

Prácticas localizadas de producción y consumo en la ciudad. Relaciones sociales a través de la alimentación no convencional en Oaxaca, México

Localized Food Production and Consumption Practices in the City. Social Relations through Non Conventional Food in Oaxaca, Mexico

Charlynnne Curiel¹

Resumen

El objetivo de este artículo es ilustrar la potencialidad que tienen las prácticas alimentarias en la constitución de relaciones sociales. A partir del estudio etnográfico realizado en la ciudad de Oaxaca de quienes integran el proyecto de producción de alimentos AgroSano y se vinculan con éste a través de un grupo de consumo responsable llamado El Tenate Básico, se interrogan las perspectivas que explican estas prácticas productivas y formas de consumo como luchas de resistencia contra la industria global alimentaria. Se propone una visión contradominante que enfatice la relevancia de las prácticas que encarnan preocupaciones vitales como producir y procurarse alimentos limpios y de origen local. Esta experiencia muestra cómo la organización de un grupo de personas para producir alimentos ha detonado la apropiación localizada de ideales de cuidado del medio ambiente y la salud, al margen de las empresas transnacionales o las políticas públicas como instancias que organizan la producción y el consumo alimentario. Se enfatiza el surgimiento de una forma de practicar e imaginar maneras diferentes de producir y comer que disminuyen la distancia entre productores y consumidores en el ámbito urbano e interrogan empíricamente ideas totalizadoras como el poder del régimen global de alimentos.

Palabras clave: prácticas; alimentación; relaciones sociales; etnografía; Oaxaca;

¹ Doctorado en el Rural Development Sociology Group, de la Universidad de Wageningen, Holanda. Profesora-investigadora del Instituto de Investigaciones Sociológicas de la Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca (IIS-UABJO), México. Líneas de interés: antropología política, estudios de género y antropología de la alimentación. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3499-0009> Correo electrónico: curiel.iis.uabjo@gmail.com

Abstract

The objective of this article is to illustrate the potentiality of food practices in the establishment of social relations. Based on an ethnographic study undertaken in the city of Oaxaca of those involved in the AgroSano food production project and linked to it through a responsible consumption group called El Tenate Básico, the perspectives that explain these productive practices and forms of consumption as a form of resistance against the global food industry are interrogated. A counter-dominant vision is proposed that emphasizes the importance of practices that embody vital concerns such as producing and procuring clean, locally sourced food. This experience shows how the organization of a group of people to produce food has triggered the localized appropriation of environmental and health care ideals outside transnational corporations or public policies as entities that organize food production and consumption. Emphasis is placed on the emergence of a way of practicing and imagining different forms of producing and eating that reduce the gap between producers and consumers in the urban sphere and empirically interrogate totalizing ideas such as the power of the global food regime.

Key words: practices; food; social relations; ethnography; Oaxaca;

Introducción

Desde hace algunos años en la ciudad de Oaxaca se puede observar una emergente organización social alrededor de maneras de producir y comer que son resultado de la apropiación de técnicas orgánicas para sembrar alimentos a pequeña escala en espacios urbanos o periurbanos y en la creación de grupos de consumo responsable. En la bibliografía especializada estas experiencias se describen como sistemas alternativos de comida (Bellows y Hamm, 2001), sistemas de comida comunitaria y sustentable (Feenstra, 2002), sistemas de comida urbana (Sonnino, 2009), economías de comida comunitaria (Gross, 2011), sistemas locales de comida (Crivits-Paredis, 2013), comunidades alternativas de comida (Carolan, 2015), mercados responsables de comida (Blanco *et al.*, 2017) o redes agroalimentarias alternativas (Hernández Morales y Renard, 2018).

Estos proyectos, cooperativas y grupos conforman circuitos localizados de alimentos y comida, y son parte de una tendencia alimentaria “diferente” con un énfasis en los productos de origen local que “resocializan las relaciones económicas mientras privilegian el cuidado de la comunidad y su medio ambiente...[además] enfatizan que la economía de la comunidad puede ser negociada como un espacio de interdependencia donde la atención está en producir bienestar directamente y donde el excedente de la producción se desvía para el uso de la comunidad” (Gross, 2011: 195-196).

Si bien en México se ha documentado la transición a la agroecología (Hernández Morales y Renard, 2018), la potencialidad de la agricultura urbana para el autoconsumo (Morales *et al.*, 2015; Lazcano, 2014), la valoración de los productos orgánicos (Gutiérrez Pérez *et al.* 2013), la potencialidad de los mercados orgánicos periurbanos (de Gortari Rabiela, 2012) y la organización social para construir soberanía alimentaria (Gómez Núñez *et al.*, 2019), poco se ha documentado sobre lo que ocurre en las ciudades cuando productores y consumidores forman ensambles de prácticas y se comprometen en maneras no convencionales de producción y consumo (Curiel, 2017).

Un caso de este tipo es el que se documenta en el presente texto, resultado de un periodo de trabajo de campo realizado en la ciudad de Oaxaca con AgroSano, una sociedad de producción integrada por un productor y dos productoras (nacido/as a finales de 1970) que promueve el método bio-intensivo¹ para la producción de alimentos a pequeña escala, y con el grupo de consumo responsable que iniciaron a finales de 2015 llamado El Tenate Básico². Durante la investigación se registraron las actividades que AgroSano ha promovido como prácticas que recrean el sentido que tiene producir, comprar y consumir fuera del mercado convencional.

Siguiendo a Carolan (2011), quien señala que no existe una facultad puramente racional divorciada de las materialidades de la vida cotidiana, se propone al método bio-intensivo como metáfora para explicar la densidad de las nuevas relaciones entre lo social (las personas), lo natural (el suelo, semillas, plantas, insectos, agua) y la materialidad (el huerto, los vegetales, la composta, los tenates), las cuales se convierten en una estrategia para impulsar prácticas localizadas de producción y consumo y para replantear los sentidos otorgados al abastecimiento de alimentos de origen local.

Para desarrollar este argumento, en el próximo apartado se hará referencia a la visión contradominante en los estudios de la alimentación, que ubica al productor y al consumidor en el centro del modelo agroalimentario (Gross, 2011) y muestra cómo las prácticas localizadas de producción y consumo alimentarios generan relaciones sociales al reconocer lo que tiene sentido para las personas cuando forman parte de espacios y prácticas que organizan el ámbito alimentario de una manera “semiautónoma” con respecto al mercado y al Estado (Arce, 2009).

En este texto se entiende que las prácticas constituyen un sitio de creación de lo social (Schatski, 2002) que surge de “las relaciones que conllevan ciertas competencias, conocimientos y sentimientos sobre lo que comemos” (Carolan, 2011: 14). Con esta perspectiva se atiende a los ensambles localizados que se articulan en torno a ideales de bienestar común y tienen conciencia

¹ El método bio-intensivo es una metodología desarrollada para producir alimentos en pequeños espacios garantizando una producción diversa, limpia, sustentable y sin huella ecológica, creada y promovida por John Jeavons, fundador de la organización Ecology Action. Más información en: <http://www.growbiointensive.org>

² En Oaxaca el tenate es una canasta en forma de cilindro elaborada con hojas de palma producida en la región mixteca. Se encuentra en distintos tamaños y se usa sobre todo para recolectar las cosechas, llevar alimentos o mantener las tortillas calientes.

sobre lo que implica producir y también consumir alimentos de origen local considerados orgánicos, además de sostener valores distintos a los del mercado convencional (Sherwood *et al.*, 2017).

El material etnográfico que contienen los apartados centrales ilustra formas de sociabilidad surgidas de prácticas productivas y de circulación de alimentos que dan relevancia a las actividades que ocurren en la vida cotidiana de las personas que producen y consumen alimentos de origen orgánico. Estos apartados describen lo que sucede en talleres organizados por AgroSano, en las reuniones del grupo de consumo y en las conversaciones sostenidas con quienes se involucran en este proceso.

En el último apartado se ofrece una reflexión para ponderar estas prácticas alimentarias, en tanto espacios de experimentación que abren la posibilidad de generar vínculos entre productores y consumidores y cambiar las relaciones convencionales entre productor y consumidor. Asimismo, se enfatiza el papel de la etnografía para acercarse a las dinámicas de vida y experiencia de personas involucradas en estos espacios, y detectar así las transformaciones cotidianas que surgen cuando se aprende, comparte y socializan conocimientos, actividades y saberes alrededor de la producción y el consumo alimentarios.

