

**Universidad de Guadalajara
Centro Universitario de Ciencias Biológicas
y Agropecuarias
División de Ciencias Biológicas y Ambientales
Departamento de Ciencias Ambientales**



Valoración de la diversidad biológica
a través de la cultura alimentaria desde la época
prehispánica hasta el siglo XX en Guadalajara.
Diseño de una estrategia educativa radiofónica

**Tesis que para obtener el grado de
Maestra en Educación ambiental
P R E S E N T A:
Elba Aurora Castro Rosales**

Las Agujas, Zapopan, Jalisco, septiembre de 2000



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y AGROPECUARIAS

MAESTRIA EN EDUCACION AMBIENTAL

ACTA DE REVISION DE TESIS

No. de Registro 016

En la ciudad de Guadalajara, Jalisco, el día 13 de octubre de 2000 se reunieron los miembros de la Comisión Revisora de Tesis designada por el Comité de Titulación de la Maestría en Educación Ambiental y la Coordinación de Posgrado del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias, para examinar la tesis de grado titulada:

"VALORACION DE LA DIVERSIDAD BIOLÓGICA A TRAVES DE LA CULTURA ALIMENTARIA. DESDE LA EPOCA PREHISPANICA HASTA EL SIGLO XX EN GUADALAJARA: DISEÑO DE UNA ESTRATEGIA EDUCATIVA RADIOFONICA"

Presentada por:

ELBA AURORA CASTRO ROSALES

Aspirante al grado de:

MAESTRIA EN EDUCACION AMBIENTAL

Después de intercambiar opiniones los miembros de la Comisión manifestaron SU APROBACION DE LA TESIS, en virtud de que satisface los requisitos señalados por las disposiciones reglamentarias vigentes.

LA COMISION REVISORA

M.C. ARTURO CURIEL BALLESTEROS
DIRECTOR DE TESIS

M.C. MARTIN PEDRO TENA MEZA

DR. JOSÉ SANCHEZ GONZALEZ

M.B.A. OSCAR CARBAJAL MARISCAL

M.C. VICTOR BEDOY VELAZQUEZ

EL COORDINADOR DEL POSGRADO

M.C. VICTOR BEDOY VELAZQUEZ

El que come
Y no da ,
¿qué corazón tendrá?

LA EDUCACION AMBIENTAL

Es un concepto **vivo** en tanto los seres humanos transforman su experiencia de vida desde la raíz de los procesos diarios de relación entre sí y con la naturaleza, procesos desde donde sobreviven, se alimentan, crean una base material y simbólica que les orienta a soñar con sus vidas y a materializar sus sueños.

Es un concepto del **conflicto** que encuentra situaciones originales, preguntas inéditas...motores siempre nuevos, sobre los pies de la teoría sentidos en el cuerpo de la práctica y revestidos con diferentes realidades... creativo conflicto continuo que dibuja el futuro.

Es un concepto **de lucha** para construir las solidaridades, los aprecio... constructores de hombres y mujeres sensiblemente responsables y re-ligados con el todo, pero sobre todo, activos en la construcción conscientemente colectiva de una nueva forma de vivir...

A mi esposo Juan Carlos
con todo mi amor,
a la ilusión que
tenemos juntos:
construir una nueva
generación.

Agradezco al Señor,
Dios
A mis compañeros
educadores ambientales
que permanecen
Siempre
Conmigo
en la
esperanza
a
Yoli
Mag
Karin
a
Maya
Paolo
Y a Jorge Gastón
Profundamente.
A
la maestría
Por su proceso
Por su gente...
A mi asesor Curiel y a mis
Revisores: Martín, José, Oscar, Víctor
A Jorge Martínez
A las especies
Antecesoras, presentes
Y futuras
de esta Gran Casa

