



Etnografía visual de la alimentación y el abasto familiar durante la contingencia en la Ciudad de México

Visual ethnography of food and family supply during the contingency in Mexico City

Leonardo Vega Flores

Coordinación Nacional de Antropología-INAH / leonardovf@live.com.mx

Fecha de recepción: 21 de enero de 2021

Fecha de aprobación: 18 de febrero de 2021

A través de una serie de fotografía etnográfica expongo nuestro abasto familiar durante la contingencia sanitaria por la COVID-19 en la Ciudad de México del mes de abril de 2020 a febrero de 2021.¹ Nuestro objetivo inicial como familia era mantener nuestra alimentación conociendo en lo posible su procedencia, que su manejo fuera respetuoso del medio ambiente y consumir productos de pequeños productores y, posteriormente, con el mayor conocimiento de la enfermedad, supimos que una buena alimentación disminuía los riesgos ante un posible contagio. Distintos especialistas han encontrado que la agroindustria está dañando a las personas y al planeta. Sustituir alimentos frescos por productos industrializados tiene altos costos porque la presencia de padecimientos previos como obesidad, diabetes mellitus e

¹ En este trabajo retomo, para el registro etnográfico aplicado a la comida, los principios planteados por Laura Corona para la antropología de la comida que, de acuerdo con esta autora, contempla el estudio de aspectos significativos y materiales, el análisis de las relaciones de poder y la problematización histórico-antropológica, tanto de la comida como de la cultura alimentaria que se construye a partir de la selección de lo que es comible. La principal fuente de estos trabajos es la etnografía. Laura Elena Corona de la Peña, “Antropología de la comida. Estudios convergentes y divergentes en el México contemporáneo”, en *Antropología hecha en México*, ed. por Ricardo A. Fagoaga, Anne W. Johnson y Fernando I. Salmerón (Montevideo, Asociación Latinoamericana de Antropología, col. Antropologías Hechas en América Latina, en prensa), texto próximamente disponible en: <https://www.asociacionlatinoamericanaantropologia.net/index.php/publicaciones/coleccion-antropologias-hechas-en-america-latina>

hipertensión arterial ha mostrado ser un factor determinante en el desarrollo de complicaciones graves cuando se padece COVID-19.¹ La pandemia nos obligó a cambiar nuestros patrones de consumo y tuvimos que realizar adaptaciones, buscando nuevas opciones de abasto que cumplieran las recomendaciones sanitarias para evitar la COVID-19.

Nuestro consumo familiar ha estado orientado por el aprendizaje como docentes en el Diplomado de Cocinas y Cultura Alimentaria en México y por el recuerdo de la alimentación, mía y de mi esposa, en nuestra infancia, cuando la presencia de productos procesados industrialmente era menos significativa.

Antes de la pandemia, acostubrábamos a comer verduras y frutas de temporada compradas en tianguis, mercados sobre ruedas, mercados fijos y negocios pequeños, y con pequeños productores, sobre todo de Coyoacán, Xochimilco y Milpa Alta. También tenemos el hábito de traer alimentos de nuestros viajes de trabajo de campo o de turismo; así comprábamos frutas, verduras, tortillas, pan, pepitas, cacahuates, huevo, frijoles y quesos en lugares cercanos a la Ciudad de México como Ozumba, Tlayacapan, Yecapixtla y Nepopualco, entre otros, y ocasionalmente acudíamos a algún mercado alternativo o solidario, como se suelen autodenominar.

Iniciamos nuestro confinamiento el 17 de marzo de 2020, y estaba claro que no podríamos continuar nuestro abasto como hasta entonces y que, además, debíamos incorporar protocolos de seguridad para salir por los alimentos como el uso de cubrebocas, careta, gel antibacterial, guardar distancia física y evitar lugares concurridos o con poca ventilación. Con el paso de los días, con el referente de las noticias provenientes de Asia y luego de Europa, era probable que la contingencia sanitaria sería más prolongada que la ocurrida con la pandemia por influenza A(H1N1) en 2019, más allá del verano, y con el preocupante enlazamiento con la influenza estacional.

Con esos antecedentes, pensamos abastecernos de alimentos con una periodicidad de 15 días, pero en general ha sido por semana. Inicialmente acudíamos sobre todo al mercado sobre ruedas cercano, pequeños negocios y productores que conocíamos, por lo que nuestro abastecimiento de alimentos se redujo muy pronto a un área más pequeña de lo usual.

