



<http://dx.doi.org/10.5154/r.textual.2020.75.07>

FOOD SUPPLY AND CONSUMPTION CHAINS IN SANTA MARÍA TECUANILCO, TEXCOCO, ESTADO DE MEXICO

FORMAS DE ABASTO Y CONSUMO ALIMENTARIO EN SANTA MARÍA TECUANILCO, TEXCOCO, ESTADO DE MÉXICO

María Eugenia Chávez-Arellano*; Amanda Yaollin Díaz-Anguiano

ABSTRACT

This paper presents advances of a research project about food culture in Santa María Tecuanulco, in the municipality of Texcoco, State of Mexico. The objective is to present some types of food supply, preferences and habits people of this community have. The data are from a survey based on probabilistic sampling of 117 homes in this community. It was seen that among the products that form the food supply, the ones locally produced are less relevant. The diet is based on maize, wheat and their products, mainly tortillas. This shows the persistence of a traditional food culture over time. Together with cereals, the consumption of dairy and leguminous products is privileged over meat. Limitations: Since quantitative perspective was privileged, we only have a partial approach to the cultural food practices. However, it is possible to anticipate that together with the persistence of maize, a change in community's feeding practices is identified along with changes in economic activities.

KEYWORDS: Food practices, food culture, traditional food, cultural changes.

¹Universidad Autónoma Chapingo, carr. México- Texcoco, km 38.5, Chapingo, Texcoco, Edo. de México. C. P. 56230.

*Corresponding author: chavez.arellano@correo.chapingo.mx tel: 5539336352.

Received: May 28, 2019 / Accepted: February 27, 2020

Please cite this article as follows (APA 6): Chávez-Arellano, M. E., & Díaz-Anguiano, A. Y. (2020). Food supply and consumption chains in Santa María Tecuanilco, Texcoco, Estado de Mexico. *Textual*, 75, 157-181. doi: 10.5154/r.textual.2020.75.07

RESUMEN

En este artículo se presentan avances de una investigación sobre cultura alimentaria en la comunidad de Santa María Tecuanulco en el municipio de Texcoco, Estado de México. El objetivo es transmitir algunas formas de abasto, preferencias y consumo alimentario que tienen los pobladores de esta comunidad. Se utilizan datos obtenidos de una encuesta aplicada con base en un muestreo probabilístico en 117 hogares de la comunidad. Se encontró que entre los productos que conforman el abasto alimentario, los producidos localmente tienen poca relevancia. El prevalenciente consumo de maíz y sus derivados, indica la persistencia de una cultura alimentaria tradicional a través del tiempo. También privilegia el consumo de productos lácteos y leguminosas sobre los productos cárnicos. Limitaciones: Al privilegiar la perspectiva cuantitativa, solo tenemos un acercamiento parcial a las prácticas alimentarias. No obstante, es posible adelantar que, junto a la persistencia protagónica del maíz, se identifica un cambio en las prácticas de alimentación de la comunidad a la par de transformaciones de actividades económicas de la población.

PALABRAS CLAVE: Prácticas alimentarias, cultura alimentaria, alimentos tradicionales, cambios culturales.



INTRODUCTION

The intake of food is a biological action which makes sense because it is essential to provide the body with necessary nutrients to live and reproduce, but human nutrition is more than that. It is produced and defined by a series of social and cultural elements whose objectives come from habits, preferences and practices. That is, the different eating habits: choosing food, its classification, its acquisition, types of storage and preparation, are all part of the relations people establish with their environment and the meaning it gives to their daily practices.

Choosing and buying edible ingredients, preparing dishes, the amount of ingredients, the size of each portion and its

INTRODUCCIÓN

La ingesta de alimentos es una acción biológica que tiene sentido, porque es indispensable para proveer al organismo de los nutrientes necesarios para la vida y la reproducción normal. Pero, la alimentación humana es más que eso. Se produce y define debido a una serie de elementos sociales y culturales que se objetivan en hábitos, preferencias y prácticas. Es decir, las formas de comer: la elección de alimentos, su clasificación, su adquisición, las formas de almacenamiento y de preparación, son parte de las relaciones que la gente establece con su entorno y el significado que da a sus prácticas cotidianas.

La elección y compra de ingredientes comestibles, la preparación de platillos, la

distribution among family members, go through sieves of significance. Contreras and Gracia (2005: 32) point out that food transcends biological and economic factors because “the act of eating” apart from being a complex phenomenon, “it is a social and cultural phenomenon (learned) from collective knowledge”. Therefore, the type of edible products regularly consumed by people reflect a way of life each individual adopts and reproduces on a daily basis.

We start by considering that the cultural construction of eating habits takes place in physical-environmental contexts which provide populations with vegetable and animal ingredients whose availability generate different ways to organize the acquisition and process of foods. But, in the local and global relation, even though new elements are being continuously incorporated while others are being replaced, it is also true that there are traditional forms that define local foods and enable their presence over time. These forms contain deep-seated elements which give kitchens the characteristics that make them unique, as could be the case of Mesoamerican kitchens which in addition to their diversity, are produced around maize, nixtamal products, chiles and beans, among others.

In this context, the aim of this document is to show some of the elements that are part of the everyday food practices in Santa María Tecuanulco, such as: the ways food is supplied and the predominance of some food products consumed on a daily basis by the population. As well as showing the way food practices of the community have

cantidad de ingredientes, el tamaño de porciones y su distribución entre los miembros de una familia, pasan por tamices de significación. Contreras y Gracia (2005: 32), señalan que la comida trasciende lo biológico y lo económico pues “el hecho alimentario” aparte de ser un fenómeno de alta complejidad, “es un fenómeno social y cultural (que se aprende) a partir de un saber colectivo”. De manera que, el tipo de productos comestibles que la gente consume regularmente refleja una forma de vida que los individuos asumen y reproducen a diario.

Partimos de que la construcción cultural de formas de alimentación se da en contextos físico-ambientales que proveen a las poblaciones ingredientes vegetales y animales cuya disponibilidad genera diversas formas de organizar la adquisición y procesamiento de los alimentos. Pero en la relación local y global, pese a que continuamente se incorporan elementos nuevos y a veces se desplazan otros, también es cierto que existen formas tradicionales que definen las comidas locales y permiten sostenerse en el tiempo. Estas formas contienen elementos de profundo arraigo que imprimen a las cocinas, características que les dan su particularidad, como podría ser el caso de las cocinas mesoamericanas que, allende su diversidad, se producen en torno al maíz, los productos derivados de la nixtamalización de este grano, los chiles y el frijol, entre otros.

En este contexto, el objetivo de este documento es mostrar algunos elementos que forman parte de las prácticas de alimentación cotidiana en Santa María Tecuanulco, tales como: las formas de abasto de alimentos y el predominio de algunos pro-

changed along with the transformation of the economic activities of the population.

Santa María Tecuanulco was chosen (henceforth referred to as SMT) to carry out this research for three reasons: 1) it is a community whose origin is deep-seated in precolonial times with a long maize consumption tradition and diverse deep-seated syncretic religious practices; 2) agriculture is not a fundamental activity due to the diversification of economic activities among its inhabitants, mainly services and commerce; 3) its near two important urban centers: Texcoco and Mexico City.

METHODOLOGY

Data were collected by applying a survey with the intention to carry out reliable statistical inferences from probability sampling. This survey about food practices was applied to the male and female heads of households in the community and it was directed towards knowing the percentage of income spent on food, who prepares the meals, how many times a day, who decides what food is going to be bought and prepared and based on what, where do they get their food from.

The highest variance was used to estimate the size of the sample, considering a simple random sampling, this procedure is used in studies where information about the variability of distribution of the population data is not available (Martínez & Martínez, 2008). The equation proposed for similar research in Texcoco was used, where the population parameter to be estimated is a proportion, taking into con-

ductos alimentarios de consumo cotidiano de la población. Asimismo, dar cuenta de la manera en que las prácticas de alimentación de la comunidad han ido cambiando a la par de transformaciones de actividades económicas de la población.