Hacia una visión contradominante en los estudios de la alimentación

Desde principios de este siglo se ha expresado cada vez más el interés por capturar las múltiples y diversas experiencias de productores, consumidores y las prácticas que se coordinan en la búsqueda por “comer mejor”. En la academia éstas han sido interpretadas como parte de la reorganización global de los ámbitos alimentarios locales que actualmente se caracterizan por la diversidad de dietas y fragmentación de maneras de comer, pero también como expresiones socioculturales que tienen su origen en la convicción, restricción o elección de prácticas alimenticias que constituyen dietas relocalizadas y resignificadas por los sectores de la sociedad que tienen acceso a información y cierto tipo de alimentos —no procesados o industrializados— sobre todo en las ciudades (Sonnino, 2009).

Algunos autores han señalado que estas experiencias son resultado de la crítica reiterada de productores y consumidores a las industrias agroalimentarias nacional e internacional, así como a la incapacidad del Estado de garantizar el acceso a alimentos frescos y saludables. Con sus descripciones y desarrollo conceptual han explicado la capacidad de los sistemas alimentarios localizados para construir un efecto de resistencia al mercado y al Estado (Bellows y Hamm, 2001; Hernández Morales y Renard, 2018) o bien de ejercer un activismo alimentario, entendido éste como “iniciativas de acción política en torno a la comida que suponen nuevas relaciones sociales alrededor del sistema alimentario” (Díaz Méndez y García Espejo, 2014: 29).

La agricultura sustentable apoyada por la comunidad, las coaliciones comunitarias para la seguridad alimentaria, la comida orgánica, los principios de biodiversidad, el vegetarianismo, los movimientos de comercio justo y el ecofeminismo son contramovimientos surgidos a partir de la crisis del desarrollo que ofrecen soluciones y trayectorias alternativas a la respuesta globalista (McMichael, 2000).

Arce y Long (2000), por el contrario, los identifican como resultado de procesos históricos relacionados con la injusticia social y la desigualdad de género. Desde su perspectiva, son también procesos que se confrontan con la modernización, planteando en contrapartida contradesarrollo y modernidades múltiples. Así, estas “soluciones y trayectorias alternativas a la respuesta globalista” no serían sólo eso, sino cuestionamientos localizados a la idea de que la intensificación de la producción y el crecimiento del consumo o de la productividad se basan exclusivamente en el lucro y la competitividad.

Una visión contradominante en los estudios de alimentación (Arce *et al.*, 2017; Carolan, 2011) propone visibilizar “las experiencias y acciones alimentarias de los actores sociales para que éstas no desaparezcan en la centralización jerárquica que representa la industria alimentaria y el industrialismo agrícola” (Arce, 2009: 3). Esta perspectiva crítica se interesa en explicar las interacciones, procesos de traducción y dotación de sentido localizados de las prácticas y *performances* sociales implicados en la alimentación fuera de las convenciones institucionales del mercado neoliberal (Arce *et al.*, 2017). Así las contingencias, ambivalencias, agencias, autoorganización e imprevistos de la vida cotidiana explican la constitución de relaciones entre productores, distribuidores o intermediarios y consumidores, como “ensambles desde adentro y afuera, y no [necesariamente] en contra o desde abajo” (Sherwood *et al.*, 2017: 216).

Se propone el análisis de las acciones y experiencias de los sujetos sociales en torno a la alimentación para explicar la gran variedad de fenómenos y procesos que participan en la constitución de regímenes, sistemas o tendencias alimentarias y enfatiza que un “paradigma alternativo alimentario se pueda componer de valores contradictorios, ideas modernas, capital, mercadotecnia, apoyo del Estado y una confusa, pero no caótica, serie de agentes (humanos y no-humanos), algunos ubicados en sitios no-locales” (Blanco *et al.*, 2017: 186). El comercio justo, la producción orgánica, la transición hacia la agroecología, el impulso a los huertos urbanos, el movimiento *slow food* y el surgimiento de redes de productores y consumidores muestran que en lo referente a la alimentación y la comida “la acción social [...] reside en procesos caracterizados por especificidades que hacen posible y deseable para ciertos actores construir y ajustar sus prácticas en base a sus experiencias del día a día” (Arce, 2009: 3-4).

Esta propuesta conceptual y empírica aborda la producción y el consumo de productos locales en tanto generadores de conocimientos, discursos, materialidades y prácticas que surgen de vivir, trabajar y organizar proyectos sustentables de estos “otros” productores —no convencionales o alternativos— de alimentos (Fernández, 2003; Carolan, 2011; Sherwood *et al.*, 2018). Su objetivo es “comprender mejor cómo las personas y las cosas producen mundos de alimentos que son co-existentes, [que] la experiencia se constituye como el fenómeno de una multiplicidad de materialidades [...] y la comida contribuye en la construcción y constitución de diferentes cuerpos de conocimiento” (Sherwood *et al.*, 2017: 212-213).

Su análisis observa atentamente los procesos localizados de fragmentación de los mercados y la diversificación de circuitos de producción y consumo (Arce, 2009), enfatizando la importancia de las interacciones que las personas establecen con la materialidad y los actores no-humanos (Carolan, 2011; Tsing, 2012) e interroga críticamente la hegemonía de un régimen global corporativo de los alimentos (Friedmann, 1982; McMichael, 2006; Rubio, 2014; Hernández Morales y Renard, 2018) y las acciones cívicas populares disidentes.

En esta visión, lo global y lo local no son ubicaciones geográficas sino procesos materiales (Gross, 2011) que explicitan “la relocalización de la agricultura y la alimentación en la vida cotidiana de las personas y con esto, en los diversos espacios de producción, circulación y consumo de alimentos” (Arce *et al.*, 2017: 3; ver también Arce, 2009; Philips, 2006). Para abordar estas experiencias se ha señalado que “lo local” se puede entender como una proximidad socioespacial que enfatiza la reconexión entre productores y consumidores a través de medios únicos de circulación e intercambio de alimentos (Fonte *cit. pos.* en Arce *et al.*, 2017). Así lo local en los alimentos hace referencia a que sin mucho esfuerzo se sabe algo sobre lo que se compra y se puede ver dónde se produce (Gross, 2011).

Por su orientación etnográfica, la antropología ha desarrollado finos análisis relacionando procesos sociopolíticos y económicos con el acceso, la producción y el consumo alimentarios, enfatizando lo centrales que son estos fenómenos para explicar transformaciones sociales y culturales, pero también comportamientos de grupos e individuos con respecto a ciertos alimentos y elecciones de dietas particulares (Gracia, 2010; Mintz y Du Bois, 2002). La antropología que aborda críticamente la complejidad del fenómeno alimentario ha desarrollado una perspectiva que trasciende la idea totalizadora de que existe un sistema dominante que impone dietas industrializadas, secuestra las decisiones de consumo y homogeneiza gustos. Por el contrario, ha mostrado “que el estudio de las prácticas alimentarias, a través de sus aspectos materiales, sociales y proyección simbólica, constituye *un medio* para analizar otras cosas” (Gracia, 2010: 359), en este caso la alimentación y procesos de organización social contemporánea.

El análisis etnográfico del ámbito alimentario está ampliando el entendimiento sobre los procesos de fragmentación que implican diferentes relaciones en la producción y consumo, pero también en las transformaciones de nuestras dietas y en el acceso a conocimientos e información que modifican las formas en que se piensa, siente, produce y consume alimentos. Los estudios antropológicos que se mantienen en sintonía con el papel de los alimentos en los procesos de localización pueden registrar un “tráfico de significado”: los proyectos alimentarios pueden “des-territorializarse” por proyectos globales, pero al mismo tiempo pueden reinsertarse en algunos lugares, como ideas cambiantes sobre los alimentos. La lección es observar analíticamente cómo las personas se están movilizandando en nuevas formas (de producir y comer) a través de los procesos de globalización y cómo producen nuevos significados en la medida en que emprenden prácticas relacionadas con los alimentos (Phillips, 2006).

Analizar las prácticas reales —u objetivadas— o declaradas —interiorizadas— (Contreras y Gracia, 2008), ilumina las maneras y condiciones bajo las cuales los sujetos eligen dietas, consumen o se ven limitados de ciertos alimentos y no de otros. En palabras de Carolan (2011: 6) “la preferencia de quien consume se produce y mantiene a través de la práctica —a través de literalmente hacer los sabores una y otra vez. Pensar el conocimiento y el entendimiento de los alimentos como algo que se *hace* en lugar de como algo que objetivamente se adquiere altera radicalmente los parámetros del debate alrededor de la producción y el consumo”.

Entonces más allá del gusto, restricción o preferencia, en este texto se recupera la noción de práctica como lo que se encarna (*embodied*) a través del uso de herramientas, conocimiento y la preconciencia como elementos clave de las motivaciones y creatividades individuales desplegadas en talleres para aprender a cultivar alimentos y en la formación del grupo de consumo llamado El Tenate Básico, promovidos por el proyecto de AgroSano. Las prácticas de producción y consumo alimentarios se entienden como un tipo de comportamiento rutinario que consiste en varios elementos interconectados, que pueden describirse como: las formas de actividades corporales y de actividades mentales, “cosas” y su uso y un conocimiento de fondo, el *know-how* (lo que se ha denominado el estado de las emociones y el conocimiento) (Reckwitz, en Crivits y Paredis, 2013).