INDICE

I.	INTRODUCCIÓN.....	2
II.	ESTRUCTURA DEL PROYECTO	
	1. Tema de investigación.....	9
	2. Problema de investigación.....	9
	3. Pregunta central de investigación.....	10
	4. Objetivos del proyecto.....	10
	5. Metas.....	10
	6. Supuestos del objeto de estudio.....	11
	7. Sujetos de intervención.....	11
	8. Ejes de intervención.....	11
	9. Preguntas clave de la intervención.....	12
	10. Métodos de investigación utilizados.....	12
	11. Campos disciplinares presentes en el estudio.....	12
III.	MARCO TEORICO	
	1. CONCEPTO DE MEDIO AMBIENTE: Guadalajara , ciudad que no vio sus relaciones.....	14
	2. RELACIÓN ENTRE MEDIO AMBIENTE Y CULTURA: Guadalajara, una cultura que crece sin pasado.....	15
	3. LA DIVERSIDAD BIOLÓGICA: Riqueza de las especies, la sobrevivencia de Guadalajara.....	17
	4. LA EDUCACIÓN AMBIENTAL: El reto de la educación para la cultura ambiental.....	18
	5. LA PEDAGOGIA AMBIENTAL: La construcción del conocimiento, una apuesta de la educación para la transformación social.....	23
	6. LA PERTINENCIA DEL CONSTRUCTIVISMO: ¿Hay que optar por una teoría educativa en la educación ambiental?.....	25
	6.1. Un aprendizaje participativo y significativo.....	25
	6.2. El rol activo del alumno.....	26
	6.3. El rol activo del docente.....	26
	7. LA RADIO COMO MEDIO EDUCATIVO: ¿Cómo puede ser la radio medio de aprendizaje educativo.....	26
	8. ALGUNOS CONCEPTOS DE LA COMUNICACIÓN Y LA EDUCACIÓN ÚTILES AL PROYECTO: La comunicación y la educación para la cultura ambiental.....	27
	8.1. La función mediadora.....	29
	8.2. El proceso de significación.....	30
	9. APLICACIÓN DE LA TEORIA CONSTRUCTIVISTA A LA EDUCACIÓN AMBIENTAL Y LA RADIO: La educación ambiental, el medio y el mensaje.....	34
	10. EL CONCEPTO DE CIUDAD: Guadalajara, un medio construido.....	35
	11. EL CONSUMO: TAREA Y DEFINICION DE LAS ACTIVIDADES DE LAS CIUDADES.....	36
	12. LA HISTORIA AMBIENTAL: UNA NUEVA FORMA DE LEER EL PRESENTE.....	37
IV.	MARCO METODOLÓGICO	
	1. Elementos del Sistema Social a analizar en cada época hitórica.....	39
	2. Elementos del Ecosistema a tomar en cuenta.....	39
	3. Definición de los periodos históricos a analizar	40
	4. Delimitación de la zona de análisis.....	40

5. Relaciones de análisis entre el sistema natural y el ecosistema.....	40
6. Ejes de investigación.....	40
7. Indicadores de los ejes de investigación.....	40
8. Métodos de investigación con los sujetos.....	41
9. Sujetos meta del programa radiofónico.....	43
10. Relación entre la teoría constructivista y el tratamiento de la serie radiofónica.....	45

V. HISTORIA DE LA CULTURA ALIMENTARIA DESDE LA ÉPOCA PREHISPÁNICA, COLONIAL Y SIGLO XX EN LA REGIÓN OCCIDENTE DE MÉXICO (LA LOCALIDAD DE GUADALAJARA, JALISCO)