Se eligió Santa María Tecuanulco (en adelante: SMT) para realizar la investigación por tres razones: 1) es una comunidad cuyos orígenes se anclan en la época precolonial con larga tradición en el consumo de maíz y diversas prácticas religiosas sincréticas profundamente arraigadas; 2) la agricultura ha dejado de ser una actividad fundamental debido a la diversificación de actividades económicas entre sus pobladores, principalmente los servicios y el comercio; 3) su cercanía con dos importantes centros urbanos: Texcoco y la Ciudad de México.

METODOLOGÍA

La recolección de datos se realizó mediante la aplicación de una encuesta con la intención de hacer inferencias estadísticas confiables, derivadas de un muestreo probabilístico. Dicha encuesta sobre prácticas alimentarias fue aplicada a jefes/as de hogares de la comunidad y estuvo dirigida a conocer el porcentaje de ingreso que se gasta en alimentos, quién prepara las comidas, cuántas veces al día, quién y con base en qué se toma la decisión de lo que se compra o prepara para comer, dónde se adquieren los alimentos.

Para calcular el tamaño de la muestra se utilizó la estimación de la máxima varianza, considerando un muestreo aleatorio simple, este procedimiento es utilizado en

sideration the highest variance (Santos, Zuñiga-Estrada, Leos-Rodríguez, & Alvarez, 2014).

$$n = \frac{Nz_{1-\frac{\alpha}{2}}^2 p(1-p)}{e^2(N-1) + z_{1-\frac{\alpha}{2}}^2 p(1-p)}$$

Where:

N= size of the population or universe (604 households)

$z_{1-\alpha/2}^2$ = value on the standard normal distribution for a $1-\alpha$ (95 %) trust level.

p = value for the proportion parameter (0.5)

e = maximum error allowed in the estimation (0.09)

Substituting:

$$\begin{aligned} n &= \frac{604(1.96)^2 0.5(1-0.5)}{0.09^2(604-1) + (1.96)^2 0.5(1-0.5)} \\ &= 99.25 \cong 100 \end{aligned}$$

The survey presented an oversampling of 17 questionnaires, we verified that those questionnaires were not from outside the sampling framework and they were included. Therefore the size of the sample in this research was of 117 questionnaires. The applied questionnaires represent 19.37 % from the total households in the town. The data from the survey were captured in the software program Excel to be managed statistically.

The survey was applied to people in charge of preparing food for the family -generally women- however, 96 women and 21 men answered the survey. This distribution by sex was possible because at the moment of arriving to some of the households,

estudios donde no se tiene información sobre la variabilidad de la distribución de los datos poblacionales (Martínez & Martínez, 2008). Se utilizó la fórmula propuesta para investigaciones similares en la región de Texcoco, donde además se parte de que el parámetro de la población que se quiere estimar es una proporción, considerando la varianza máxima (Santos, Zuñiga-Estrada, Leos-Rodríguez, & Alvarez, 2014).

$$n = \frac{Nz_{1-\frac{\alpha}{2}}^2 p(1-p)}{e^2(N-1) + z_{1-\frac{\alpha}{2}}^2 p(1-p)}$$

Donde:

N= tamaño de la población o del universo (604 hogares)

$z_{1-\alpha/2}^2$ = valor de la distribución normal estándar para un nivel de confianza de $1-\alpha$ (95 %)

p = valor del parámetro proporción (0.5)

e = error máximo permisible de la estimación (0.09)

Sustituyendo:

$$\begin{aligned} n &= \frac{604(1.96)^2 0.5(1-0.5)}{0.09^2(604-1) + (1.96)^2 0.5(1-0.5)} \\ &= 99.25 \cong 100 \end{aligned}$$

La encuesta presentó una sobremuestra de 17 cuestionarios, verificamos que dichos cuestionarios no fueran ajenos al marco de muestreo y se incluyeron. Por tanto, el tamaño de muestra de la investigación fue 117 cuestionarios. Los cuestionarios aplicados representan 19.37 % del total de hogares existentes en el poblado. Los datos de la encuesta se vaciaron en el programa Excel para su manejo estadístico.

there was only a man present who chose to answer. Thus a few more than three quarters of the women in the survey are homemakers (80 %), while 86 % of the men work outside the household in different activities, such as: commerce (52 %), music (24 %) and 10 % said they were police officers. Sixty four percent of the women do not have a remunerated activity and depend on their providing husband to maintain the household; a lower percentage (11 %) said to be a merchant, 6 % employees, 2 % are seamstresses and one of them was very thin when the research was carried out.

The average age of the interviewees was 37 years, the oldest registered person was 54 years old and 21 the youngest. Men mentioned commerce as their main occupation: 52 %. From the total number of interviewees, 74 % said that the man of the household was the main provider. From the 96 women, 67 % said they were married, 18 % live in a consensual union, 7 % are single, 7 % are widows and 1 % are separated. Seventy one percent of the men said they were married, 19 % live in a consensual union and 10 % are single.

Finally, we make some considerations regarding changes on food habits from the notes taken in the fieldwork diary we elaborated during the ethnographic work in the community during 2015 and 2018, from which we took conversations we had with different interlocutors from the town.

THE COMMUNITY

Along with San Jerónimo Amanalco, Santa Catarina del Monte, San Pablo Ixayoc and

Se buscó aplicar la encuesta a personas encargadas de la preparación de alimentos para la familia -las mujeres generalmente-, sin embargo, el resultado fue que contestaron 96 mujeres y 21 hombres. Esta distribución por sexo resultó porque, al momento de llegar a algunos hogares, solo estuvo un varón que decidió contestar. Así, poco más de las tres cuartas partes de las mujeres de la encuesta se dedican al hogar (80 %), mientras que 86 % de los varones trabajan fuera de casa en diversas actividades, tales como: comercio (52 %), música (24 %) y 10 % dijeron trabajar como policías. De las mujeres, 64 % de ellas no tienen una actividad remunerada y dependen del esposo proveedor para la manutención del hogar; un porcentaje menor (11 %) dijo ser comerciante, 6 % empleadas, 2 % se dedican a la costura y una de ellas era delegada en la época de la investigación.

La edad promedio de los encuestados fue de 37 años de edad, la persona mayor 54 años y 21 la menor registradas. Los hombres, indicaron como ocupación principal el comercio: 52 %. Del total de los encuestados, 74 % indicaron que el padre de familia era el principal proveedor del hogar. De las 96 mujeres, 67 % indicaron estar casadas, 18 % vivir en unión libre, 7 % solteras, 7 % viudas y 1% separadas. Por su parte, los varones 71 % indicaron ser casados, 19 % vivir en unión libre y 10 % solteros.

Por último, hacemos algunas consideraciones sobre los cambios alimentarios a partir de las notas del diario de campo que elaboramos durante el trabajo etnográfico en la comunidad durante 2015 y 2018, en el cual recuperamos conversaciones

San Miguel Tlaixpan, Santa María is part of the mountainous area of the municipality Texcoco. The population of SMT keeps a continuous relation with the surrounding towns, with the municipal seat, the rest of the state and with Mexico City. This region was part of the colonial haciendas of Texcoco, specifically of the *Hacienda del Molino de Flores* whose cereal production gave special importance to wheat, considered as a grain with higher nutritional value and flavor than maize by Spaniards (Acosta, 2011). According to Mintz (1996) the incorporation of non-native products acquired a cultural and significant importance for the people, defining their food preferences and giving them a “heavy emotional charge” because they are a product of the social and cultural rules that define them and transform them into an identity, (Mintz, 2016), as it happens here with wheat and faba beans, which complement the repertoire of consumed products of Santa María Tecuanulco.

