internacional de Uniones Científicas (ICSU, por sus siglas en inglés).

2001. Crisis económica por la devaluación del peso argentino provocada por la salida de fuertes capitales; repercute sobre todo en países latinoamericanos, sus consecuencias son llamadas Efecto tango.

2001. Se levanta el VIII Censo Ejidal.

2001. Se dan a conocer los resultados definitivos del XII Censo General de Población y Vivienda 2000 de manera simultánea en el edificio sede del INEGI y en las 32 entidades federativas.

2001. El INEGI y la Secretaría de Gobernación aplican la Encuesta Nacional sobre Cultura Política y Prácticas Ciudadanas (ENCUP).

2001. Se publica en el Diario Oficial de la Federación la ley que crea el Instituto Nacional de las Mujeres.

2001. El Colegio de México recibe el Premio Príncipe de Asturias.

2001. Julieta Quilodrán, doctora en Demografía, publica Un siglo de matrimonios en México.

2001. El Colegio de la Frontera Norte crea la revista Migraciones Internacionales.

2001. Gloria Elena León Paz, científica, detecta características celulares en enfermedades como alzhéimer, la esquizofrenia, el síndrome de down y el alcoholismo, al poder ver, analizar y manipular el ADN.

2001. El portal de Yahoo da un reconocimiento al sitio del INEGI en la categoría Internet y computadoras. Asimismo, ¡BEST México lo considera triunfador y le otorga el Grand Prix ¡BEST.

2001. Gran destrucción en Cabo San Lucas por la fuerza del huracán Julieta.

2002. Luiz Inácio Lula da Silva, ex obrero metalúrgico del Partido del Trabajo, triunfa en las elecciones para presidente en Brasil.

2002. La biblioteca de Alejandría, primera en la historia, reabre sus puertas al público.

2002. Naufraga frente a las costas españolas el barco petrolero Prestige, provocando un desastre ecológico por el derrame.

2002. La Unión Europea decide, en Copenhague, la aceptación de 10 países a partir del 2004: Polonia, Hungría, República Checa, Eslovaquia, Eslovenia, Malta, Chipre, Lituania, Letonia y Estonia.

2002. En Johannesburgo, Sudáfrica, se realiza la Cumbre de la Tierra.

2002. El INEGI realiza la Encuesta Nacional sobre Uso del Tiempo, 2002.

2002. Se da a conocer la publicación Las mujeres en el México rural, 2002, elaborada en forma conjunta por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), la Procuraduría Agraria (PA) y el INEGI.

2002. Celebración en Monterrey, Nuevo León, de la Conferencia Internacional sobre la Financiación para el Desarrollo.

2002. Es canonizado Juan Diego por el papa Juan Pablo II en su quinta visita a México.

2002. Ana Guevara, deportista, se convierte en la mejor atleta de los 400 metros a nivel mundial.

2002. Publicación de la revista especializada Lunes en la Ciencia, suplemento de La Jornada.

2002. Surge el Grupo Financiero Banamex como resultado de la venta del Grupo Financiero Banamex-Accival al Grupo Financiero Citigroup.

2002. El huracán Isidoro causa grandes estragos en Yucatán.

2002. El INEGI recibe el Premio Innova 2002 por el sitio Ciberhábitat, Ciudad de la Informática.

2003. Libia es elegida en Ginebra para presidir la Comisión de Derechos Humanos de la ONU.

2003. Corea del Norte se retira del Tratado de no Proliferación Nuclear (TNP).

2003. Peter Agre y Roderick MacKinnon, estadounidenses, reciben el Premio Nobel de Química por sus descubrimientos sobre los canales en la membrana celular. Estas proteínas permiten el paso de sustancias imprescindibles para el organismo.

2003. Tropas norteamericanas atacan Irak.

2003. En China comienza el contagio por el Síndrome Respiratorio Agudo Severo (SRAS).

2003. Se establece un convenio entre el INEGI y el BANXICO para realizar la Encuesta Nacional sobre la Confianza del Consumidor.

2003. La obra Atlas de la ciencia es un nuevo programa de la AMC que pretende integrar un banco de datos estadísticos sobre todas las ramas de la ciencia mexicana.

2003. La IX Conferencia de la Organización Asia Pacífico de Calidad abre la participación a los profesionales de la calidad, mexicanos y del resto del mundo.

2003. México ocupa el lugar 55 en desarrollo humano, considerado alto según estimaciones del Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD).