Enfatizar el conocimiento práctico, los saberes compartidos y el carácter sociomaterial de las prácticas (Ariztía, 2017), permite identificar las actividades y los momentos de producción, promoción, circulación y consumo no como motivaciones racionales, decisiones individuales o como base de una estructura cultural (Halkier y Jensen, 2011), sino como constitución de un cuerpo social, contingente y heterogéneo, interconectado por ellas. El sitio de lo social está hecho de un paquete de prácticas y arreglos materiales (Schatzki, 2011) que “encarnan organizaciones, que circunscriben los sentidos y disposiciones establecidos e incluidos en los entendimientos expre-

sados en *quehaceres y decires...* El sentido no es un esquema abstracto o diferente o un atributo relacional, sino una realidad que subyace los regímenes de actividad e inteligibilidad llamados ‘prácticas’ (Schatzki, 2002: 58).

Elaborar teoría sobre las prácticas en torno al fenómeno alimentario necesita trascender las dicotomías recurrentes, tales como “bueno-malo, convencional-alternativo, formal-informal, micro-macro, local-global y sociedad-naturaleza” (Blanco *et al.*, 2017: 186). Pero además observa lo que se hace en la producción, intercambio y consumo alimentarios como flujos de acontecimientos y procesos en los que se llevan a cabo actividades productivas y condicionadas (Halkier y Jensen, 2011) para la construcción de una forma de vida propia, que tiene a la alimentación en el centro de sus preocupaciones y ocupaciones compartidas. Desde esta perspectiva, se puede valorar su sentido cuando las personas apuestan a prácticas que materializan sus intereses y organizan sus acciones alrededor de producir y relacionarse con los productos alimentarios.

Estableciendo el contexto del estudio de caso

Desde hace por lo menos un lustro, se ha hecho en México una intensa campaña sobre las enfermedades crónico-degenerativas relacionadas con el consumo de productos procesados y comida rápida, tanto en los medios de comunicación como en los discursos de las instituciones del Estado. Esta alerta de salud pública, junto con la certeza de que el país ha perdido su soberanía alimentaria (Rodríguez Gómez, 2007; Rubio, 2014) ha detonado el interés académico por documentar y explicar las iniciativas que intentan revertir los que se consideran efectos negativos de la industria alimentaria (Díaz Méndez y García Espejo, 2014); iniciativas que se han materializado en mercados orgánicos (de Gortari Rabiela, 2012) de grupos de consumo responsable y de redes alternativas de productores y consumidores.

Desde el establecimiento en la ciudad de Oaxaca del Mercado Orgánico El Pochote (2002), donde se distribuyen, compran y venden productos alimentarios locales y de temporada, un sector activo y preocupado por la alimentación ha fortalecido el interés por consumir “lo local”. Aunque la diversidad gastronómica y riqueza culinaria oaxaqueña contribuyen a mantener una predisposición social al gusto local y sus ingredientes conocidos, así como a la defensa de lo considerado como comida tradicional y productos endémicos o nativos, apenas muy recientemente esto se ha vinculado con prácticas y discursos que se preocupan y ocupan por fortalecer los vínculos entre productores y consumidores, cuidar el medio ambiente, promover la economía local y defender los alimentos de origen local o considerados nativos.

Contrario a lo que Sonnino (2009) documenta sobre el debilitamiento de los vínculos urbano-rurales y la dependencia de las ciudades al sistema global de comida industrializada, en

Oaxaca el consumo alimentario incluye cotidianamente la compra directa a productores locales de alimentos frescos. Es decir, a pesar de su carácter urbano, la ciudad de Oaxaca no es un “desierto de comida” (ver también Gross, 2011).

Lo que se encuentra cada vez más son organizaciones de la sociedad civil, colectivos autogestionados, fundaciones e instituciones gubernamentales impulsando la creación de huertos caseros, escolares o comunitarios, organizado talleres para promover técnicas de producción de alimentos, formando tianguis y mercados para la compra-venta de este tipo de productos, y organizando eventos públicos sobre temáticas alimentarias. Estos espacios se conforman por personas de distintos perfiles y edades —productores rurales, activistas de la soberanía alimentaria, jóvenes estudiantes, defensores de los maíces nativos, promotores del cuidado del medio ambiente, comerciantes de productos alimenticios “artesanales”— quienes se han comprometido con diferentes actividades dirigidas a garantizar lo que ellas consideran una alimentación “sana, sustentable y local” desde el activismo alimentario autónomo o desde asociaciones civiles.³

Durante la primera etapa de exploración (2013) se encontró que las personas se comprometen con estos proyectos por una diversidad de razones que van desde las motivaciones personales (mejorar su salud, ganas de un cambio de vida, aprender y tener experiencia sobre cierto tipo de cosas), laborales (trabajar al aire libre, hacer trabajo físico y en contacto con la naturaleza), hasta la búsqueda por aprovechar algunos recursos (un clima benéfico para crecer alimentos, la cercanía entre las zonas rurales y la ciudad y un nicho de mercado emergente). En estos espacios, en la ciudad de Oaxaca, se expresa una ética que privilegia el contacto cara a cara, las reuniones periódicas, el intercambio de información y convocatorias para organizarse, asociarse y realizar actividades en grupo que coinciden con las prácticas surgidas de movimientos, tendencias y dinámicas globales que buscan el acceso a maneras saludables y sustentables de vivir basadas en nuevas formas de producción, intercambio y consumo de alimentos.

En este contexto heterogéneo se identificó el proyecto de AgroSano, que participa en este amplio rango de materialidades implicadas en la producción local de alimentos, creación de redes de intercambio de semillas y programas de reciclaje, organización de ferias de comida y promoción de la bioconstrucción y energías alternativas. Para conocerlo y abordarlo se estableció contacto con sus fundadores a finales del 2013 —quienes desde el principio estuvieron al tanto de los intereses y objetivos de la investigación—, y entre 2014 y 2017 se asistió y visitó en varias ocasiones su huerto y los talleres impartidos por ellos. Para recuperar su historia se realizaron entrevistas a sus creadores en tres ocasiones, cuyos nombres reales aparecen en el texto.

³ De estas últimas destacan el Centro de Apoyo al Movimiento Popular Oaxaqueño, A.C (CAMPO), Puente a la Salud Comunitaria, A.C. y el Espacio Estatal para la Defensa del Maíz Nativo. De las propuestas autogestivas La Cochera en Servicio, Huerto Jalatlaco, los mercados para productos de origen local/regional —ubicados en el centro de la ciudad— sabemos poco al no haber sido aún documentado su aporte al ámbito alimentario local.

Entre septiembre y noviembre de 2016 durante la realización de uno de los talleres se aplicó una encuesta a un grupo de 38 personas, integrado por 23 mujeres y 15 hombres. La mitad de las y los asistentes tenían entre 25 y 35 años de edad, sólo cuatro eran menores de 25 y el resto eran mayores de 35. De un total de 38, 18 vivían en Oaxaca, la capital, mientras que el resto llegaron de pueblos y comunidades de los valles centrales. También 18 habían completado estudios universitarios, mientras que el resto tenían distintas formaciones —un terapeuta, dos artistas, un vendedor, un campesino, estudiantes, y algunas personas que dijeron ser empleadas—. Solamente cinco de esos 38 tenía acceso a un huerto o pedazo de tierra para sembrar.⁴ Para conocer los intereses y motivaciones de quienes consumen los productos, entre 2016 y 2018 se registraron las conversaciones de cuatro reuniones del grupo de consumo responsable. En 2019 se aplicó un cuestionario a los 30 integrantes de El Tenate Básico.

Con la idea de Gross (2011) en mente, sobre la importancia de las relaciones sociales basadas en la alimentación, se observó la pedagogía desplegada en los talleres del método bio-intensivo y el surgimiento del grupo de consumo. Asimismo con el fin de entender cómo se pueden mantener a largo plazo estas alternativas, se registro lo que las personas hacen y dicen para “ajustarse” a este tipo de ensambles alimentarios localizados.⁵ Así, se observó un proceso en el que se comparten conocimientos, desarrollan habilidades, fortalecen ideales y las personas se comprometen en formas novedosas de relacionarse con la alimentación en el ámbito urbano.

En el siguiente apartado se presenta la etnografía para explicitar cómo novedosas prácticas de producción y consumo pueden tornarse fuente de relaciones sociales a través de la conformación de una sociedad de producción rural y un grupo de consumo responsable, y de qué manera los talleres del método bio-intensivo se convierten en sitios de encuentro entre las personas, la naturaleza y los productos alimentarios.