1. DELIMITACIÓN DEL TERRITORIO DE LA ACTUAL GUADALAJARA.....	49
2. EL PAISAJE PREHISPÁNICO DE GUADALAJARA : (La significación cultural del "paisaje").....	50
3. LA CULTURA ALIMENTARIA DE LOS CHICHIMECAS (Relación entre el sistema social y el ecosistema a través de la adaptación alimentaria).....	52
4. LA CAZA ENTRE LOS CHICHIMECAS (Ejemplo de organización social y tecnología prehispánica frente al ecosistema).....	54
5. LOS INSTRUMENTOS Y LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (La tecnología de adaptación al medio).....	57
6. LA CAZA Y EL MUNDO SIMBÓLICO DE LOS CHIHIMECAS (Un ejemplo de producción simbólica frente al medio, el "mito").....	58
7. LA CONSERVACIÓN DE LOS GRUPOS Y EL REPARTO DE LA RIQUEZA ENTRE LOS CHICHIMECAS (La organización social a través de las normas, una estrategia del mundo simbólico para la sobrevivencia).....	59
8. LOS ESPAÑOLES SE <i>ENGAÑARON</i> CON ESTE TERRITORIO (Significación del ecosistema por una cultura ajena a este ecosistema).....	60
9. LA SIGNIFICACIÓN ESPAÑOLA DEL TERRITORIO CHICHIMECA EN LA GUADALAJARA COLONIAL (Una nueva relación entre el sistema cultural y el ecosistema).....	61
10. APRECIACIÓN DEL MEDIO DE LA NUEVA GALICIA QUE RODEABA A GUADALAJARA (Nueva significación y trazo del espacio territorial en el Occidente de México).....	63
11. LOS ESPACIOS PROVEEDORES DE GUADALAJARA (Significación española de los ecosistemas aledaños a Guadalajara).....	64
11.1 El Lerma y el Salto.....	65
11.2 La Barranca de Huentitán.....	66
11.3 Chapala.....	66
11.4 Los Bosques.....	67
11.5 Los Valles.....	68
12. COMIENZA LA DIFÍCIL TAREA DE ADAPTARSE AL MEDIO EN GUADALAJARA (La adaptación europea al paisaje americano).....	68
12.1 La agricultura.....	68
12.2 La ganadería.....	69
12.3 El comercio.....	69
12.4 Lo que más extrañan los españoles en la nueva Galicia (origen de las preferencias y marginación de los productos alimentarios extranjeros y originarios).....	70
12.4.1 Las casas.....	70
12.4.2 Los alimentos.....	71
12.5 Percepción de los alimentos nativos y formación de preferencias.....	71
12.6 Alimentos originarios (de América) preferentes en el gusto español.....	71

12.7 Alimentos menos apreciados entre los españoles	76
12.8 Alimentos curativos apreciados por los españoles.....	78
12.9 La plaza o tianguis , surtido de alimentos para Guadalajara	
12.10 Los alimentos introducidos que tienen arraigo en el gusto Mexicano.....	79
12.11 La plaza o tianguis, surtido de alimentos para Guadalajara.....	80
(Espacio de resistencia para la circulación de los productos originarios).....	80
13. ESPECIES DE PLANTAS Y ANIMALES ENCONTRADAS EN LA DIETA DE LOS POBLADORES DE LA ACTUAL GUADALAJA DESDE LA ÉPOCA PREHISPÁNICA, COLONIAL Y SIGLO XX.....	84
14. ADAPTACION INDIGENA Y HERENCIA ESPAÑOLA: Ingredientes del mestizaje en la cultura alimentaria.....	101
15. CRONOLOGÍA DEL ÚLTIMO SIGLO DE LA CULTURA ALIMENTARIA DE GUADALAJARA	107
VI. AÑORANZAS, PASEOS, ANTOJOS Y PLATILLOS... DE LAS BUENAS COSTUMBRES PARA CONSERVAR LA DIVERSIDAD BIOLÓGICA DE LA LOCALIDAD	
1. Las historias de vida.....	115
1.1 Angelina Gudiño.....	117
1.2 Ma. De Jesús Delgadillo.....	119
1.3 Elena Núñez Hurtado.....	128
2. Relación entre la cultura alimentaria y los ecosistemas aledaños a Guadalajara. Análisis de discurso de las historias de vida.....	135
2.1. Conocimiento y valoración de los ecosistemas entre las entrevistadas.....	136
2.2. Diversidad de alimentos y cultura de consumo en las comidas.....	140
VII. PROPUESTA DE PROGRAMA RADIOFÓNICO	
1. Justificación.....	144
2. Objetivo.....	144
3. Premisa.....	144
4. Público receptor.....	144
5. Planteamiento de la serie.....	144
6. Requerimientos humanos	144
7. Requerimientos de producción.....	145
8. Secciones.....	145
9. Ejes de tratamiento del tema.....	145
10. Propuestas de la serie radiofónica histórica.....	145
11. Ejemplo de un guión.....	146
VIII. CONCLUSIONES.....	155
IX. BIBLIOGRAFÍA GENERAL.....	162