2003. La Asociación Mexicana de Internet (AMIPCI) informa que, con base en el estudio de hábitos de los usuarios de Internet, el número en México ascendió a 12 millones de personas.

2003. Al Instituto Nacional Indigenista lo sustituye la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.

2003 La Rana del sur (empresa) es creada para difundir la cultura, el arte y las ciencias sociales. Con un catálogo de más de 5,000 libros, CDS multimedia, películas y documentales.

2004. Un equipo de científicos rusos y estadounidenses dan a conocer la obtención de dos nuevos elementos químicos, cuyos nombres temporales son ununtrio y ununpentio.

2004. Se descubre la galaxia más lejana (13 mil millones de años luz) gracias a las observaciones del telescopio espacial Hubble y del observatorio gigante Keck de Hawai.

2004. Stephen William Hawkin, físico, cosmólogo y divulgador científico británico, propone su nueva teoría acerca de las simas o agujeros negros, donde considera que el Universo está prácticamente lleno de éstos, los cuales fueron formados del material original del cosmos.

2004. Al oeste de la costa Aceh (Indonesia) se produce un terremoto de nueve grados en la escala de Richter. Este sismo produjo una cadena de tsunamis que borraron literalmente del mapa islas, playas y poblaciones, quedando sumergidas en una densa capa de lodo y agua.

2004. Se efectúa la Cumbre Extraordinaria de las Américas, en Monterrey, Nuevo León, que enfría temporalmente la relación entre los gobiernos de Cuba y México.

2004. Celebración de la III Cumbre de los Jefes de Estado de la Unión Europea, Latinoamérica y el Caribe en la ciudad de Guadalajara.

2004. Julia Carabias Lillo, bióloga, recibe en Osaka, Japón, el premio internacional Cosmos 2004, que consiste en 3.8 millones de pesos, mismos que donó para la conservación de la Selva Lacandona.

2004. Levantamiento de los Censos Económicos, los cuales comprenden el XVI Industrial, XIII Comercial, XIII de Servicios, XIV de Comunicaciones y Transportes, V de Pesca y II de Captación, Tratamiento y Suministro de Agua.

2004. Se publican El trabajo infantil de México 1995, 2002 y 2004, Los hombres y las mujeres en actividades económicas, Los profesionistas de..., y Las mujeres en..., (éstas últimas por entidad federativa), Las personas con discapacidad en México. Una visión censal 2004, Encuesta Nacional sobre la Dinámica de las Relaciones en los Hogares ENDIREH 2003.

2004. Publicación de los Lineamientos para la organización y conservación de archivos de las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal, elaborados por el Archivo General de la Nación en colaboración con el Instituto Federal de Acceso a la Información Pública (IFAI).

2005. Michael E. Brown, doctor en Astronomía del Instituto Tecnológico de California (Estados Unidos), anuncia el descubrimiento de un nuevo planeta en las afueras del sistema solar.

2005. Los economistas Robert Aumann, alemán, y Thomas Schelling norteamericano, obtienen el Premio Nobel de Economía por su contribución al fortalecimiento del conocimiento del conflicto y la cooperación a través del análisis de la Teoría de los Juegos.

2005. Angela Dorotea Merkel, política alemana y presidenta de la Unión Democrática Cristiana, toma posesión como canciller de Alemania.

2005. La Encuesta Nacional de Empleo y la Encuesta Nacional de Empleo Urbano son reemplazadas por un nuevo operativo denominado Encuesta Nacional sobre Ocupación y Empleo (ENOE).

2005. Se realiza el levantamiento del II Censo de Población y Vivienda 2005.

2005. Petróleos Mexicanos (PEMEX) localiza un nuevo yacimiento de gas natural en la Cuenca de Burgos, localizada entre Coahuila de Zaragoza, Tamaulipas y Nuevo León.

2005. Alexander Balankin, doctor en Ciencias FísicoMatemáticas, de origen ruso nacionalizado mexicano, recibe el premio en Ciencias, por parte de la UNESCO, por el desarrollo de mecánica fractal y los logros sobre las técnicas de mejora de explotación petrolífera.

2005. Ana María Cetto Kramis, en su carácter de directiva de la Agencia Internacional de la Energía Atómica, es partícipe del Premio Nobel de la Paz por los esfuerzos destinados a impedir que la energía nuclear sea utilizada con fines militares.