A partir de abril empezamos a comprar de manera más frecuente con pequeños productores. También volvimos a comprar tortillas y elotes hervidos o asados en el Mercado 44 Xochitl, ubicado en la Alcaldía Xochimilco, con tortilleras y eloterías de diferentes pueblos de Xochimilco. Pero de comprarles algunas docenas de tortillas para una o dos semanas, pasamos a comprar hasta 35 docenas porque las empeza-

¹ Laura E. Corona de la Peña, Leonardo Vega Flores, Magdalena Pérez Palomo y Jesús Alberto López Rodríguez, "Alimentación y COVID-19. Reflexiones preliminares en la Ciudad de México", en *Miradas históricas y antropológicas sobre la pandemia, COVID-19*, coord. por Laura E. Corona de la Peña y Luis Miguel Morayta Mendoza (México, Sindicato Nacional de Profesores de Investigación Científica y Docencia del INAH, 2021), 139-156, acceso el 19 de abril de 2021, <https://www.snp-inahinvestigadores.org/wp-content/uploads/2021/01/2021-01-Miradas-historicas-y-antropologicas-COVID19-21-1.pdf>.

mos a congelar. En ese mercado realicé el registro de los trabajadores de la limpieza que no contaban con ninguna protección sanitaria.

En abril también empezamos a comprar en mercados alternativos, primero experimentamos con el Mercado de las Cosas Verdes Tianquiskilitl, del cual sabíamos de su existencia, pero no lo conocíamos, y también un poco más tarde volvimos a comprar en el Mercado Alternativo Tlalpan y en Mawi, a los cuales acudíamos ocasionalmente antes de la contingencia. Finalmente, en julio, incorporamos a Despensa Solidaria, un grupo del cual nos enteramos durante la pandemia. Los mercados solidarios se han adaptado a las nuevas circunstancias, pues tuvieron que cambiar de lugar de venta porque esos espacios fueron cerrados, salvo el del Colectivo Zauhuitzco, que cuenta con su tienda a la que nombraron Mawi. A través de comandas o catálogos se hacen los pedidos y se utiliza mayormente la comunicación a través de WhatsApp, al igual que con pequeños productores.

La experiencia con los mercados alternativos ha sido muy interesante, porque ampliamos la procedencia de nuestros alimentos y su variedad, de tal manera que buena parte de los productos como pan, frutas, verduras, leguminosas, leche, huevo, guajolote y quesos que consumimos actualmente, provienen de pueblos de las alcaldías de Xochimilco, Milpa Alta y Tlalpan. Un segundo entorno de productores proviene del Estado de México y Morelos, que nos proveen de frutas, oleaginosas, leguminosas, pollo y huevo. Mientras que el mezcal que consumimos proviene de Oaxaca, y el café, de diferentes estados del país. Esos productos se complementan con los que nos brindan pequeños productores de Tlalpan, Iztapalapa, Xochimilco, Estado de México y Tlaxcala con quienes tenemos contacto.

El acudir a diferentes lugares me ha permitido observar nuestra alimentación familiar al ritmo de la pandemia. El mercado sobre ruedas, al que más acudo en la alcaldía de Coyoacán; operó hasta el 7 de mayo de 2020 y los marchantes anunciaron que no sabían cuándo regresarían, finalmente reanudaron actividades hasta el 25 de mayo de ese año. En distintos medios de información han aparecido notas que justifican el cierre de estos espacios como posibles focos de infección.

Con el inicio de la contingencia, las ventas de los comerciantes de tianguis y mercados sobre ruedas se redujeron notoriamente desde la fase 2 (24 de marzo), la fase 3 (21 de abril) y semáforo rojo (1 de junio), y han empezado a recuperarse desde el semáforo naranja (29 de junio). Lo mismo sucedió con las tortilleras del Mercado 44 Xochitl, de la alcaldía Xochimilco, que siguieron vendiendo sus tortillas, sopes y quesadillas, pero tuvieron que reducir su producción. La apertura de centros comerciales disminuía las ventas de los pequeños productores. El semáforo rojo del 19 de diciembre tuvo un menor impacto en ellos. Les fue mejor a los mercados solidarios, que ampliaron su red de productores y de compradores. Si bien perdieron algunos de sus aliados habituales anteriores a la pandemia, ganaron otros que buscaban una mejor alimentación. El seguimiento de las medidas de protección, como el uso de cubrebocas, es muy amplio en los mercados alternativos, así como con los pequeños productores, pero no sucede lo mismo en los mercados fijos y sobre ruedas.

En enero de 2021 recurrimos al servicio a domicilio de los mercados alternativos ante la observación directa de las alarmantes filas para diagnosticar casos COVID-19 y para la obtención de tanques oxígeno. De tal manera que recibimos alimentos en bicitaxis que conducen jóvenes.