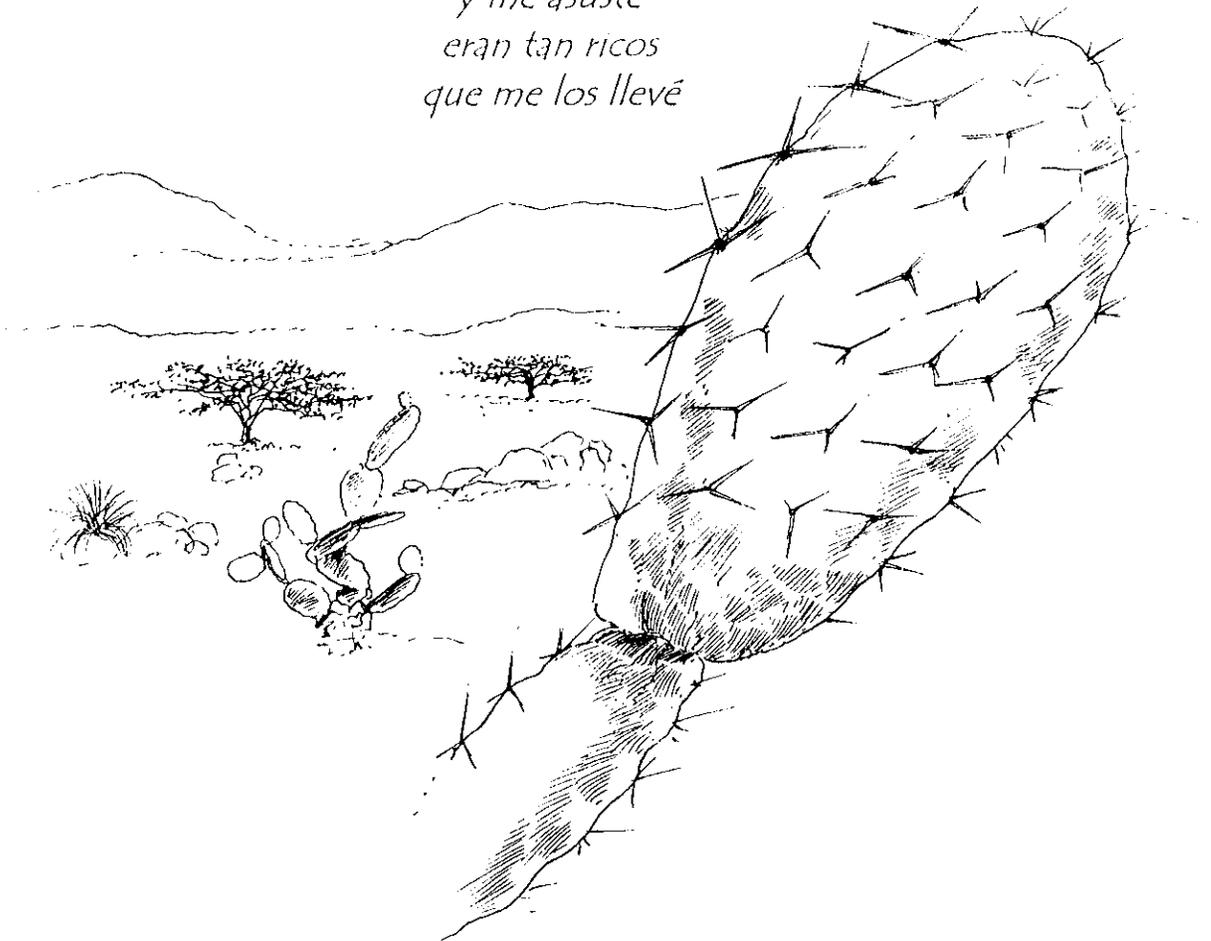
CUCBA



BIBLIOTECA CENTRAL

*Fui al monte,
allí lo encontré
quise cortarlo
pero me espiné*

*teíña grandes los brazos
y me asusté
eran tan ricos
que me los llevé*



I. INTRODUCCIÓN

"En el Gran Chaco la idea de *ecocidio* se anticipó a la del *etnocidio*. La relación *medio ambiente-sociedad étnica* era tan fuerte que se concluyó que un *ecocidio* dejaría a las tribus sin defensas. Pero aún la tecnología era insuficiente para tan gran paso. El *ecocidio* empezó a operarse desde los cambios culturales en los recursos para la alimentación"¹.

En nuestro planeta, más de la mitad de la población habita ya en las zonas urbanas; en el caso de México, siete de cada diez personas viven en las ciudades y en Jalisco, más de la mitad de la población del estado, 56.3% se concentra en la ciudad de Guadalajara²; por lo que no es de extrañar que la población urbana mundial y de nuestra localidad refleje las formas de vida, concepciones del mundo y los intereses que surgen a partir de la experiencia de vida que se da en las ciudades.