2006. En todo el mundo se celebra el Año de Mozart debido al 250 aniversario de su nacimiento.

2006. Verónica Michelle Bachelet Jeria, médico pediatra, es la primera mujer elegida presidenta de Chile.

2006. La Unión Astronómica Internacional publica una nueva definición de planeta que excluye a Plutón, por lo que el Sistema Solar reduce su número de planetas de nueve a ocho.

2006. La Cámara de Diputados, en el marco del Programa Nacional por una Vida sin Violencia en la Familia, solicita al INEGI desarrollar un conjunto de programas estadísticos que permitan visualizar las situaciones de violencia que enfrentan las mujeres en México.

2006. Se celebra el bicentenario del nacimiento de Benito Juárez.

2006. La Cámara de Diputados aprueba las reformas al COFIPE, lo cual permite a los mexicanos que vivan en el extranjero, concretamente en los Estados Unidos, poder ejercer su derecho al voto.

2006. Esther Orozco Orozco, doctora en Biología Celular y patóloga mexicana, obtiene por parte de la UNESCO, el premio "Mujeres en la Ciencia", por sus estudios sobre las amibas.

2006. El abogado Felipe Calderón Hinojosa asume la Presidencia de la República.

2006. José Ángel Gurría Treviño, economista mexicano, toma posesión como secretario general de la OCDE, cuya sede se encuentra en París, Francia.

2006. El mexicano Luis Alfonso de Alba, licenciado en Relaciones Internacionales, toma posesión de la presidencia del Consejo de Derechos Humanos de la ONU.

2006. En México, el Senado de la República aprueba la Ley General del Sistema Nacional de Prevención, Protección, Asistencia y Erradicación de la Violencia contra las Mujeres y las Niñas.

En Morelos, 2006. Creación del proyecto integrador para el desarrollo sustentable en Morelos.

2007. Se dan a conocer las Nuevas siete maravillas del mundo, elegidas por votación popular a través de Internet: la Gran Muralla China; la ciudad de Petra, en Jordania; el Cristo Redentor, en Brasil; Machu Picchu, en Perú; Chichen Itzá, en México; el Coliseo de Roma, en Italia y el Taj Mahal en la India.

2007. El ex vicepresidente de los Estados Unidos de América y político estadounidense Albert Arnod Gore y el Panel Climático de Naciones Unidas ganan el Premio Nobel de la Paz por el impulso de la acción internacional contra el calentamiento global. Dentro de este grupo de colaboradores se encuentran 10 científicos mexicanos de la UNAM: Griselda Binimelis de Raga, Víctor Magaña Rueda, Cecilia Conde Álvarez, Francisco Estrada Porrúa, Carlos Gay García, Ana Rosa Moreno, Blanca Jiménez, Claudia Sheinbaum Pardo, Omar Masera Cerutti y Carlos Anaya Merchant.

2007. El francés Albert Fert y el alemán Peter Grüber, ambos físicos, reciben el premio Nobel de Física, debido a que fueron los descubridores de la magnetorresistencia gigante que permitió el aumento de los gigabyte en los discos duros.

2007. Se levanta el VIII Censo Agrícola, Ganadero y Forestal y el IX Censo Ejidal.

2007. Ciudad Universitaria de la UNAM es declarada, patrimonio mundial de la humanidad.

2007. La UNAM asciende 13 lugares en la clasificación mundial de universidades en la web que se realiza en España y se coloca en el sitio 68, con lo que se consolida como la institución de educación superior líder en Internet en Iberoamérica.

2007. Se cumple el primer centenario del nacimiento de la pintora mexicana Frida Kahlo.

2007. El Gobierno del Distrito Federal instituye el premio iberoamericano de novela de la ciudad de México que lleva el nombre de la escritora Elena Poniatowska.

2007. Tabasco y Chiapas, padecen terribles inundaciones por las fuertes lluvias presentadas en el sureste mexicano a causa de crecimientos de los ríos que recorren ambas entidades.

En Morelos, 2007. Se inaugura el Hospital de la Mujer del Estado de Morelos.

En Morelos, 2007. Se inaugura la presa "Barreto" para resolver en gran parte la problemática de la escasez de agua que padece el Estado.

En Morelos, 2007. Se funda el movimiento "Solidaridad" en Morelos.

En Morelos, 2007. Se abre por primera vez la investigación del juicio clerical al que fueron sometidos Miguel Hidalgo y José María Morelos.

2008. Kosovo declara unilateralmente su independencia de Serbia.

2008. El presidente cubano Fidel Castro renuncia a su cargo por motivos de salud, después de 49 años en el poder.

2008. La empresa multinacional estadounidense Microsoft anuncia el lanzamiento de un navegador en Internet para celulares.