SMT as well as other regions that based their economic dynamics and social life on agricultural and animal husbandry activities, has been strengthening its bonds with the urban life expanding towards near and not so near spaces. Nevertheless it is more a rural than an urban town. If we were to characterize the community for its lifestyle, we would be closer to a population that has moved towards an urban life in a context where being rooted to the earth is still present, even though agricultural activities have been replaced as the main form of subsistence and economic family income.

In SMT the agricultural production of basic grains and other crops that were

que tuvimos con diversos interlocutores del poblado.

LA COMUNIDAD

Junto con San Jerónimo Amanalco, Santa Catarina del Monte, San Pablo Ixayoc y San Miguel Tlaixpan, Santa María forma parte de la zona montañosa del municipio de Texcoco. La población de SMT mantiene una continua relación con los poblados de su alrededor, con la cabecera municipal y de igual manera con el resto del estado y la Ciudad de México. Esta región formó parte de las haciendas coloniales de Texcoco, específicamente de la hacienda del Molino de Flores cuya producción cerealera dio importancia primordial al trigo, considerado por los españoles un grano con mayores propiedades nutricionales y de mejor sabor que el maíz (Acosta, 2011). De acuerdo con Mintz (1996) la incorporación de productos no originarios llegan adquirir importancia cultural y significativa para las personas definiendo de alguna manera las preferencias alimentarias e imprimiéndoles una “enorme carga afectiva” en tanto que, estas son producto de las reglas sociales y culturales que las van definiendo y las convierten en formas de identidad (Mintz, 1996), tal como sucede aquí con el trigo y las habas, que complementan el repertorio de los productos de consumo alimentarios propios de Santa María Tecuanulco.

SMT como muchas regiones que, en otro momento basaron su dinámica económica y vida social en las actividades agrícolas y pecuarias, ha ido fortaleciendo sus vínculos con la vida urbana que cada vez avanza más hacia los espacios cercanos y no tan

important to their economy and became part of their regular consumption such as wheat, potatoes or faba beans, is no longer an essential occupation. As a matter of fact, the community is best known for its music bands and florists, these activities were established in the population over four decades ago (Palerm, 1993, Carreón, 2007).

Sowing maize, beans, faba beans, some vegetables and other rainfed crops is now reduced to a small production for self-consumption and to sell among inhabitants of the same community. Data from the survey show that only 32.48 % of the families mentioned that they have a plot where they mainly sow maize, beans, faba beans and other products in a smaller quantity. 22.22 % do not have cultivating land and the rest of the interviewees (45.3 %) have fruit orchards. It was mentioned in every case that the land was communal property.

From the families who have access to cultivating land (39), 100 % sows maize, 41.02 % also sow beans and faba beans, about 25 % sow tomato and chard, 22 % sow chile and a few sow oat (two families) or cilantro (one family). Regarding those 7 crops, data obtained indicate that a small percentage of this production is for sale and most of it is for family consumption. These products have a market within the same community or in local itinerant markets (*tianguis*) of nearby communities where women and men offer them (Figure 1). There are people -mostly elderly- frequently found in nearby places selling some products cultivated in their backyards such as squash flowers, fruit, nopales or maize products

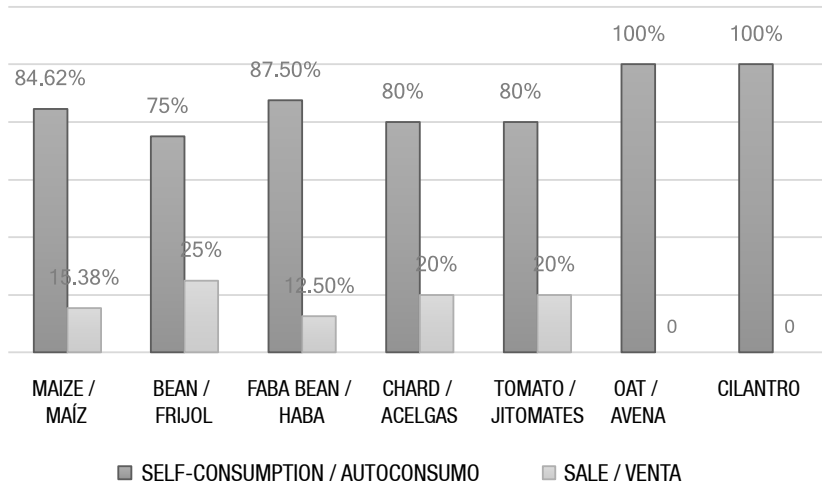
cercanos. No obstante, es un poblado más cercano a lo rural que a lo urbano. Si quisiéramos caracterizar a la comunidad por su estilo de vida, estaríamos más cerca de una población que ha transitado hacia una vida urbana en un contexto donde el arraigo a la tierra permanece, aunque se han desplazado de manera importante las actividades agrícolas como forma principal de sustento y de ingreso económico familiar.

SMT ha dejado de tener como ocupación fundamental la producción agrícola de granos básicos y otros cultivos que fueron importantes en su economía y que se convirtieron en parte de su consumo habitual como los productos del trigo, las papas o las habas. De hecho, la comunidad se conoce más por las bandas de músicos y los floristas, actividades que se fueron arraigando en la población desde hace más de cuatro décadas (Palerm, 1993, Carreón, 2007).

La siembra de maíz, frijol, habas, algunas hortalizas y otros cultivos de temporal, está reducida a una pequeña producción para el autoconsumo y para la venta entre pobladores de la misma comunidad. De los datos de la encuesta, tenemos que únicamente 32.48 % de las familias señalaron que tienen una parcela de siembra en la que cultivan principalmente maíz, frijol, habas y otros productos en menor cantidad. 22.22 % no tienen tierra para cultivar y el resto de los encuestados (45.3 %) señalaron tener huertos frutales. En todos los casos se indicó que la tierra era propiedad comunal.

De las familias que indicaron tener acceso a tierra para cultivar (39), 100 %

Figure 1. Use of cultivated crops.
Figura 1. Destino de los cultivos sembrados.



Source: Author made based on the applied survey.

Fuente: Elaboración propia con base en la encuesta aplicada.

such as pinole.¹ The following figure shows the percentage of products families destined to self-consumption and sale. It can be seen that oat and cilantro are entirely for self-consumption, but it must be highlighted that only three families from this sample cultivate them.

These data are important because they give the idea that cultivating certain products is maintained for tradition and is basically for self-consumption, although as some people from the community say, it is not enough for the whole year.

¹Pinole is a food of pre-Columbian origin elaborated with toasted maize kernels, which are ground with sugar and sometimes with cinnamon. The result is a powder which can be eaten only as a snack or it is used to prepare *atoles* and other cold or hot beverages.

siembra maíz, 41.02 % también siembra frijol y habas, alrededor del 25 % siembra jitomate y acelgas, 22 % siembra chile y muy pocos dijeron sembrar avena (dos familias) o cilantro (una familia). Acerca de esos siete cultivos, los datos obtenidos indican que un pequeño porcentaje de esta producción se destina a la venta y la mayor parte para el consumo familiar. La venta de estos productos, tienen mercado en la misma comunidad o en mercados locales itinerantes (tianguis) de comunidades cercanas a donde mujeres y hombres los ofrecen (Figura 1). Es recurrente encontrar en algunos lugares aledaños a personas –principalmente mayores- vendiendo algunos productos cultivados en sus patios como flores de calabaza, frutas, nopales o productos de maíz como

ACQUISITION AND CONSUMPTION

Eating habits also depend on having access to raw materials to prepare meals, the amount, the number of meals per day and the food distribution among family members. In this regard, supply of daily consumed food products and the preferences which influence their selection and food preparation, are part of an everyday food practice. That is, these practices take place in an everyday framework as part of a series of *procedures* that enable the organization of life and makes society function (De Certeau, 1996, p. 55-56) and are part of organizing everyday life in such a way that they give a purpose to the selection of what is going to be eaten and even to the structuring of taste.