El problema que ahora enfrentamos es que desde el modelo colonial de desarrollo, las ciudades surgen como entes de poder o dominio sobre la naturaleza, la diferencia (escénica y de funcionamiento) de la ciudad y el contexto ecosistémico intenta representar esta idea de sometimiento del medio a la ciudad a partir de la cual se obtiene la riqueza³. En otras palabras, las ciudades se convierten en un indicador de "progreso" y a la vez en un "núcleo" de acumulación de la riqueza, concepción que perdura en el modelo de desarrollo y de sociedad liberal que tenemos presente, desde donde se desprenden modos de vida insostenibles económica, ambiental y socialmente que afectan a gran velocidad a los alrededores y, en escala planetaria afectan a los grandes y pequeños ecosistemas que no se rigen por las leyes del comercio y consumo desmedido del sistema económico liberal.

El impacto de las ciudades va más allá del entorno ecosistémico, amenaza incluso a su propia sobrevivencia. Dicho de otro modo, las unidades de desarrollo (metrópolis) en el mundo occidental difundido y prevaleciente en todo el mundo son insostenibles a mediano y largo plazo, hay ciudades que crecieron desmesuradamente en las décadas de los 50's o 60's y enfrentan ahora crisis que las colapsan, especialmente en naciones del llamado Tercer mundo⁴. Guadalajara no es la excepción, los impactos en la calidad de vida se sienten dentro y fuera de la misma ciudad. Desde su crecimiento disparado en los años 50's cuando se opta nacionalmente por un modelo de industrialización y apertura de mercados, la metrópoli jalisciense experimenta un crecimiento desmesurado hasta nuestros días, concentrando ya el 70% de la industria, 59% de los establecimientos comerciales, el 67% de los servicios y hasta el 90% de la oferta de nivel superior⁵. Guadalajara entra al gremio de ciudades centrales cuya compleja problemática en el deterioro de la calidad de vida es el precio a pagar paradójicamente para aspirar a mejores niveles de vida. De esa manera la metrópoli tiene que tolerar problemas como la contaminación atmosférica que sobrepasa la norma frecuente y peligrosamente⁶, así como el agotamiento de los mantos freáticos y el costoso tratamiento del agua⁷.

Al mismo tiempo la ciudad ha sentido ya los impactos de su influencia en el deterioro de los ecosistemas cercanos que le proveen de recursos naturales y condiciones ambientales favorables, cada vez con mayor dificultad y a un costo más alto. Lo anterior se reconoce incluso en el Plan de Desarrollo del Estado de Jalisco

¹ Rosenzweig Eduardo. Etnias y Arboles. *Historia del Universo Ecológico Gran Chaco*. Premio Casa de las Américas 1996. Editorial CASA. La Habana, Cuba. 1996. Pág. 11.

² Ordenamiento Ecológico Territorial de Jalisco. Universidad de Guadalajara. Trabajo inédito. Julio de 1997. Pág. 6.

³ En palabras de Rosenzweig: "Una nación *civilizada* se retrataba como un país sin naturaleza. Ciudades en vez de selvas, fábricas en lugar de los montes. Caminos tapizando los ríos. Había que destruir la barbarie para que la élite se reconociese a sí misma, tomando asiento en un palco destacado de la modernidad. Fue una estética de la autorepresentación". Op. Cit. Pág. 34.

⁴ "En los años de los 80's el promedio de ingresos per cápita descendió en muchas naciones del Tercer Mundo, especialmente en América Latina y en toda la zona de África del Sur del Sahara. La tendencia hacia una mejoría se vio frenada e incluso en algunas partes experimentó un retroceso con el aumento en el número de enfermedades, incapacidades y muertes prematuras. Muchas naciones se hallan actualmente en la misma situación de pobreza en la que pudieron encontrarse hace treinta o cuarenta años". Hardoy, Jorge y Satterthwaite David. *Salvar la Tierra. Pueblos y Ciudades: una nueva voz para la gente*. Editorial Aguilar, México D.F. 1991. Pág. 123.

⁵ Plan Estatal de Desarrollo 1995-2001. Pág. 109.