El surgimiento de AgroSano y de “El Tenate Básico”: construir relaciones en torno a las prácticas alimentarias

Lupe Chávez y Fredy Armengol estudiaron ingeniería en electrónica y hacia finales de 1990 se conocieron trabajando en una empresa que provee servicios de telefonía celular. Ocho años en un trabajo rutinario los hizo pensar en cambiar su estilo de vida. Después de asistir a un taller de hidroponía en la Ciudad de México experimentaron con esa técnica en vegetales de hoja, en un pedazo de tierra que la familia de Fredy les prestó. Al poco tiempo, un pariente les habló de un

⁴ Datos de la encuesta aplicada el último día del taller en noviembre de 2016.

⁵ Carolan (2011), en su libro *Food Politics*, utiliza el término *tuned* para explicar cómo las preferencias y elecciones alimentarias son resultado de una suerte de sintonización o ajuste con una política alimentaria más amplia, en este caso lo que él denomina *global food*. Señala que para garantizarle a los modelos alternativos de producción y consumo alimentario una sostenibilidad debemos de observar cómo las personas se “ajustan” o “sintonizan” con éstos.

programa social del gobierno del estado de Oaxaca (2004-2010) para financiar producción rural de jitomates a pequeña escala, que proporcionaba un invernadero, insumos y entrenamiento. Se inscribieron al programa. El invernadero lo instalaron en San Sebastián Etla (pequeño municipio rural ubicado a 17 kilómetros de la ciudad de Oaxaca), de donde Fredy y su familia son originarios.

Dicho entrenamiento técnico se basaba en el paradigma productivo convencional: el uso de semillas híbridas, fertilizantes y pesticidas químicos. Durante el primer año el buen precio del jitomate permitió que Lupe y Fredy ganaran algo de dinero. Al siguiente, el exceso de producción bajó el precio al grado de que muchos invernaderos del estado fueron abandonados, dejando hasta ahora una suerte de arqueología del fracaso de ese programa público destinado al desarrollo rural. A partir de ahí decidieron dedicarse a la producción de alimentos evitando las técnicas aprendidas de la agricultura convencional.

Al aprender sobre los daños de este tipo de producción, se dedicaron a buscar alternativas a través de libros, portales de internet y visitando otros huertos cercanos y empezaron a experimentar con lombricompostas y fertilizantes ecológicos. Sin embargo, pronto aprendieron que este tipo de producción no es para monocultivos. Se iniciaron en la producción de otros vegetales, y pasado el tiempo encontraron una organización ubicada en California que promueve el método bio-intensivo para producir alimentos; lugar al que se fueron por seis meses para capacitarse.

Regresaron en 2010 para aplicar sus nuevos conocimientos en el invernadero y fundaron Agroalimentos Sanos de Oaxaca —registrada como una sociedad de producción rural—. Al poco tiempo diseñaron talleres para entrenar a otras personas en dicho método, produjeron sus propios insumos (compostas, abonos y pesticidas orgánicos) y formaron un banco de semillas. Desde entonces han colaborado con otras organizaciones que promueven la producción rural y la creación de huertos caseros, comunitarios y escolares tanto en el campo como en la ciudad. En 2015 se incorporó Claire Azuzas —una migrante francesa— como socia de AgroSano, lo que coincidió con la organización del primer grupo de consumo responsable en la ciudad, nombrado El Tenate Básico, abastecido con la producción del invernadero.

Ese mismo año, el nuevo equipo tomó la decisión de deshacerse del invernadero y crear un huerto al aire libre, maximizar y diversificar su producción incorporando árboles frutales y hongos comestibles y mejorar la calidad del agua a través de la construcción de un estanque. Este plan les llevó a organizar una campaña de recaudación de fondos y a invertir mucho trabajo, involucrando —en forma de tequio⁶— a varias de las amistades que han apoyado su proyecto desde el inicio.

⁶ El tequio es una institución muy importante en los pueblos indígenas y campesinos de Oaxaca que consiste en realizar trabajo comunitario para el bien colectivo. El llamado a tequio es para mejorar, construir o reparar infraestructura que beneficiará a toda la población. En la versión recreada por AgroSano el tequio implica intercambiar productos de su huerto por un trabajo en específico (por ejemplo, diseñar una página de internet) o intercambiar tiempo y esfuerzo en modalidad de ayuda mutua, “un día trabajamos en mi huerto y otro día vamos a trabajar al tuyo”.

Acorde con sus registros, en el actual huerto de 1 200 m² se produce media tonelada de verduras al mes que incluyen hasta diez variedades de tomates y hierbas de olor, más de 30 hortalizas y hasta cuatro tipos de cereales según la temporada.

Cuando AgroSano inició sus actividades, parte de sus excedentes los vendían en algunos de los restaurantes más conocidos de la ciudad que usaban sus verduras en platillos que costaban un alto precio. Al poco tiempo quienes les conocían empezaron a pedirles verduras para consumo personal, fue así que decidieron venderlas a personas con interés en mejorar su alimentación y apoyar el proyecto. Inspirados en el modelo de Community Supported Agriculture (CSA),⁷ hacia 2016 planearon formar un grupo de consumo responsable.

Clara, Lupe y Fredy hicieron una lista de diez personas a las que enviaron una invitación para atender una reunión en un restaurante vegetariano, donde se explicó que el proyecto del grupo de consumo estaba basado no en la “venta” de productos, sino en el “apoyo” a su “proyecto de producción comunitaria”, que llamaron El Tenate Básico, aludiendo con sarcasmo al concepto de “canasta básica” (término manejado por algunos gobiernos para referirse al mínimo de alimentos requeridos para satisfacer las necesidades calóricas y nutrimentales de la población). Al contener productos frescos, limpios y de temporada, éste si era “básico” —insistieron— para tener una “mejor alimentación”.

Durante la explicación insistieron mucho en el compromiso que implicaba el pago puntual y mensual por parte de quienes integrarían el grupo, quienes hasta el momento de recibirlo conocerían el contenido del tenate de cada semana. Dicho acuerdo se transformó a la postre en una relación que permitió “asumir el riesgo juntos”. Era necesario hacer comprender al grupo que “los ciclos de producción y que los productos disponibles variarán según temporada, de acuerdo a la disponibilidad y los inconvenientes naturales” (tales como plagas) que conlleva la producción de alimentos orgánicos. Clara, Lupe y Fredy vincularon el compromiso y la comprensión con la confianza, que como bien señala Carolan (2011) se forja desde la experiencia, como un atributo que se construye con el tiempo. Por eso quienes fueron convocados a dicha reunión eran quienes conocían el huerto, las formas de producir y el empeño invertido por garantizar la calidad de los productos.

Un mes después de las cuatro entregas, el grupo fue convocado nuevamente para intercambiar las primeras impresiones. Ahí se comentó el caso de una persona que abandonó el grupo

⁷ Una modalidad que existe desde hace varios años en Canadá, Estados Unidos (Gross 2011; Hinrichs, 2000) y más recientemente en América Latina (Blanco *et al.*, 2017; Sherwood *et al.*, 2013). Hinrichs la define como “un nuevo tipo de mercadeo agrícola directo que desafía el modelo estándar de mercado [...] está basado en una asociación directa entre productores y consumidores locales, en donde ambos acuerdan compartir los costos y productos de la granja” (2000: 299). En cada lugar en donde se implementan, los acuerdos y la modalidad varían, pero en general se trata de apoyar económicamente por adelantado (ya sea por algunos meses o el año completo) a quienes producen para abastecer semanalmente a un grupo de consumidores con una cantidad determinada de alimentos frescos, de temporada y limpios producidos con prácticas sustentables y respetuosas del medio ambiente. En castellano la academia lo ha nombrado Agricultura de Responsabilidad Compartida —ARC— (Hernández Morales y Renard, 2018).

después recibir la primera entrega e inconformarse por la cantidad. Ante esto, una integrante dijo que: “convertir las verduras y hortalizas del tenate en dinero es un error [...] El precio es simbólico porque las relaciones y el trabajo alrededor de los alimentos no se pueden pagar”. Otra integrante insistió que quienes “estamos apoyando el proyecto de AgroSano es porque lo conocemos, sabemos de su compromiso, porque sus productos son de alta calidad”.

Algunas personas estuvieron de acuerdo en no “dar equivalencias” a los alimentos, pues “los productos tienen otros valores que no son dinero”. Sugirieron que el valor del tenate entregado semanalmente (150 pesos), podría rendir en más cantidad de verduras y hortalizas en un supermercado, pero “no se trata de cantidad, sino de invertir en el cuerpo, en la salud y aportar algo al medio ambiente [...] lo que estamos pagando es un trabajo manual, limpio, cuidadoso y además sabemos quiénes son y cómo se produce lo que comemos”. La sensación compartida fue que surgía “una comunidad que está apoyando el proyecto de unos amigos que conocemos y que producen alimentos sanos y buenos”.