New elements are being incorporated to eating habits, unusual, but highly attractive and sometimes addictive, they are also replaced and forget others less common due to lack of access or a cultural sense. Therefore the ways to supply food are also a part of a food culture that is constructed, consolidated or modified in particular contexts. This link of what Bourges (2004) calls *food supply chains*, acquires an important role in populations with limited direct supplies of the family or local production, such is the case of SMT. At the same time, the ways to supply food each person makes use of everyday to feed their family, widens when the basic products of a diet are only available in the market and communities are urbanized.

Markets make food products available at different levels -local, regional and national- but in an irregular manner because even

el pinole.¹ En la siguiente figura se muestra el porcentaje de productos que las familias destinan al consumo familiar y a la venta. Como puede observarse, el cultivo de avena y cilantro aparece como de completo autoconsumo, pero hay que subrayar que solo tres familias de esta muestra los cultivan.

Los datos mostrados resultan de importancia en la medida que nos dan una idea de que el cultivo de ciertos productos se mantiene por tradición y se dirige básicamente al autoconsumo, aunque, como suelen decir las personas de la comunidad, no alcanza para todo el año.

ADQUISICIÓN Y CONSUMO

Las formas de alimentación también tienen que ver con el acceso a las materias primas en la preparación de alimentos, las cantidades, el número de comidas al día y hasta la distribución de los alimentos entre los miembros del grupo familiar. En este sentido, el abasto de los productos alimentarios que se consumen a diario y las preferencias que supone su elección y la preparación de las comidas, son parte de una práctica alimentaria cotidiana. Es decir, son prácticas que se realizan en el marco de la vida cotidiana como parte de una serie de *procedimientos* que permiten organizar la vida y hacer funcionar a la sociedad (De Certeau, 1996, p. 55-56)

¹El pinole es un alimento de origen precolombino que se elabora con granos de maíz tostado, los cuales después se muelen con azúcar y a veces con canela. El resultado es un polvo que puede comerse solo a manera de golosina o se usa en la preparación de atoles y otras bebidas frías o calientes.

though there is a large supply of products in the central markets near this region, not all of the products are available to consumers and they are not affordable either. Seasonal products found in local markets do not provide families a significant income, and they do not provide the total nutritional needs of a staple diet either.

There has been a gradual loss of self-sufficiency of basic products for consumption such as maize, as a consequence of the change economic occupations have had in the community. The presence of retail stores offering processed foods such as bottled soda, canned products, industrial bread and other processed foods has increased (Figure 2). There are currently more than 50 stores in the community, the majority of them are grocery stores which also offer vegetables, some fruits and occasionally chicken,² besides a small itinerant market *-tianguis-* which brings fruits and vegetables once a month.

The aforementioned information shows that the daily basic supplies needed to prepare meals can be covered by local stores. The existence of stores supplying everyday products to the community and the proximity of the municipal seat are important because a large amount of what is needed to prepare meals comes mainly from *tienditas* (small grocery stores) and to a lesser extent from the markets and stores in the city of Texcoco. During our stay in the community,

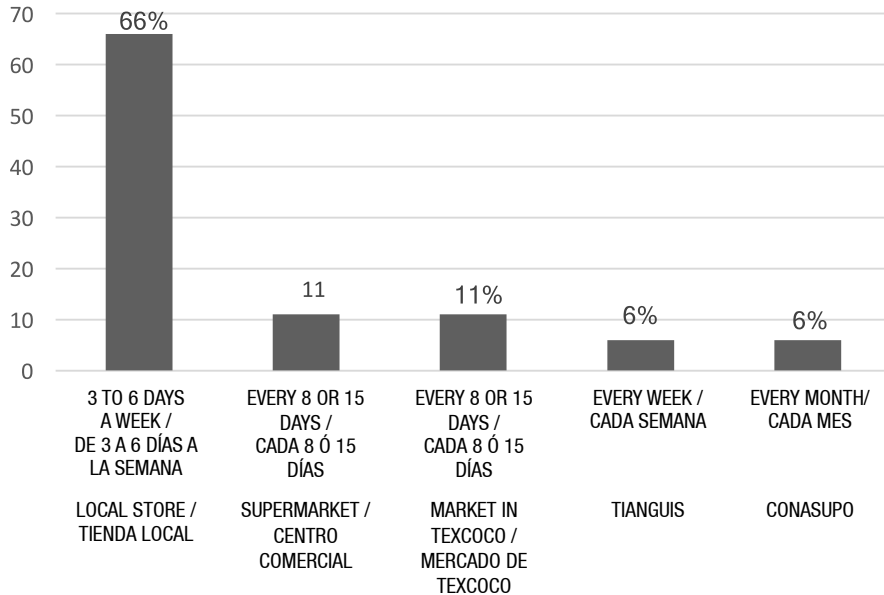
²The number of stores increases rapidly. Now we can find butcheries, pharmacies, stationary stores, beauty salons, gift shops and businesses of materials for construction have recently been installed.

and they form part of the procedures of the organization of daily life, in a way that gives meaning to the choice of what to eat and even to the formation of tastes.

As food practices incorporate new, unusual, but highly attractive and sometimes addictive elements, others are displaced and forgotten as they lose presence due to lack of access or of cultural meaning. For this reason, the forms of food supply also form part of a food culture that is being constructed, consolidating or modifying in specific contexts. This link of what Bourges (2004) calls *cadena de abastecimiento de alimentos*, acquires an important role in populations with scarce direct supplies of the production of family or local, as is the case of SMT. In turn, the forms of supply that people recur to daily for family food are expanding as products basic to the diet are only available in the market and communities are urbanizing.

The market places products at different levels -local, regional, national- but in an asymmetric way, because, although the offer in the large central markets in the vicinity of this region is wide, not all products manage to reach consumers and are not economically accessible. Products that circulate in the local market and in seasonal markets, do not represent an

Figure 2. Shopping place and frequency (percentage of answers).
Figura 2. Lugar de compras y frecuencia (porcentaje de respuestas).



Source: Elaborated by the author based on the survey.

Fuente: Elaboración propia con base en la encuesta.

we saw that people sometimes buy beans, maize or wheat in a van that comes from Calpulalpan.

FREQUENTLY CONSUMED FOODS

Based on the ethnographic experience in Santa María, we included in the survey different food products we identified were preferred by the people, which are also offered in local stores. We made a list and asked them to indicate the frequency with which they consumed them. We included vegetables, dairy products, animal products and some processed products such as cold meats and yoghurt.

ingreso importante para las familias, pero tampoco cubre las necesidades totales de la alimentación básica.

Los cambios en las ocupaciones económicas que han tenido lugar en la comunidad han resultado en una paulatina pérdida de capacidad de autoabasto de productos de consumo básico como el maíz. La presencia de tiendas de abarrotes que ofrecen productos comestibles industrializados como refrescos embotellados, productos enlatados, pan industrial y otros alimentos procesados, ha incrementado (Figura 2). Actualmente el número de comercios en la comunidad rebasa los 50 y, entre los más

It can be seen in Table 1 that the only food everyone consumes on a daily basis are tortillas, half of the families consume milk every day and a smaller percentage (3 %) consumes meat or ham every day.

The previous data are consistent with the answers given to the question, what were the foods they hardly ever ate, as it can be seen in Table 2.

numerosos están las tiendas de abarrotes que ofrecen también vegetales, algunas frutas y en ocasiones pollo,² aparte de un pequeño mercado itinerante –tianguis- que un día a la semana lleva frutas y verduras.

²El número de comercios aumenta con rapidez. Ahora encontramos carnicerías, farmacias, papelerías, salones de belleza, tiendas de regalos y muy recientemente se han instalado negocios de materiales de construcción.

Table 1. Food consumption frequency (times they were mentioned).

Cuadro 1. Frecuencia de consumo de alimentos (veces que se mencionaron).

