

Cambios socioculturales en la relación de las mujeres con la cocina, la alimentación familiar y la transmisión culinaria en el ámbito doméstico. La experiencia de madres-abuelas residentes en Hermosillo, Sonora, dentro del marco de la modernidad alimentaria

Gloria María Cáñez De La Fuente

Doctorado en Antropología Física,

Tesis de la ENAH, presentada en mayo de 2019

En fechas recientes, el Instituto Nacional de Antropología e Historia, dio a conocer los resultados de los Premios INAH, edición 2020, programa anual orientado a distinguir a lo mejor de la producción académica —tanto en trabajos de investigación como en tesis de grado— en sus diferentes áreas de la Antropología, la Historia, Conservación y Museografía. El presente comentario se centra en el trabajo de Gloria Cañez De La Fuente, quien compartió el premio a la mejor tesis de doctorado en Antropología física con Ximena Chávez Balderas. Dada la calidad de ambas tesis, el jurado decidió otorgar la distinción a ambas investigadoras, el Premio Javier Romero Molina.

La investigación de Cáñez De La Fuente se inserta en una de las líneas de investigación más novedosas de la antropología física contemporánea, la antropología de la alimentación y la percepción femenina sobre el impacto de los cambios socioculturales en la salud; de esta manera, el punto de partida es la población urbana del Hermosillo de mediados del siglo xx, descrita como una sociedad con formas tradicionales de vida que avanza hacia un proceso de urbanización que implica cambios profundos en la producción de alimentos y en los patrones alimentarios. Con una perspectiva de género, la tesis analiza, a través de la experiencia y percepción de las mujeres-abuelas, los posibles cambios en la relación de las mujeres con la cocina, la alimentación familiar y la transmisión culinaria en el ámbito doméstico dentro del marco de la modernidad alimentaria en Sonora, para contribuir a entender la complejidad del comportamiento alimentario actual.

Además de los apartados de rigor de una tesis de grado, el corazón de la investigación se centra en las entrevistas a profundidad realizadas a 22 mujeres que representan a tres generaciones (abuelas, madres e hijas) quienes van narrando su percepción personal en cuanto a la calidad de alimentación de su familia, la sustitución de alimentos tradicionales por otros de alto consumo calórico y bajo nivel nutricional y cómo ven ellas el deterioro de la salud familiar. Entre los factores que ellas identifican como aquellos que han influido en los cambios en la alimentación familiar sobresalen los vinculados con la inserción de la mujer al mercado laboral, situación que ha favorecido, tanto la introducción de productos procesados como de la comida comprada lista para servir; el cambio en las predilecciones de los hijos por los alimentos procesados, rechazando la comida tradicional; la flexibilización de normas sociales y familiares asociados a horarios de comida, formas y modales en la mesa; la libertad de cocinar o no, aún si las mujeres no trabajan fuera del hogar, que manifiesta un nuevo modo de ser con relación a la cocina y de cumplir con el rol de encargada de la alimentación familiar.

Posteriormente, el análisis se centra en las experiencias de tres mujeres-abuelas, que expusieron los aspectos que fueron estructurando y/o reconfigurando su vida, alimentación y la relación con la cocina. Ellas identifican una resignificación del espacio culinario y cambios en la manera de asumir los roles impuestos como madres de familia, al percibir en sus hijas la existencia de un modo más personal, más individual de vivir y de decidir sobre su vida, así como una mayor flexibilidad como encargadas de la alimentación familiar. La autora reflexiona sobre el surgimiento de nuevos marcos de significación que tienen que ver con la reconfiguración de dichos roles, de la dinámica de la vida familiar y los modos de ser con relación a la cocina y la comida.

Doy voz a Gloria, para que nos comparta su reflexión final:

Nuestros hallazgos nos hacen pensar en que el modo de ser, hacer y estar con relación a la cocina se ha diversificado, se ha ido transformando en nuevas identidades, representaciones sociales, el surgimiento de nuevos comportamientos alimentarios, y de los roles tradicionales tanto femenino como masculino.

Las redes femeninas y la transmisión cara a cara entre mujeres de los saberes y prácticas culinarias y del cuidado "del otro" siguen siendo parte de los procesos de reproducción social y familiar. La

transmisión culinaria a través de la madre aún existe, pero no es privativa de esta relación directa entre la madre-hija, pero sí tiene gran relevancia que ocurra mediante la vía femenina.

La cocina y la transmisión culinaria aún tiene como referente simbólico “lo materno”, sin embargo, aunque han sido representadas así tradicionalmente, no se reducen a ello, pero sí aún son parte importante de “lo femenino”.

Finalmente, este trabajo es un ejemplo de lo que es una investigación transdisciplinar, respaldada por un robusto trabajo de campo, que focaliza uno de los graves problemas de salud de la población sonoreense actual, las formas de alimentación, que resultan claves para entender los problemas de obesidad y desnutrición que la aquejan, modificando su cuerpo, sus gustos y su percepción sobre lo que significa alimentarse y ser alimentado.

Patricia Olga Hernández Espinoza