2008. Declara la ONU al 2008 Año Internacional del Planeta Tierra.

2008. El 1 de agosto se produce un eclipse solar total que es visible en un estrecho corredor desde el norte de Canadá (Nunavut), Groenlandia, Noruega, centro de Rusia, este de Kazajistán, oeste de Mongolia y China.

2008. Investigadores alemanes y estadounidenses descifran por completo la secuencia del genoma mitocondrial, del ADN transmitido por la madre de un hombre de Neandertal, a partir de un hueso fosilizado de 38 mil años.

2008. En Pekín, China se celebran los Juegos Olímpicos del 8 al 24 de agosto.

2008. El nadador estadounidense Michael Fred Phelps, es considerado el mejor nadador de la historia, tras haber conseguido ocho medallas de oro en los Juegos Olímpicos de Pekín 2008.

2008. Astrónomos canadienses fotografían por primera vez un planeta extrapolar. Hasta ahora se conocían 300 objetos planetarios, pero nunca se habían visto.

2008. Científicos de la Asociación Americana de Investigación del Cáncer probaron en laboratorio una vacuna que destruye totalmente las células cancerígenas mamarias.

2008. Se otorga premio Nobel de Medicina a los franceses Luc Montagnier y Françoise Barré-Sinoussi por el descubrimiento del virus de la inmunodeficiencia humana (VIH) y al alemán Harald zur Hausen por el hallazgo del papilomavirus humano que provoca el cáncer de cuello de útero.

2008. El premio Nobel de Química se otorga a tres investigadores, el neurobiólogo japonés Osamu Shimomura, y los estadounidenses Martin Chalfie, neurobiólogo de la Universidad de Columbia, y el biólogo Roger Tsien por el descubrimiento de una proteína verde fluorescente que se ha convertido en una herramienta clave en la biociencia.

2008. El escritor francés Jean-Marie Gustave Le Clézio es el ganador del Premio Nobel de Literatura 2008; doctor en letras por la Universidad de Niza.

2008. Se crea la Asociación Protectora de Cine y Música de México (APCM) con el fin de impulsar una campaña contra la piratería tanto en medios físicos como por Internet.

2008. Alberto Darszon y Gabriel Corkidi, investigadores del Instituto de Biotecnología de la UNAM, obtuvieron el premio Imaging Solutions of the Year 2008, en el área de Microscopía, otorgado por la revista industrial Advanced Imaging.

2008. En el tema de Fotos de protesta, la mexicana Livia Corona gana el premio internacional de fotografía Sony.

2008. San Miguel de Allende es declarado Patrimonio Mundial por la UNESCO, por ser un ejemplo destacado de la arquitectura barroca.

2008. El mexicano y doctor en química-física Mauricio Terrones Maldonado recibe el "Premio Japón por Innovación en Carbono" ya que descubre los nanotubos de carbono dopados, nuevo material que incluye átomos de nitrógeno.

2008. El Senado de la República aprobó en lo general y lo particular la Ley General para el Control del Tabaco, que prohíbe fumar en lugares cerrados en todo el país.

2008. Los mexicanos Guillermo Pérez Sandoval y María del Rosario Espinoza Espinoza ganan medalla de oro en la especialidad de taekwondo en los Juegos Olímpicos de Beijing 2008.

2008. El 12 de mayo inicia el debate de la Reforma de PEMEX, con la creación de una serie de foros, en los que participaran políticos, especialistas en petróleo y asociaciones ciudadanas.

2008. La UNESCO declara Reserva de la Biosfera de la Mariposa Monarca, en los estados de México y Michoacán, en la lista de Patrimonio Mundial.

2008. El 30 de agosto, cientos de miles de personas en toda la República se unen en la marcha "Iluminemos México" contra la inseguridad y la impunidad que se vive en todo el país.

2008. México culmina su participación en los Juegos Paralímpicos Beijing 2008 en la decimocuarta posición del medallero con 20 preseas, mientras que China arrasó con 211 metales.

En Morelos, 2008. Última reforma judicial en materia de justicia penal para adultos.

En Morelos, 2008. Creación de la ley de desarrollo económico sustentable en Morelos.

2009 1er aniversario de la creación del Tribunal Unitario de Justicia para adolescentes.

En Morelos, enero 2009. Inicia la remodelación del Centro Histórico de Cuernavaca para rehabilitar la imagen urbana y atraer mayor número de turismo nacional e internacional.