Food / Alimento	Times mentioned / Número de menciones	Food / Alimento	Times mentioned / Número de menciones
<i>Tortillas</i>	117	<i>Atole</i>	10
Milk / Leche	59	Chicken / Pollo	6
Beans / Frijoles	18	<i>Quelites</i>	6
Pasta soups / Sopas de Pasta	18	Meat / Carne	6
<i>Nopales</i>	16	Ham / Jamón	4

Source: Elaborated by the author based on the survey.

Fuente: Elaboración propia con base en la encuesta.

Table 2. Foods hardly ever eaten (times mentioned).

Cuadro 2. Alimentos que casi no se consumen (veces mencionados).

Food / Alimento	Times mentioned / Número de menciones	%	Food / Alimento	Times mentioned / Número de menciones	%
Lamb / Carne de Borrego	81	69	Milk / Leche	14	11
Hot dog sausage / Salchichas	34	29	<i>Atole</i>	10	8
Beef / Res	30	25	Chicken / Pollo	8	6
<i>Chorizo</i>	29	24	Pasta Soup / Sopas de Pasta	6	5
<i>Quelites</i>	22	18	Beans / Frijoles	2	1
Pork / Cerdo	21	17	<i>Nopales</i>	2	1
Ham / Jamón	16	13			

Source: Elaborated by the author based on the survey.

Fuente: Elaboración propia con base en la encuesta.

The data in the previous tables do not add up to 100 because what was registered was the number of times the food was mentioned. However, the information from each questionnaire was broken down, the number of times each one of them mentioned different foods were consumed such as dairy products, beans, faba beans, cold meats and others.

After the tortilla, essential food in the daily diet, milk is the second most important and frequently consumed food. Other dairy products were highly mentioned. The inhabitants of the community do not have a preference for any given meat, although they do for dairy products: milk, cheese, cream or yoghurt. Regarding milk, it is important to highlight, that it is a product they have easy access to because they can buy it at low prices at the Liconsa stores. It can be seen in Table 3 that the consumption of milk, cheese, cream and yoghurt is concentrated between daily intake and at least once a week Table 4 and Table 5.

EXPENSES AND DECISIONS

An indicator of inequality is the proportion of the total income people spend satisfying basic needs such as food. According to the 2016 National Survey of Household Income and Expenditure, the quarterly current expenditure in the country was of 35.2 % for food, beverages and tabaco, followed by 19.3 % of expenditure on transport and 12.4 % on education and recreation. This does not represent an excessive expenditure in a proportional manner in relation to the total income of the households, however, after establishing the relation between

Lo anterior muestra que las necesidades diarias de abasto de algunas materias primas para la elaboración de los alimentos pueden cubrirse en las tiendas locales. La existencia de comercios abastecedores de productos de consumo diario en la comunidad y la cercanía relativa de la cabecera municipal resultan importantes porque una gran parte de lo requerido para la preparación de alimentos proviene principalmente de las *tienditas* y en menor medida, de los mercados y tiendas de la ciudad de Texcoco. Durante nuestra estancia en la comunidad, observamos que a veces la gente compra frijol, maíz o trigo de una camioneta que llega de Calpulalpan a vender.

ALIMENTOS DE CONSUMO FRECUENTE

Con base en la experiencia etnográfica en Santa María, incluimos en la encuesta diversos productos de consumo alimentario que identificamos que la gente prefiere y que también se ofrecen en las tiendas locales. Elaboramos una lista y les pedimos que indicaran la frecuencia con la que los consumen. Incluimos productos vegetales, productos lácteos, productos de origen animal y algunos productos industrializados como embutidos y yogurt.

En la Cuadro 1, puede observarse que el único alimento que todos consumen a diario son las tortillas, la mitad de las familias consumen leche todos los días y un porcentaje menor (3%) dice consumir carne o jamón a diario.

Los datos anteriores son consistentes con las respuestas dadas a la pregunta de

Table 3. Frequency dairy products are consumed in the surveyed households.**Cuadro 3.** Frecuencia de consumo de lácteos en los hogares encuestados.

	Milk / Leche	Cheese / Queso	Cream / Crema	Yoghurt / Yogurt
Every day / Diario	42.73	3.41	1.7	10.25
Three times a week / Tres veces a la semana	27.35	27.35	15.38	29.05
Once a week / Una vez a la semana	16.23	44.44	44.44	29.91
Every 15 days / Cada 15 días	0	17.98	26.53	12
Every month/ Cada mes	0	3.41	0	10.25
Almost never / Casi nunca	11.99	3.41	8.54	8.54
N/D/S/D	1.7	0	3.41	0
	100	100	100	100

Source: Elaborated by the author based on the survey.

Fuente: Elaboración propia con base en la encuesta.

Table 4. Consumption frequency of different products in the households surveyed.**Cuadro 4.** Frecuencia en consumo de diversos productos en los hogares encuestados.

	Beans / Frijol	Faba bean / Habas	Chorizo or Seasoned cold pork sausages / Chorizo o Longaniza	Ham / Jamón	Hot dog sausages / Salchichas
Every day / Diario	15.38	1	0	3.41	0
Three times a week / Tres veces a la semana	42.73	12	3.41	17.09	8.54
Once a week / Una vez a la semana	30.8	20	12	29.05	24.76
Every 15 days / Cada quince días	8.54	26	21.36	17.94	15.4
Once a month / Una vez al mes	0.85	20	27.35	15.4	12
Almost never / Casi nunca	1.7	21	25.64	13.7	29.05
N/D/S/D	0	0	10.24	3.41	10.25
	100	100	100	100	100

Source: Elaborated by the author based on the survey.

Fuente: Elaboración propia con base en la encuesta.

Table 5. Meat consumption in households surveyed.**Cuadro 5.** Consumo de carnes en los hogares encuestados.

	Chicken / Pollo	Beef / Res	Pork / Cerdo	Lamb / Borrego
Every day / Diario	5.12	1.7	1.7	1.7
Three times a week / Tres veces a la semana	30.8	12.82	6.83	3.41
Once a week / Una vez a la semana	47	32.47	41.02	0
Every 15 days / Cada quince días	6.83	17.09	17.09	6.83
Once a month / Una vez al mes	3.41	10.25	13.72	15.42
Almost never / Casi nunca	6.84	25.67	17.94	69.23
N/D/S/D	0	0	1.7	3.41
	100	100	100	100

Source: Elaborated by the author based on the survey.

Fuente: Elaboración propia con base en la encuesta.

households or families with low incomes, we can see that both of them spend more than a half on food (50.7 %) while the highest incomes spend less than a half on food: 41 % (Animal politico, 2015). At SMT 54.7 % of the households spend half or more than a half of their total income on food and only 15.38 % invest less than a half on food expenses. This data exceeds by far the national mean on food expenditure.

According to data given by INEGI through the cited survey, we can see that at a national level from the expenditure on food, a considerable amount is used to buy meat in the first place (23.3 %), followed by cereals (17.9 %) and 11.5 % on vegetables, pulse and legumes. This means that there is a preference to consume animal products, however, at SMT meat products occupy a secondary place, as it was mentioned

cuáles eran los alimentos que casi no comían, como puede verse en el Cuadro 2.

Los datos de los cuadros anteriores no suman 100, porque se registraron las veces que se mencionaron los alimentos. Sin embargo, también desglosamos por encuesta, las veces que cada una indicaba que se consumían diversos alimentos como los productos lácteos, frijoles, habas, embutidos y otros.

Después de las tortillas, alimento imprescindible en la dieta diaria, la leche ocupa el segundo lugar en importancia y frecuencia de consumo. Pero otros productos lácteos también fueron mencionados de manera destacada. Los habitantes de la comunidad en cuestión señalan no tener una preferencia por las carnes, aunque sí por los productos lácteos: leche, quesos, crema

above. Here we see a coincidence between the low consumption of meat and the high proportion of income expenditure on food, which would correspond to the characterization of a low income population according to national standards.