Para finalizar, considero que este ejercicio etnográfico, además de dar cuenta de la alimentación de una familia durante la pandemia, me fue útil para reflexionar acerca de la alimentación que queremos por lo que resta de la misma y para visualizar e incidir en la alimentación que deseamos para la pospandemia. En ese sentido, queremos apoyar formas de producción y consumo más respetuosas con el medio ambiente, nos interesa saber de dónde vienen nuestros alimentos, quiénes y cómo los producen. Queremos consumir los productos en sus temporadas y que el beneficio sea tanto para productores como compradores.



Elotera en el Mercado 44 Xochitl, alcaldía Xochimilco.
Fotografía: Leonardo Vega Flores, 2 de abril de 2020.



Mariachi con cubrebocas frente a las tortilleras del Mercado 44 Xochitl, alcaldía Xochimilco.
Fotografía: Leonardo Vega Flores, 25 de junio de 2020.



Tortillera en el Mercado 44 Xochitl, alcaldía Xochimilco.
Fotografía: Leonardo Vega Flores, 30 de abril de 2020.



Tortillas compradas en el Mercado 44 Xochitl, alcaldía Xochimilco.
Fotografía: Leonardo Vega Flores, 23 de agosto de 2020.



Vendedora de cocoles de Milpa Alta, en el Mercado 44 Xochitl, alcaldía Xochimilco. Fotografía: Leonardo Vega Flores, 2 de abril de 2020.



Puestos en el tianguis de Xochimilco.
Fotografía: Leonardo Vega Flores, 25 de junio de 2020.



Trabajadores de limpia sin ninguna protección sanitaria durante la deposición de basura en el anexo del Mercado 44 Xochitl, alcaldía Xochimilco. Fotografía: Leonardo Vega Flores, 2 de abril de 2020.



Punto de entrega del Mercado de la Cosas Verdes Tianquiskilitl, en Cuernavaca, alcaldía Xochimilco. Fotografía: Leonardo Vega Flores, 2 de abril de 2020.



Nuevo punto de entrega del Mercado de la Cosas Verdes Tianquiskilitl, en cafetería en Acoxta, alcaldía Tlalpan. Fotografía: Leonardo Vega Flores, 2 de abril de 2020.

9



La sana distancia en la fila de ingreso al Mercado Alternativo Tlalpan. Fotografía: Leonardo Vega Flores, 3 de mayo de 2020.



Cartel pegado en la pared del Mercado Alternativo Tlalpan, alcaldía Tlalpan.

Fotografía: Leonardo Vega Flores, 19 de julio de 2020.



Punto de entrega del Mercado Alternativo Tlalpan, alcaldía Tlalpan.

Fotografía: Leonardo Vega Flores, 2 de abril de 2020.



El uso generalizado del cubrebocas en el Mercado Alternativo Tlalpan, alcaldía Tlalpan. Fotografía: Leonardo Vega Flores, 2 de agosto de 2020.



La tienda Mawi, del Colectivo Zacauitzco, alcaldía Benito Juárez. Fotografía: Leonardo Vega Flores, 3 de mayo de 2020.



Lugar de entrega de Despensa Solidaria en la alcaldía Coyoacán. Fotografía: Leonardo Vega Flores, 3 de mayo de 2020.



Jóvenes de Despensa Solidaria organizando las entregas de pedidos. Fotografía: Leonardo Vega Flores, 13 de julio de 2020.



Comerciante de Puebla en el mercado sobre ruedas en la colonia Espartaco, alcaldía Coyoacán.

Fotografía: Leonardo Vega Flores, 2 de abril de 2020.



El mercado sobre ruedas en la colonia Espartaco, alcaldía Coyoacán, notoriamente disminuido. Fotografía: Leonardo Vega Flores, 20 de abril de 2020.



Bicimensajeros preparándose para el servicio a domicilio de Despensa Solidaria.
Fotografía: Leonardo Vega Flores, 13 de julio de 2020.



Entrega a domicilio del Mercado Alternativo Tlalpan.
Fotografía: Leonardo Vega Flores, 14 de febrero de 2021.



Venta de coques de Milpa Alta y quesos de San Antonio Tecomitl
en el Mercado Benito Juárez, alcaldía Milpa Alta.
Fotografía: Leonardo Vega Flores, 25 de febrero de 2021.



Señora de Milpa Alta vendiendo xoconostles, nopales, té limón, manzanilla, entre otros. Mercado Benito Juárez, alcaldía de Milpa Alta. Fotografía: Leonardo Vega Flores, 20 de abril de 2021.



Pan "labrado" para ofrenda de muertos, de San Felipe Sultepec, municipio Calpulalpan, Tlaxcala. Fotografía: Leonardo Vega Flores, 13 de noviembre de 2020.



Galletas de maíz cacahuacintle elaboradas en San Miguel Topilejo, alcaldía Tlalpan. Fotografía: Leonardo Vega Flores, 21 de enero de 2021.