Después de varios meses de entregas hubo una pausa como resultado de los cambios realizados para convertir el invernadero en un huerto al aire libre. El proyecto se reinició con un grupo más grande, ya que se incorporaron otros 20 integrantes. A través de las redes sociales se ha establecido una comunicación fluida entre las 30 personas “tenateras”, en la cual abundan las recetas con fotografías de las novedades culinarias preparadas con los productos, e información sobre eventos, notas o videos relacionados con la alimentación. De esta manera, El Tenate representa un espacio para construir una red de relaciones que no se basan en el parentesco ni en el paisanazgo sino en la preocupación por la alimentación y la búsqueda por apoyar proyectos que privilegien el intercambio cara a cara y el cuidado del medio ambiente.

Fredy, Clara y Lupe han realizado llamados a “tequio” los viernes por las tardes para colaborar en la cosecha y limpieza de los vegetales (zanahorias, betabeles, calabazas, jitomates, pepinos) o los sábados muy temprano para cortar las hortalizas de hoja (lechugas, acelgas, col rizada, hierbas de olor) que se incorporan a los tenates que deben estar listos para su entrega. También para apoyarles en la elaboración de compostas o en otros trabajos que requieren de más manos.

Acorde con la respuesta de un cuestionario aplicado a quienes integran el grupo sobre sus motivaciones para ser parte de El Tenate Básico la mayoría respondió creer en este tipo de modelos alternativos de abastecimiento de alimentos para garantizarse la salud a través del consumo de alimentos frescos y de alta calidad nutricional. Como se ha documentado en otros casos mexicanos sobre el consumo de productos orgánicos, se está extendiendo “la búsqueda de productos no contaminados, sanos, así como [...] el interés de la conversión del medio ambiente, suelos, aguas y ríos” (de Gortari Rabiela, 2012: 61).

Así, a primera vista parecería que quienes integran el grupo son motivados por una lógica que responde a intereses y posturas personales; sin embargo, en las conversaciones sostenidas, sus reflexiones giraron más en torno a “la creación de conciencia” sobre el trabajo que implica crecer alimentos con técnicas orgánicas y la relación calidad-precio:⁸

Sí hay un sobrepeso comparado con los productos en mercados convencionales, pero además de ser orgánicos, sabemos que el contenido de nutrientes es alto por el empeño y tiempo dedicado a nutrir la tierra. Digamos que son alimentos con una calidad de información que significa un valor agregado “invaluable”. Además de que acercarme a conocer cómo se producen estos alimentos ha contribuido a expandir mi conciencia ¿Acaso no es este un beneficio mayor que comprar verduras baratas en la central de abastos? (Patricia, 43 años, integrante de El Tenate)

Aprecio el intento de AgroSano por hacer que sus productos sean accesibles para cualquier persona. Conociendo el trabajo que implica la producción, creo que los precios podrían ser mucho más elevados, haciéndolos más justos tal vez, pero a pesar de eso, intentan no volver sus productos exclusivos de una élite... Me parece que es una manera de generar conciencia y comprensión en los consumidores sobre lo que implica obtener alimentos y de generar comunidad y es una manera muy constructiva de apoyar proyectos locales y favorecer la salud de las personas y el ambiente (Mariana, 34 años, integrante de El Tenate)

Así, al “desviar” el excedente de la producción del huerto al grupo de El Tenate, AgroSano contribuye a resocializar las relaciones económicas que privilegian el cuidado de la comunidad y del medio ambiente, al producir bienestar directamente (Gross, 2011). A la pregunta directa sobre la valoración de la experiencia de este tipo de consumo la mayoría coincidió en que El Tenate Básico les ha brindado una oportunidad para mejorar y diversificar su dieta, conocer hortalizas poco comunes en el mercado convencional, y asumir un sentido de corresponsabilidad sobre su alimentación, la economía local y el cuidado del medio ambiente. Asimismo hicieron patente su preocupación por que ese tipo de trabajo sea reconocido y bien remunerado.

Es bueno saber de dónde llega el alimento que consumes, saber que el alimento tiene un buen proceso con agua limpia y sin uso de pesticidas. Por otra parte, colaborar y conocer más de cerca a los productores y demás consumidores enriquece la práctica de consumir localmente. Es precisamente eso lo que me interesa consumir, por mi salud y por la comunidad que vivimos (José Carlos, 32 años, integrante de El Tenate)

Creemos que cuando conoces el trabajo y esfuerzo invertido en crecer alimentos sin insumos químicos cambia mucho la visión sobre lo que los productos deben costar. Nos parece que en este tipo de

⁸ Los nombres de quienes se citan como integrantes de El Tenate básico han sido modificados para garantizar su anonimato.

modelos es muy importante que quienes consumimos sigamos confiando en lo que comemos, pero quienes producen esos alimentos tengan una vida digna y puedan satisfacer sus necesidades con lo que ganan por el esfuerzo de su trabajo (Philip, 38 años, integrante de El Tenate)

Este “giro a la calidad” (Goodman, en Hernández Morales y Renard, 2018) no considera sólo los alimentos, sino el tipo de relaciones y compromisos que asumen quienes integran el grupo, en donde quienes consumen apoyan a quienes producen no sólo con el pago mensual sino colaborando en el trabajo que requiere el huerto.

Seguramente ante la tendencia global de “consumidores [que] compran las relaciones corporativas e imperiales que organizan las relaciones entre producción y consumo” (McMichael, 2000: 23) y de que “el alimento se ha convertido poco a poco en una mercancía y la gran distribución ha dado paso al comedor-consumidor” (Gracia, 2010: 363), la integración de El Tenate Básico y su impacto parece pequeño fuera del grupo, pero para quienes participan en éste representa un alejamiento del anonimato del consumo convencional (Gross, 2011). Se configura una interacción al margen de las relaciones mercantiles de costo por peso propio de los intercambios anónimos e impersonales, para hacerse de un grado de responsabilidad compartida sobre los productos alimentarios que consumen.

Como un tipo de ARC cuenta “con más elementos de racionalidad no instrumental al basarse en una forma de coordinación cívica que reconstruye los lazos entre productores y consumidores más allá del acto de compra-venta” (Hernández Morales y Renard, 2018: 64). Las reflexiones de quienes integran El Tenate y la intencionalidad de AgroSano para promover este tipo de consumo, recuerdan la potencialidad que tiene la agricultura no convencional (urbana, casera, orgánica, a pequeña escala) “para subsanar, a pequeña escala, las rupturas metabólicas generadas por la racionalidad hegemónica en torno a lo agroalimentario” (Lazcano Torres, 2014: 1).

Con esta experiencia se observa que las relaciones basadas en la alimentación requieren de asentarse en principios como la confianza, apoyo mutuo y solidaridad, los cuales son difíciles de encontrar en las interacciones controladas por el mercado basadas en dinero, productividad, competencia e intermediación, con lo que implica además todo esto en términos de huella ecológica. La formación de El Tenate expresa que están emergiendo prácticas relocalizadas de producción y consumo alimentario en la ciudad, y que se está reconstituyendo lo social a partir de relaciones diversas e intensas entre las personas, y entre éstas y su alimentación en las que se priorizan los vínculos, pero también la ética del trabajo, como las que AgroSano despliega en sus prácticas para producir alimentos.

Como señala Hinrichs (2000: 300) “A través de estas interacciones entre productores y consumidores aprenden más de sus circunstancias, intereses y necesidades, crean una comunidad más integrada centrada en la comida y en una identidad común como comensales [...] ven la creación de una nueva economía asociativa que es fundamentalmente diferente a la economía de mercado que rige [...] tal visión subraya la integración [de este tipo de agricultura]”. La intensificación de las relaciones alrededor de la alimentación y la constitución de nuevos imaginarios alimentarios, procesos y sentidos, ofrecen un ejemplo distinto frente a la tendencia dominante que separa a productores de consumidores y los sumerge en relaciones abstractas, además de representar un esfuerzo por colapsar estratégicamente estas dicotomías.

Los talleres del método bio-intensivo: encuentro entre las personas y la naturaleza

Desde 2011, AgroSano ofrece talleres entre dos y tres veces por año a personas interesadas en aprender sobre la producción de alimentos a pequeña escala. El taller “Aprendiendo a producir nuestros propios alimentos” se compone de cuatro sesiones de nueve horas cada una en las que se abordan las distintas fases del método bio-intensivo. La primera sesión inició con una presentación de las motivaciones de quienes asisten al taller. En el taller registrado en 2016 la preocupación más externada fue “la crisis alimentaria”, entendida como exceso de productos de dudosa procedencia y calidad nutricional y de las enfermedades generadas por ésta.