The Mesoamerican Region is unimaginable without the consumption of maize products, and the presence of this grain in the form of tortillas has a lead role (Pilcher, 2001, Good, 2013). Therefore the persistence of sowing maize in places where agriculture is not a substantial economic activity, makes us go back and think about the meaning this activity and this crop have to the inhabitants of the region of Texcoco. The families that sow maize try to save a significant amount of maize to elaborate nixtamal and tortillas. The corn ears are harvested, threshed and stored to be used until all of it is consumed. Some of the people who sow maize say it is enough for the whole year, but many others say it is not, that it is only enough for a while because they do not sow much. Under these conditions it is practically impossible for people to have clarity about the amount of grain they sow or the yield they could have because it is not a relevant economic activity. What is clear is that the need to obtain grain is permanent and a recurring form to obtain it when it has not been sown or has finished, is at the municipal market or at the van that comes every once in a while from Calpulalpan, Tlaxcala to offer different products such as maize, wheat, bean, rice, lentils, etc.

Men and women, especially the elderly, have knowledge about cultivating and har-

o yogurt. El caso de la leche es importante de destacar, ya que es un producto al que se tiene mayor acceso en muchos casos debido a que se puede adquirir a precios bajos en las tiendas de Liconsá. En el Cuadro 3 se puede apreciar que el consumo de leche, queso, crema y yogurt se concentra entre la ingesta diaria y de al menos una vez por semana Cuadro 4 y Cuadro 5.

GASTOS Y DECISIONES

Un indicador de la desigualdad es la proporción del ingreso total que la gente gasta en satisfacer las necesidades básicas como la alimentación. De acuerdo con la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos en los Hogares 2016, en el país el gasto corriente trimestral fue de 35.2 % para el rubro de alimentos, bebidas y tabaco, seguido de 19.3 % de gastos en transporte y 12.4 % de gastos en educación y esparcimiento. Esto no representa un gasto excesivo de manera proporcional en relación con el ingreso total de los hogares, sin embargo, al establecer la relación entre los hogares o familias de menores ingresos, se tiene que estas últimas gastan más de la mitad en alimentos (50.7 %) mientras que los de ingresos más altos, erogaron menos de la mitad en alimentos: 41 % (Animal político, 2015). En el caso de SMT obtuvimos que 54.7 % de los hogares gastan la mitad o más de la mitad de sus ingresos totales en alimentos y únicamente 15.38 % invierte menos de la mitad en gastos de alimentación. Este dato rebasa por mucho la media nacional en gastos alimentarios.

De acuerdo con los datos proporcionados por INEGI mediante la encuesta citada,

vesting activities of products that are familiar to them: zucchini, chayote, huauzontle, faba bean, feed pea, *quelite*, nopal, mushroom. However, they inform that these products are barely consumed on a daily basis by every family. Its cultivation takes place in backyards or family orchards. We found that sowing, taking care, harvesting and consumption of products such as squash flowers, *huauzontles* and other seasonal vegetables they cultivate or harvest such as *quelites*, are common among the older population, mainly women.

In regard to deciding what to buy or prepare, these rest mainly on the mothers, and it has little to do with cravings, but a lot to do with the resources on hand physically and culturally. That is, what the mothers consider to be appropriate to feed their families and as 79 % of the interviewees mentioned, daily meals for the family are decided on according to what is on hand.

PERCEPTION ON CHANGES

Changes in food practices are directly associated to the abandonment of cultivating some products such as faba beans or potatoes, and as a consequence of the activities younger people carry out nowadays, such as the fact that now women work outside their household. Thus, we repeatedly found the reference to the time when cultivating potato and working in the fields went hand in hand with family activities: the entire family worked the land and the potatoes previously sown, were an important part of our diet that accompanied the family labor, because it was a shared activity that nowadays is evoked by the younger ones with

tenemos que, a nivel nacional, de los gastos en alimentos, una cantidad importante se destina a la compra de carne en primer lugar (23.3 %), seguida de cereales (17.9 %) y 11.5 % de verduras, legumbres y leguminosas. Esto significa que hay una preferencia en el consumo de productos animales, sin embargo, el caso de SMT los productos cárnicos ocupan un lugar secundario, como se mostró arriba. Aquí vemos una coincidencia entre el poco consumo carne y la alta proporción de ingreso en gasto alimentario, lo cual correspondería a la caracterización de una población de bajos ingresos de acuerdo con los estándares nacionales.

La región mesoamericana es inimaginable sin el consumo de los productos de maíz y, la presencia de este grano en forma de tortillas tiene un papel protagónico (Pilcher, 2001, Good, 2013). Por tanto, la persistencia de la siembra del maíz en lugares donde la agricultura no representa una actividad económica sustancial hace remitirnos necesariamente a pensar en el sentido que esta actividad y este cultivo tienen para los habitantes de las localidades de la región de Texcoco. Las familias que siembran maíz procuran guardar una buena parte para la elaboración del nixtamal y las tortillas. Se cosechan las mazorcas, se desgranán y se guardan para ocuparlas hasta que se agotan. Algunas personas que siembran señalan que sí les alcanza para todo el año, pero muchas otras indican que no, que solo alcanza para un tiempo debido a lo poco que siembran. En estas condiciones resulta prácticamente imposible que la gente tenga una claridad sobre la cantidad de grano que siembra o el rendi-

nostalgia, not only by some of those who lived it, but by some young people who know about this experience because of the stories told by the elderly.

Another important change is the preparation of dishes such as faba bean soup, whose recipe is said to be unknown by many young mothers and eaten only when visiting the houses of their grandmothers or mothers in law. The appreciation of food habits over time varies between old adults and young adults. Among the former, the memories and evoking the types of food are accompanied by remembrance of the life experience as a whole: the way they grew up, the way they participated in the family labor in the field, how in some cases women -at very early age- left their family of origin in the community to be a domestic worker in the cities and of course, how the types of food were tightly linked to the agricultural labor in their communities. The younger people, who are now mothers and fathers of children and teenagers, draw on the memories passed on by the experiences of parents and grandparents and anchors them in a memory that makes them claim their cultural belonging and their local identity.

Without doubt women are still in charge of preparing the nixtamal, more common among elder women. In addition to the supply of ingredients, the regular preparation of meals and its distribution to the members of the family is essentially a female task. Occasionally and due to the activity of buying and selling flowers, some men go to the central market in Mexico City or Ecatepec for this product and they

miento que puedan tener toda vez que no es una actividad económicamente relevante. Lo que sí es claro es que, la necesidad de adquirir el grano es permanente y una forma recurrente de adquirirlo, cuando no se ha sembrado o se ha terminado en corto tiempo, es en el mercado municipal o en la camioneta que llega de vez en cuando de Calpulalpan, Tlaxcala, a ofrecer diversos productos como maíz, trigo, frijol, arroz, lentejas, etc.

Tanto hombres como mujeres, especialmente de edades avanzadas, dan cuenta del conocimiento de las actividades de cultivo y recolección de los productos que les son familiares: calabacitas, chayotes, huanzontles, habas, frijol, arvejón, quelites, nopales, hongos. Sin embargo, escasamente afirman que estos productos sean consumidos cotidianamente por todas las familias. Su cultivo se da en una situación de traspatio o huerto familiar. Encontramos que entre la población de mayor edad -principalmente mujeres- es más recurrente la siembra, el cuidado, la recolección y el consumo de estos productos como flores de calabaza, huazontles y otros vegetales que cultivan o recolectan en temporada, como los quelites.

Respecto a las decisiones sobre qué comprar o qué preparar, estas recaen en las madres principalmente, y poco tienen que ver con antojos, pero sí con los recursos a la mano tanto física como culturalmente. Es decir, lo que las madres de familia consideran adecuado para alimentarse y tal como lo señaló 79 % de las encuestadas, se deciden las comidas diarias para la familia de acuerdo con lo que alcance.

use this opportunity to buy non-perishable food such as grains or seeds, but it is not an extended practice among the population.

The new eating habits are incorporated to the everyday life of the people as a consequence of the constant update of these practices. Change in food habits does not appear in a drastic or violent manner, but in a paused but firm manner, which enables adding and resignifying food habits according to the social and cultural needs in constant movement. Thus, we have as an example the deep-seated consumption of maize and wheat in the customs of this community, so the tortillas made with maize and wheat or only wheat are valued and highly consumed. The same thing happens with *atoles* and *tamales*, which are elaborated with a mixture of maize and wheat.

There is a recent obligation to pay attention to the different elements incorporated to a person's daily diet due to the increase in the number of stores that offer bottled soda, cold meats, eggs, industrial bread, candy and other products which put within reach the indispensable to solve in an immediate manner a food necessity. Contrarily, we could see that some people often prepare soy or have included oat into their diet, mostly because these products are incorporated in the groceries given out by the government as support, rather than being aware of their nutritional advantage.

CONCLUSIONS

Food habits are associated with a story in continuous movement which leads people towards the reproduction of behavior pat-

PERCEPCIÓN EN LOS CAMBIOS

Los cambios que se han dado en las prácticas alimentarias aparecen asociados directamente del abandono del cultivo de algunos productos como las habas o las papas y, como resultado de las actividades que la gente más joven realiza en este tiempo, por ejemplo, el hecho de que las mujeres ahora trabajan fuera de su casa. Así, encontramos reiteradamente la referencia cuando el cultivo de papa y el trabajo en el campo iban de la mano de actividades familiares: la familia completa iba a trabajar la tierra y las papas, previamente sembradas, eran una parte importante de la alimentación que acompañaba el trabajo familiar ya que se convertía en una actividad compartida que, a la fecha, es evocada con mucha nostalgia, no solo por algunas personas que lo vivieron, sino por algunas más jóvenes que conocen la experiencia a través de los relatos de sus mayores.

Otro cambio importante es la preparación de platillos como la sopa de habas, de la cual muchas madres jóvenes dicen desconocer su receta y consumirla únicamente cuando visitan las casas de las abuelas o suegras. La apreciación sobre las formas de alimentación a lo largo del tiempo varía entre las personas adultas mayores y las adultas jóvenes. Entre las primeras los recuerdos y evocaciones de las formas de alimentación van acompañadas de memoranzas de la experiencia de vida en su conjunto: cómo crecieron, cómo participaban del trabajo familiar en el campo, cómo en algunos casos las mujeres —a edades muy tempranas— dejaron la familia de origen en la comunidad para incorpo-

terms associated with food, such as who is the main person that provides money, who decides, who prepares, what needs to be on the table or what is not necessary. However, the dynamic process of culture also involves incorporating new elements, its assimilation and sometimes replacement of others. In this regard, the community of SMT is identified by a deep-seated maize and wheat consumption, cereals that were blended into the taste of the people as a consequence of the process of colonization which persist to this date.

The replacement of agricultural activities with different economic activities such as selling flowers, commerce and others outside the community, has not necessarily replaced the consumption of some local products such as maize or legumes which they have consumed since remote times. Maize products occupy, as in the entire Mesoamerican region, a predominant and privileged place in their consumption. We identified a series of references regarding the loss of customs in preparing dishes such as faba bean soup or *quelites*, especially when women over 60 years old speak.

Food practices also go through selection and exclusion of what should or should not be eaten and how. Acquisition of raw materials to prepare meals at home, form food consumption styles, which are also influenced by the availability of material resources, that is, there is only money to buy things that will satisfy daily needs or there is access to more resources that enable families to buy per week or every two weeks at lower prices. It is also val-

rarse al trabajo doméstico remunerado en las ciudades y por supuesto, cómo las formas alimentarias estaban estrechamente ligadas al trabajo agrícola de la comunidad. Las personas más jóvenes, que ahora son madres y padres de familia de niños y adolescentes, acuden a los recuerdos transmitidos por la experiencia de padres o abuelos y, las anclan en una memoria que le hace reivindicar su pertenencia cultural y su identidad local.

Por supuesto las mujeres siguen siendo las encargadas de la preparación del nixtamal cuando es el caso, mucho más frecuente entre las mujeres de mayor edad. Además, el abastecimiento de insumos alimentarios, la preparación habitual de la comida y su distribución a los miembros de la familia es una tarea fundamentalmente femenina. En ocasiones y debido al trabajo de compra y venta de flores, algunos señores acuden a la central de abastos de la Ciudad de México o de Ecatepec por este producto y aprovechan para comprar alimentos no perecederos como granos o semillas, pero no es una práctica extendida entre la población.

Las nuevas formas de consumo alimentario se van incorporando a la cotidianidad de la gente como resultado de una constante actualización de las prácticas mismas. Los cambios en las formas alimentarias no aparecen de manera drástica o violenta, sino de manera pausada pero firme, la cual permite añadir y resignificar las formas de alimentación, de acuerdo con las necesidades sociales y culturales que se presentan en constante movimiento. Así, tenemos, por ejemplo, que el consumo de maíz y

id to present the premise the other way around: the amount of shopping allowed by the acquisition power will be oriented by traditional predilections and culturally acquired behavior. The choice as of what to buy, what to prepare and what not to prepare, is actually the result of a combination of cultural and economic factors intertwined to define food practices.

It is possible to have certainty about how the need of different types of supplies, especially food, is being increasingly covered by stores that currently offer different items: cold meats, bottled soda, cereal box, bread, jams. We have witnessed the increase of gift shops, stationary stores, butcheries and some prepared food businesses during the last three years. We cannot speak about the preparation of elaborated dishes for daily consumption beyond the preparation of pasta soups, beans, eggs and the occasional meat product including hot dog sausages or ham. Monotonous diets predominate, rich in carbohydrates (mainly from maize, wheat and rice) which only include local seasonal vegetables such as *quelites*, squash flowers or mushrooms. This might be the most reliable example of continuity in traditional food practices of pre-Colombian origin, which have been identified as frugal diets but not necessarily nutritious (Sahagún, 1992, Pilcher, 2001).

It cannot be overlooked that customs change and adapt to novel styles. Regarding food, people do not necessarily incorporate what they need, but what the market offers. As Mintz (1996: 32) mentions, consumption objectives acquire “a contextual meaning” in an imperceptible

trigo en esta comunidad aparece como un elemento profundamente arraigado en sus costumbres, de tal manera que las tortillas de maíz con trigo o de trigo son muy valoradas y ampliamente consumidas. Lo mismo sucede con los atoles y tamales, los cuales aquí se elaboran con una mezcla de maíz y trigo.

Recientemente, es obligado atender a la incorporación de elementos diversos en la dieta diaria de la gente a partir del gran incremento en el número de comercios que ofrecen refrescos embotellados, carnes frías (embutidos), huevo, pan industrial, golosinas y otros productos que ponen al alcance de las personas lo indispensable para resolver de manera inmediata alguna necesidad alimentaria. Por otro lado, pudimos ver que, con cierta recurrencia, algunas personas preparan soya o han incluido en sus dietas avena, más como resultado de los apoyos gubernamentales que otorgan esos productos en las despensas, que por una necesidad o conocimiento de la ventaja nutricional de los mismos.

CONCLUSIONES

La forma de comer está asociada con una historia en continuo movimiento que lleva a la gente a reproducir patrones de comportamientos asociados con la comida, como quién en la familia principalmente provee el dinero, quién decide, quién prepara, qué no puede faltar en la mesa o de qué se puede prescindir. Sin embargo, el proceso dinámico de la cultura implica también la incorporación de elementos nuevos, su asimilación y a veces el desplazamiento de otros. En este caso, la comunidad de SMT se identifica por

manner. Many times, mothers include -according to their economic possibility- processed products as a response to their children's demand, who want cereal box or ham and hot dog sausages they see on television and suggest well-being, nutrition and good flavor.