Después se proyectó un video para mostrar el crecimiento poblacional y el agotamiento de los recursos naturales. Para iniciar el debate, Lupe realizó algunos comentarios en torno al “complicado futuro” para proveer de alimentación a la población mundial. Como parte de la explicación al “panorama desolador”, insistió en que la posibilidad de cambiar a una “alimentación limpia” reside en el acceso a la información:

El interés por una buena alimentación lo tenemos tanto ricos como pobres. Todos queremos comer bien, el problema es la información que nos llega [...] Todavía se ve en las comunidades más alejadas que se produce en la mayoría de los casos de manera orgánica, natural, y eso se consume. El problema es el gobierno y la mala información que hace que se nos olvide lo que ya sabíamos. Antes la gente sabía cómo alimentarse, lo que era bueno para la salud, pero entonces el gobierno no intervenía. Con los procesos de intervención, nos empezamos a desinformar y la gente ya no sabe producir como antes (Lupe, fundadora de AgroSano).

Las sesiones incluyeron presentaciones y proyección de videos que trataron temas referentes a las formas convencionales de producción de alimentos, para enfatizar la importancia de “hacer algo”

para revertir los efectos de la industria agroalimentaria tanto en la salud como en el medio ambiente, así como para dar marcha atrás a la caída de la producción rural.

Después de la parte “teórica” inicial, se realizaron un gran número de actividades por equipos de cinco personas en las seis horas de “práctica”: se elaboraron distintos tipos de composta, se prepararon almácigos y camas de cultivo en las cuales se ablandó una profundidad de 60 centímetros de tierra, se sembraron plántulas, y fueron elaborados pesticidas y repelentes orgánicos con insectos muertos, chiles, cebollas y ajos o jabón. Todas estas actividades se realizaron con apoyo de distintas herramientas (pala, azadón, rastrillo, cucharas jardineras, carreta) que varias de las personas ahí presentes jamás habían utilizado. En cada sesión se hizo una pausa para comer lo que AgroSano preparó con productos de su huerto. En esos 60 minutos las y los participantes se relajaron, hablaron e intercambiaron puntos de vista e información sobre lo que estaban haciendo.

La dinámica del grupo se enriqueció con las dudas que emergieron, los conocimientos que algunos tenían y las experiencias exitosas y no tanto que compartieron quienes ya habían intentado producir alimentos. Durante las actividades se registraron varios momentos en que fue manifiesta la sorpresa de algunos al conocer procesos naturales que parecen “casi magia”: cómo que el excremento de las lombrices produce una buena composta que no tiene un olor desagradable y se manipula sin riesgo de contraer infecciones, que las papas crecen en tres meses dentro de un saco con tierra y composta, que se puede alejar a los insectos o inhibir las plagas con preparados de jabón neutro, cebolla, chile y ajos, o que “las plantas nos regresan una cantidad impresionante de semillas”.

El taller mostró el proceso completo que implica sembrar y crecer una planta hasta que está lista para el corte y recuperar las semillas para la próxima siembra. Más de la mitad de quienes asistieron al taller manifestaron que esta fue una oportunidad para “meter las manos en la tierra”, conocer algunos insectos y utilizar herramientas propias del trabajo en el campo. Así, los talleres además de espacios para la transmisión de conocimiento e información, integran la interacción con artefactos (herramientas) y materia orgánica (agua, suelo, semillas, plagas), así como la elaboración de insumos (composta, almácigos y pesticidas orgánicos).

En estas dinámicas se observó cómo el aprendizaje del método bio-intensivo —como *Praktik*⁹— interconecta conocimiento, actividades mentales y corporales, herramientas y material orgánico expresado en el *performance* del “nexo de acciones y dichos que se desarrolla temporalmente y se dispersa espacialmente” (Schatzki, 1996: 89). Siguiendo a Schatzki, estos talleres son sitios que

⁹ Reckwitz (en Crivits y Paredis 2013: 309) distingue entre “práctica (praxis) como un término enfático para describir el total de la acción humana (en contraste con lo “teórico” como mero pensamiento) y práctica (*praktik*) como un tipo de comportamiento rutinario que consiste en varios elementos interconectados uno con otro: formas de actividades corporales y mentales, cosas y sus usos y un conocimiento del contexto en forma de entendimiento, del saber-como, estados emocionales y motivaciones”.

a través de la práctica concentran como un cuerpo heterogéneo a las personas, involucrándolas en procesos de aprendizaje y formas de compartir alrededor de la alimentación.

Lupe y Fredy comentaron que su objetivo al convocar esos talleres era lograr una “sensibilización pública” sobre cómo producir y comer bien: “La capacitación a nosotros nos importa mucho, que la información se replique y que más gente sea productora [...] la capacitación es un espacio para la generación de conciencia, si la gente sabe producir su comida se va a empoderar”. Acorde con ambos, en este “espacio para la generación de conciencia”, la meta es que las personas conozcan la forma bio-intensiva de producir alimentos a partir de los talleres que, según su opinión, les permitirá “acercarse a la autosuficiencia alimentaria”.

Esta “generación de conciencia” se observó en el constante interés por la creatividad de los procesos naturales y todas las cosas que se pueden hacer sin “envenenar” la tierra, el aire y el agua. Por ejemplo, en una etapa del taller se explicaron las diferentes fases de una planta desde que es semilla hasta que es fruto, o el tiempo y cuidado que cada una de estas fases requiere, se habló también sobre la importancia del suelo, su vida microbiana y sus diferentes cualidades o de la función que cumplen las plantas cuando se siembran juntas. Se hizo manifiesto el reconocimiento hacia los otros actores involucrados en el proceso de crecer alimentos: el suelo, la tierra, los insectos y las semillas, por ejemplo.

Al inicio del taller, quienes asistieron expresaron su preocupación por la “crisis alimentaria”. Al responder la encuesta aplicada durante la última sesión, la mayoría manifestó más interés por aprender o mejorar sus conocimientos y prácticas de producción y consumo, así como por socializar la información aprendida sobre cómo cuidar de huertos, preparar compostas y repelentes orgánicos, reciclar desechos, guardar semillas, evitar productos industrializados, visitar menos supermercados y no comprar comida rápida y procesada.

En cuatro semanas su “preocupación” se había tornado una motivación por “hacer algo” al respecto, mostrando haber sido más afectados por el conocimiento sobre las semillas, las plagas y el suelo y la práctica en equipo que cuando escucharon sobre “la crisis alimentaria” o “los efectos de la agroindustria”. Es decir, el aprendizaje experiencial tuvo más impacto en las y los individuos y en el colectivo, que la información dirigida a desarrollar una perspectiva crítica del sistema alimentario.

Las actividades individuales e interactivas que AgroSano promueve en sus talleres, actualizan formas de pensar, actuar, experimentar y organizarse a través de la alimentación. La importancia hacia Oaxaca del método bio-intensivo contribuyó a la relocalización de prácticas productivas que promueven las relaciones entre los humanos y la naturaleza. Este proceso puede llevarnos a pensar de forma distinta el crecimiento y la intensificación a través del sentido que cobran estas maneras de producir y consumir en las vidas de personas concretas. Además, enfatizan la im-

portancia que tienen las materialidades para entender la práctica social y las formas en que las personas se “sintonizan” con otras maneras de alimentarse (Carolan, 2011). Así, el método bio-intensivo en Oaxaca —como conjunto de prácticas localizadas de producción de alimentos— anima el surgimiento de nuevas relaciones entre lo social, lo natural y la materialidad.

Conclusiones: prácticas localizadas y relaciones sociales alrededor de la alimentación

Tomando distancia de la sociología rural especializada en estudios sobre la producción y consumo alimentarios, que han visto en las tendencias de agricultura comunitaria y demanda por alimentos frescos un contramovimiento “que corresponde a los excesos del industrialismo y la crisis del desarrollo” (McMichael, 2000: 20), la intención de este texto es mostrar que las prácticas de producción y consumo son un espacio de observación empírica y que su registro etnográfico permite hacer un aporte al análisis sobre la organización y las relaciones sociales que forman parte del ámbito alimentario urbano en la ciudad de Oaxaca.

Entre las personas convocadas por AgroSano existe una visión crítica acerca del consumo desmedido de alimentos procesados, y cunde la desconfianza en las políticas públicas y la preocupación por la epidemia de enfermedades degenerativas causadas por los alimentos —que parecen ser las motivaciones iniciales de Lupe, Fredy y Clara para organizar sus talleres—; lo cual no necesariamente se convierte en un contramovimiento a la hegemonía del mercado (Bellows y Hamm, 2001), como en algunos casos observados en la transición hacia la agroecología y los movimientos sociales por la soberanía alimentaria (Altieri y Toledo, 2011).

Estas prácticas crean, profundizan e intensifican vínculos sociales a partir del aprendizaje, la ayuda mutua, el trabajo y la procuración directa de alimentos. Lo que representa una forma de sociabilidad que requiere novedosas prácticas productivas y de consumo, como la circulación cotidiana de alimentos locales y la organización, asociación y coordinación de personas concretas que asumen una corresponsabilidad sobre los alimentos. Así, la alimentación nace “a través de nexos de encuentros relacionales, es producto de relaciones generadas en y a través de procesos interactivos de producción, circulación y consumo; construida y constituida por prácticas situadas” (Sherwood *et al.*, 2017: 212), cuya potencialidad abona en la construcción de relaciones no convencionales entre las personas, la producción y el consumo alimentarios.

Actualmente es importante que la antropología del fenómeno alimentario “vaya precedida y se complemente con técnicas que permitan el análisis directo de las prácticas y de la asignación de significación” (Gracia, 2010: 368). Así, ilustrar cómo se conoce una semilla y cómo germina en un almácigo, se hace un trasplante y conoce la vida microbiana del suelo, se huelen hojas, se ve crecer

un tomate o un pimiento, se prepara una composta, cortan hojas de una hierba de olor o cosechan zanahorias desenterrándolas, es parte de la etnografía que explica cómo las personas acceden al conocimiento sobre las interacciones con lo que se considera no humano (Tsing, 2012) y se encarnan (*embodied*) “los discursos estéticos, de salud y económicos que reivindican las virtudes de los alimentos locales contra el telón de los productos mercancía” (Gross, 2011: 185) que generalmente socializan quienes se involucran en la promoción de este tipo de modelos alimentarios.

Los discursos y actividades implicadas en las técnicas bio-intensivas realizadas y personificadas por Lupe, Clara y Fredy en sus talleres y por quienes integran El Tenate Básico, relacionan entendimientos, principios y “proyectos, tareas, propósitos, creencias, emociones y modos” (Schatzki, 1996: 89), que coordinan prácticas en tanto procesos tácitos y discursivos que abarcan procesos mentales y corporales, tomando en consideración las cosas materiales y los procesos inmateriales, emotivos o afectivos que se inician cuando se aprende algo sobre las plantas, los cultivos y las semillas. En otras palabras, es lo que conceptualmente se entiende como lo (inter) subjetivo en la constitución de espacios más íntimos para las relaciones cercanas e intensas entre las personas, la materialidad y la naturaleza.

Para quienes participan en el grupo de consumo El Tenate permite entender y explicar cómo relaciones basadas en la alimentación requieren de asentarse en principios como la confianza, el apoyo mutuo y la solidaridad, y no, como sucede en las interacciones controladas por el mercado basadas en dinero, productividad y competencia. A través del espacio íntimo de los talleres y la constitución de El Tenate Básico, AgroSano involucra a las personas en nuevas maneras de relacionarse con —y organizarse alrededor de— los alimentos. Fredy, Clara y Lupe insisten en que el proceso de apropiación de diferentes prácticas alimentarias sucede cuando “la gente ve y después cree que es posible producir su propia comida”. Para este trío, “construir confianza” y “ser un ejemplo saludable y concreto” son clave para “transmitir la relevancia del trabajo” que hacen.

Este tipo de prácticas encarnan un régimen de actividad e inteligibilidad donde descansa el significado y la creación de sentido (Schatzki, 2002). Y ahí radica la importancia del conocimiento que se comparte como “entendimiento público que las personas tienen de sus categorías sociales, tales como ideas, relaciones y afectos de parientes, amigos y vecinos, e instituciones, pero también de prácticas como comer [que] generan interacciones sociales y naturales en las calles [o en lo público], que permiten que las personas observen el conocimiento sobre la alimentación que los demás tienen” (Sherwood *et al.*, 2017: 217).

Quienes participan en la encarnación (*embodied*) de la alimentación bio-intensiva, expresan un *momentum* político que muestra el devenir de otras maneras de constituir e intensificar las relaciones entre quienes producen y consumen, basadas en “la familiaridad, la costumbre y el

sentimiento, sazonadas por la percepción de valor en ambos lados” (Hinrichs, 2000: 298), pero también entre los productores, los consumidores y los alimentos. Al ilustrar las sesiones de los talleres y las reuniones del grupo de consumo a través de lo que se dice y hace, se fue explicitando cómo se construye el sentido de coexistencia y se “relocalizan la agricultura y la alimentación en la vida cotidiana” y en los espacios cercanos de producción y consumo de alimentos (Arce *et al.*, 2017; Arce, 2009). En este sitio heterogéneo se observa un “almácigo” de procesos que se nutren de formas de vivir y ser que intensifican las relaciones en un ámbito creativo conformado por nuevas prácticas alimentarias. Traer la producción y el consumo al centro de la vida de las personas diversifica los espacios y las prácticas a través de los cuales las personas se relacionan unas con otras, interactúan e intercambian ideales, narrativas, materialidades y sueños.

Este texto intentó explicar cómo en esta complicada coyuntura de crisis —ecológica, política y económica— lo que está en juego es la posibilidad de imaginar y constituir otros medios de producción, obtención, consumo y, por último, existencia, al mismo tiempo que se buscó ilustrar las posibilidades que algunas personas están explorando y encontrando para dirigirse hacia otros ideales y formas de vivir. Se coincide con McMichael (2000) en que “la comida no es sólo un artículo de consumo; es de hecho una manera de vivir. Tiene un profundo poder material y simbólico. Porque encarna los vínculos entre naturaleza, sobrevivencia humana, salud, cultura y sustento, será el centro de contención y resistencia a la toma de control corporativa de la vida” (pp. 31-32). Con el caso de AgroSano se observa la emergencia en la ciudad de Oaxaca de un “sistema alimentario más localizado” (Bellows y Hamm, 2001: 275) en el que “la autonomía local representa la capacidad política de un público diverso de negociar sus necesidades alimentarias tanto con actores del sistema alimentario local como no locales” (Bellows y Hamm, 2001: 281).

AgroSano y los procesos de los que forma parte, muestran que la alimentación es un vehículo para la constitución, el crecimiento e intensificación de lo social en una emergente forma inscrita en el ámbito alimentario en las ciudades, que cuestiona la hegemonía de un sistema alimentario o régimen global de comida (Sherwood *et al.*, 2018; Carolan, 2011). Así, también ayudan a prever que “los ciudadanos y consumidores no se suscribirán al fetiche del mercado, como autoridad superior a la política” (McMichael, 2000: 31). Por el contrario, son las actividades cotidianas de consumidores y productores de alimentos las que generan nuevos flujos de acción política y en su camino trazan opciones, alternativas, deseos y formas de vivir (Sherwood *et al.*, 2017) y modos emergentes de existencia (Arce, 2009).

Este tipo de experiencia ejemplifica una postura frente a los asuntos alimentarios y ambientales distinta a la que organizan el Estado y el mercado. Propone otra manera de vivir y existir en la ciudad y visibiliza prácticas y materialidades —alimentos orgánicos, insumos naturales, la bio-

construcción y energía alternativa— como parte de nuevos ensambles localizados —conformados en talleres o en grupos de consumo responsable— que se van constituyendo a través de actividades, conocimiento y saberes compartidos que se incorporan a la vida cotidiana y sostienen relaciones articuladas alrededor de la alimentación. Del mismo modo, el régimen de prácticas de AgroSano y quienes se acercan a sus talleres y consumen sus productos resignifican “lo intensivo”: deja de ser sinónimo de rapidez y efectividad para convertirse en una práctica concentrada, comprometida e intensa que no representa un “límite para el crecimiento” (Gross, 2011: 197), sino por el contrario, crece junto con los alimentos, las relaciones y el bienestar.