This is relevant in terms of how "cultural materials" are replaced by different social groups not without a significant alteration or cultural change (Mintz, 1996: 166). An example is wheat and faba beans, even though they are not native crops, they are deep-seated in the local inhabitants taste and are considered as part of their identity. Finally, the supply of food these people acquire in this community are mainly from the market. That is, they mostly depend on the production, distribution and consumption system imposed by the commercial organization of the region. The small local agricultural production is not enough for self-consumption and preparation of meals, so local stores as well as regional stores contribute to supply food. As Goody (1995: 60-63) pointed out, the distance -in time and space- between the production and distribution of raw materials can be shortened or enlarged according to the location of the population in the rural-urban continuum. Besides closeness (or farness) of the raw materials to prepare food, there is the preparation phase and its ingestion. These redound in a series of practices outlined by taste and customs at the moment of *sitting at the table*.

End of English version

un arraigado consumo de maíz y trigo, cereales que se amalgamaron en el gusto de la gente como resultado del proceso de coloniaje y que perdura hasta la fecha.

El desplazamiento de las actividades agrícolas por actividades económicas diversas como la venta de flores, el comercio y otras fuera de la comunidad, no necesariamente ha desplazado el consumo de algunos productos locales como el maíz o las leguminosas que desde tiempos remotos consumían. Los derivados del maíz ocupan, como en toda la región mesoamericana, un lugar preponderante y privilegiado en su consumo. Identificamos una serie de referencias acerca de la pérdida de costumbres en la preparación de platillos como la sopa de habas o los quelites, especialmente cuando hablan las mujeres de más de 60 años.

Las prácticas alimentarias pasan también por la elección y exclusión de lo que se debe o no comer y de qué manera. La adquisición de las materias primas para la elaboración de las comidas preparadas en casa, van conformando estilos de consumo de alimentos, que también se ven atravesados por la disposición de recursos materiales, es decir, se tiene dinero solo para las compras que satisfagan las necesidades diarias o se tiene acceso a recursos más amplios que permitan a las familias comprar por semana o quincena a precios más bajos. Pero también es válido presentar la premisa de manera inversa: las compras que permite el poder adquisitivo se verán orientadas por las predilecciones tradicionales y los comportamientos culturalmente adquiridos. La elección sobre qué comprar, qué preparar y qué no, es en realidad

REFERENCES / REFERENCIAS

- Acosta, V. (2011). "El pan de maíz y el pan de trigo: una lucha por el dominio del panorama alimentario urbano colonial". En *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. Coordinado por Janet Long. México: UNAM-IIH, UNAM: 265-282.
- Animal Político. (2017). La nueva ENIGH. Recuperado de <https://www.animalpolitico.com/mexico-como-vamos/la-nueva-enigh/>
- Bourges, H. (2004). "Abasto y consumo de alimentos: una perspectiva nutricional". Recuperado de: <http://dsp.facmed.unam.mx/wp-content/uploads/2015/11/alimentos.pdf>
- Carreón, J. E. (2000). *Los nahuas de Texcoco*. México: CDI Cámara de Diputados. (2003). *Tenencia de la tierra*. Recuperado de <http://www.diputados.gob.mx/bibliot/publica/inveyana/polisoc/puebindi/4tenenci.htm>
- Contreras-Hernández, J., & Gracia Arnáiz, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. España: Ariel.
- De Certeau, M. (1996). *La invención de lo cotidiano*. México: Universidad Iberoamericana.
- INEGI. (2016). *Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares*. Recuperado de <https://www.inegi.org.mx/programas/enigh/nc/2016/>
- Good, C. (2013). "Las muchachas del maíz y el origen de las ofrendas". En *Convocar a los dioses*. Coordinado por Johana Broda. México: Instituto Veracruzano de Cultura. 83-125
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase*. España: Gedisa Editorial. INEGI. 2010. *Censo de población*. Recuperado de

resultado de una combinación de factores culturales y económicos que se entrelazan para definir las prácticas de alimentación.

Es posible tener certeza de cómo las necesidades de abasto diverso, especialmente el alimentario, están siendo cubiertas cada vez más por comercios que actualmente ofrecen artículos diversos: embutidos, refrescos embotellados, cereales de caja, pan, mermeladas. En los últimos tres años hemos sido testigos del incremento de tiendas de regalos, papelerías, carnicerías y algunos negocios de comida preparada. Difícilmente podríamos hablar de platillos de elaboración compleja para el consumo diario, más allá de la preparación de sopas de pasta, frijoles, huevo y ocasionalmente algún producto cárnico, incluidas las salchichas o jamón. Predominan las dietas monótonas, ricas en carbohidratos (derivados de maíz, trigo arroz principalmente) y que solo en temporada llegan a incluir vegetales locales como los quelites, las flores de calabaza u hongos. Esta es quizá la muestra más fehaciente de la continuidad de las prácticas alimentarias tradicionales, de origen precolombino, las cuales han sido identificadas como dietas frugales, aunque no por eso poco nutritivas (Sahagún, 1992, Pilcher, 2001).

No se debe pasar por alto que las costumbres cambian y las personas se van adaptando a estilos novedosos. En cuestiones de alimentación la gente incorpora no necesariamente lo deseado, pero si lo que le ofrece el mercado. Sucede como señala Mintz (1996: 32), que los objetos de consumo adquieren "un significado contextual" que se da de manera imperceptible. Muchas veces las madres de familia van inclu-

- http://internet.contenidos.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/censos/poblacion/2010/perfil_socio/uem/702825047610_1.pdf
- Martínez, & Martínez. (2008). “Determinación de la máxima varianza para el cálculo del factor de imprecisión sobre la escala de medida, y extensión a diferentes tipos de muestreo” en *Psicothema* (20) 2: 311-316
- Mintz, Sidney W. (1996). *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Editorial Siglo XXI.
- Palerm, J. (1993). *Santa María Tecuanulco. Floricultores y músicos*. México: Universidad Iberoamericana.
- Pilcher, J. M. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: CIESAS-CONACULTA.
- Sahagún, F. B. (1992). *Historia general de las cosas de la Nueva España*. México: Editorial Porrúa.
- Santos, V., Zuñiga-Estrada, M., Leos-Rodríguez, J. A., & Álvarez, A. (2014). “Tipología de productores agropecuarios para la orientación de políticas públicas: Aproximación a partir de un estudio de caso en la región Texcoco, Estado de México, México” en *Sociedades rurales, producción y medio ambiente* 14 (28): 47.69.
- yendo –de acuerdo con sus posibilidades económicas- artículos industrializados como respuesta a la demanda de los niños que desean cereales de caja o jamón y salchichas que ven por televisión y sugieren bienestar, nutrición y buen sabor.
- Esto es relevante en términos de cómo los “materiales culturales” se desplazan por los diferentes grupos sociales no sin alteración o cambio cultural significativo (Mintz, 1996: 166). Ejemplo de esto son el trigo y las habas que, aun siendo productos no originarios, se han arraigado en el gusto de los pobladores de esta localidad y se consideran parte de su identidad. Por último, el abasto de los alimentos que adquiere la gente en esta comunidad proviene fundamentalmente del mercado. Es decir, mucho depende del sistema de producción, distribución y consumo que impone la organización mercantil de la región. La escasa producción agrícola local no basta para la elaboración y consumo de comidas propias y las tiendas locales, así como las de la región, contribuyen con el abasto. Como señaló Goody (1995: 60-63), la distancia –en tiempo y espacio- entre la producción y distribución de materias primas se puede acortar o alargar en función de la ubicación de la población en el continuum rural-urbano. Pero aparte de la cercanía (o lejanía) de las materias primas para la elaboración de la comida, está la fase de la preparación y su ingestión. Esto redundará en una serie de prácticas que están delineadas por gustos y costumbres a la hora de *sentarse a la mesa*.

Fin de la versión en español