Referencias

- Altieri, Miguel A. y Toledo, Víctor (2011). “The Agroecological Revolution in Latin America: Rescuing Nature, Ensuring Food Sovereignty and Empowering Peasants”. *The Journal of Peasant Studies*, 38(3), pp. 587-612.
- Arce, Alberto y Long, Norman (2000), “Reconfiguring Modernity and Development from an Anthropological Perspective”. En Alberto Arce y Norman Long (eds.), *Anthropology, Development, Modernities. Exploring Discourses, Counter-Tendencies and Violence*. Londres: Routledge, pp. 1-30.
- Arce, Alberto (2009). “Editorial Introduction. Sources and Expressions of Power in Global Food Coordination and Rural Sites: Domination, Counter-Domination and Alternatives”. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 16(2), pp. 2-20.
- Arce, Alberto; Sherwood, Stephen, y Paredes, Myriam (2017). “Introduction: Food Embodiments, Assemblages and Intersubjectivities: Ebbs and Flows of Critical Food Studies”. En Stephen Sherwood, Alberto Arce y Myriam Paredes (eds.), *Food, Agriculture and Social Change. The Everyday Vitality of Latin America*. Inglaterra: Routledge, pp. 1-20.
- Ariztía, Tomás (2017). “La teoría de las prácticas sociales: particularidades, posibilidades y límites”. *Cinta moebio*, 59, pp. 221-234.
- Bellows, Anne y Hamm, Michael (2001). “Local Autonomy and Sustainable Development: Testing Import Substitution and Localizing Food Systems”. *Agriculture and Human Values*, 18, pp. 271-284.
- Blanco, Gustavo; van Gastel, Jilles y Lagarrigue, Andrés (2017). “Assembling alternative food markets. The Case of Cooperative La Manzana in Southern Chile”. En Stephen Sherwood, Alberto Arce y Myriam Paredes (eds.), *Food, Agriculture and Social Change. The Everyday Vitality of Latin America*. Inglaterra: Routledge, pp. 184-197.
- Carolan, Michael (2011). *Embodied Food Politics*. Inglaterra/EUA: Ashgate, 190 pp.
- Carolan, Michael (2015). “Affective Sustainable Landscapes and Care Ecologies: Getting a Real feel for Alternative Food Communities”. *Sustainable Science*, 10(2), pp. 317-329.

- Contreras, Jesús y Gracia, Mabel (2008). "Preferencias y consumos alimentarios: entre el placer, la conveniencia y la salud". En Cecilia Díaz y Cristóbal Gómez (coords.), *Alimentación, consumo y salud*. España: Fundación La Caixa, pp. 153-191.
- Crivits, Maarten y Paredis, Erik (2013). "Designing an Explanatory Practice Framework: Local Food Systems as a case". *Journal of Consumer Culture*, 13, pp. 306-336.
- Curiel, Charlyne (2017). "Deepening Relations through Bio-Intensive Food: AgroSano in Oaxaca". En Stephen Sherwood, Alberto Arce y Myriam Paredes (eds.), *Food, Agriculture and Social Change. The Everyday Vitality of Latin America*. Inglaterra: Routledge, pp. 142-153.
- de Gortari Rabiela, Rebeca (2012). "Xochimilco como alternativa de competitividad para los orgánicos: el caso de invernaderos Tepexomulco". *Nueva Antropología*, 25(77), pp. 59-78.
- Díaz Méndez, Cecilia y García Espejo, Isabel (2014). "La mirada sociológica hacia la alimentación: análisis crítico del desarrollo de la investigación en el campo alimentario". *Política y Sociedad*, 51(1), pp. 15-49.
- Feenstra, Gail (2002). "Creating Spaces for Sustainable Food Systems: Lessons from the Field". *Agriculture and Human Values*, 19, pp. 99-106.
- Fernández, Margarita (2003). "Cultivating Community, Food, and Empowerment: Urban Gardens in New York City". *Project Course Paper*, pp. 1-39. Recuperado de https://hixon.yale.edu/sites/default/files/files/fellows/paper/fernandez_margarita_2003_report.pdf
- Friedmann, Harriet (1982). "The Political Economy of Food: The Rise and Fall of the Post War International Food Order". *American Journal of Sociology*, 88, pp. 248-286.
- Gracia, Mabel (2010). "Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social". *Physis Revista de Saúde Coletiva*, 20(2), pp. 357-386.
- Gross, Joan (2011). "Constructing a Community Food Economy". *Food and Foodways*, 19, pp. 181-200.
- Gómez Nuñez, Julieta; Gómez-Martínez, Emanuel; Morales, Helda; González-Santiago, María Virginia, y Aiterwegmair, Katrin (2019). "Construcción social de la soberanía alimentaria por la organización campesina OCEZ-CNPA en Chiapas, México". *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 29(54), pp 26.
- Gutiérrez Pérez, Cynthia; Morales, Helda, y Limón-Aguirre, Fernando (2013). "Valoraciones de calidad en alimentos orgánicos y de origen local entre consumidores de la Red Comida Sana y Cercana de Chiapas". *Revista LiminaR*, II(10), pp. 104-117.
- Halkier, Bente y Iben, Jensen (2011). "Methodological Challenges in Using Practice Theory in Consumption Research. Examples from a Study on Handling Nutritional Contestations of Food Consumption". *Journal of Consumer Culture*, 11(1), pp.101-123.
- Hinrichs, Clare (2000). "Embeddedness and Local Food Systems: Note on Two Types of Direct Agricultural Market". *Journal of Rural Studies*. 16(3), pp. 295-303.
- Hernández, Cesar y Renard, Marie (2018). "Análisis comparativo de tres redes agroalimentarias alternativas en México y Canadá". *Revista Latinoamericana de Estudios Rurales*, 3(6), pp.

- 40-68. Recuperado de <http://www.ceil-conicet.gov.ar/ojs/index.php/revistaalasru/article/view/455>
- Lazcano Torres, Bárbara Alejandra (2014). “¿Acción conformista o acción rebelde? La práctica de la horticultura urbana y sus aportes a la sustentabilidad local” (Tesis de maestría en Desarrollo Local). México: Universidad Nacional Autónoma de Chiapas.
- McMichael, Philip (2000). “The Power of Food”. *Agriculture and Human Values*, 17(1), pp. 21-33.
- Mintz, Sidney y Du Bois, Christine (2002). “The Anthropology of Food and Eating”. *Annual Review of Anthropology*, 31, pp. 99-119.
- Morales, Helda; Flamenco, Alejandro; Peñaloza, Cristina; Vázquez, Luis Bernardo; Ferguson, Bruce, y Díaz, Blanca (2015). “Sembrando soberanía alimentaria en un mar de cemento: retos y oportunidades de la agricultura urbana de Jovel”. En Antonino García y Denise Soares (coords.), *Tópicos socio-ambientales emergentes y productivos en la Cuenca de Jovel y su periferia – Chiapas*. México: Universidad Autónoma Chapingo/Dirección de Centros Regionales Universitarios-Instituto Mexicano de Tecnología del Agua, pp. 281-298.
- Philipps, Lynne (2006). “Food and Globalization”. *Annual Review of Anthropology*, 35, pp. 37-57.
- Richter, Fernando (2013). “La agricultura urbana y el cultivo de sí. Los huertos de ocio a la luz de dinámicas neorrurales”. *Encrucijadas*, 6, pp. 129-145.
- Rodríguez Gómez, Guadalupe (2007). “Imaginar la soberanía alimentaria y las oportunidades para las agriculturas del México globalizado”. *Desacatos*, 25, pp. 101-114.
- Rubio, Blanca (2014). *El dominio del hambre. Crisis de hegemonía y alimentos*. México: Universidad Autónoma de Chapingo/Colegio de Posgraduados/Universidad de Zacatecas/Juan Pablos, 270 pp.
- Schatzki, Theodore (1996). *Social Practices: A Wittgensteinian Approach to Human Activity and the Social*. Cambridge: Cambridge University Press, 242 pp.
- Schatzki, Theodore (2002). *The Site of the Social: A Philosophical Account of the Constitution of Social Life and Change*. Pennsylvania: State College/Pennsylvania State University Press, 295 pp.
- Schatzki, Ted (2011). “Where the Action is (On the Large Social Phenomena such as Socio-Technical Regimes)”. *Sustainable Practices Research Group*, Working Paper 1, pp. 31. Recuperado de www.sprg.ac.uk/uploads/schatzki-wp1.pdf
- Sherwood, Stephen; Arce, Alberto, y Paredes, Myriam (2018). “Affective Labor’s ‘unruly edge’: The pagus of Carcelen’s Solidarity & Agroecology Fair in Ecuador”. *Journal of Rural Studies*, 61, pp. 302-313.
- Sherwood, Stephen; Fisher, Eleanor, y Arce, Alberto (2017). “Conclusion. The Vitality of Everyday Food”. En Stephen Sherwood, Alberto Arce y Myriam Paredes (eds.), *Food, Agriculture and Social Change. The Everyday Vitality of Latin America*. Inglaterra: Routledge, pp. 211-223.

- Sherwood, Stephen; Arce, Alberto; Berti, Peter; Borja, Ross; Oyarzun, Pedro, y Bekkering, Ellen (2013). "Tackling the New Materialities: Modern Food and Counter-Movements in Ecuador". *Food Policy*, 41, pp. 1-10.
- Sonnino, Roberta (2009). "Feeding the City: Towards a New Research and Planning Agenda". *International Planning Studies*, 14, pp. 425-435.
- Tsing, Anna (2012). "Unruly Edges. Mashrooms as Companion Species". *Environmental Humanities*, 1, pp. 141-154.

Editora asociada: Dolores Molina Rosales

Recibido: 29 de enero de 2019

Aceptado: 10 de octubre de 2019