⁶ "La ZMG con una atmósfera menos vulnerable que la de la ciudad de México y con menos fuentes de emisión de contaminantes, ha tenido niveles de contaminación tan elevados como los que se registran en la capital del país. En 1996 sólo 23% de los días del año registraron una calidad satisfactoria del aire, mientras que el 77% restante registró una calidad no satisfactoria". Programa Universitario *21. Acciones en favor de la calidad del aire en Guadalajara*. Universidad de Guadalajara. Carpeta informativa. Guadalajara. 1997.

⁷ "La metrópoli demanda anualmente un metro cúbico de agua potable, 800 hectáreas de suelo urbanizado, 60,000 empleos. Estas cifras equivalen a construir cada año la infraestructura para una población como la de Puerto Vallarta, la segunda localidad del Estado" (Plan Estatal de Desarrollo 1995-2001, pág. 109).

1995-2001, donde se señala textualmente que "La región metropolitana contiene espacios ambientalmente valiosos que están recibiendo graves impactos: entre ellos destaca el bosque La Primavera, la barranca del río Santiago, el valle de Tesistán, y las cuencas del río Blanco y del Ahogado"⁸, esta degradación hace más vulnerable a la ciudad de Guadalajara ya que también son espacios de donde se provee de algunos recursos alimentarios.

La relación campo-ciudad interdependiente, dinámica, pero que se subordina a los intereses de la metrópoli, hace énfasis en este renglón : los alimentos, ya que la ciudad condiciona incluso la producción y escenografía del campo aledaño desde su especialización, es decir desde el consumo (en este caso, el consumo alimentario). SI aceptamos lo que señala Angel Bassols (Et al) :

"el consumo de la ciudad condiciona la estructura de la producción regional, y la interdependencia donde la ciudad finalmente subordina a la región a sus intereses de consumo; esto implica una serie de modificaciones a la vocación productiva natural de las regiones, condicionados por factores de demanda que ocurren independientemente de que exista un espacio configurado"⁹.

Si estamos de acuerdo con lo anterior podemos aceptar el poder que tienen los actos de consumo desde las metrópolis y que en ellos existe un potencial para inducir un cambio ambiental favorable en las zonas rurales y forestales aledañas a partir de la influencia de consumidores informados, motivados e interesados en adquirir productos originarios y mejor aún en cuyos procesos de producción intervengan criterios que lejos de deteriorar la tierra o los recursos se garanticen y hasta se mejoren¹⁰.

Hasta ahora, la producción y consumo de alimentos se ha regido por la racionalidad económica del mercado, esto es, la maximización de ganancias por la obtención de los máximos rendimientos a un menor costo (en la misma superficie agrícola) para lo cual se han utilizado sustancias y métodos artificiales que degradan los ecosistemas, o bien se abandonan las tierras una vez que se ha agotado el rendimiento ; a la par de ello se homogeneiza la dieta (o el gusto) en los mercados locales, nacionales e internacionales, como expresa Paolo Bifani :

"En efecto, el objetivo de la sociedad es obtener del ecosistema natural bienes vegetales y animales que no sólo sean de elevado rendimiento en términos de su utilización económica, sino que además satisfagan los gustos cambiantes de la población mundial, y especialmente de aquellos de sus sectores que pueden traducir esos gustos, a través de una demanda efectiva, en mercados nacionales e internacionales.

Para lograr y maximizar estos objetivos se han seleccionado especies y se han adaptado prácticas de cultivo y cría, sistemas agrícolas. Tecnologías y medidas institucionales. Ello implica que una cantidad creciente de biomasa creada por el sistema natural se extrae bajo la forma de alimentos y materias primas"¹¹.

Los impactos de estos "gustos cambiantes" en la alimentación de la población urbana se relacionan directa e indirectamente con la pérdida de recursos naturales y su contaminación sin darnos cuenta. El suelo, el agua y la atmósfera, se deterioran por procesos intensivos de producción agrícola o por la industrialización. Pero un problema ambiental relacionado con la producción de alimentos que ocurre desde la planeación de lo que se va a sembrar (de acuerdo a la mayor demanda) es la pérdida de la biodiversidad, es decir, de la pérdida de la diversidad de seres vivos en el aire, la tierra y el agua que nos permiten vivir sobre la tierra, asegurando nuestra resistencia ante los dañinos cambios en el entorno ; nos mantienen sanos, limpian el aire, el agua y la tierra ; descomponen residuos, equilibran el clima y, nos garantizan la alimentación mundial a futuro, debido a que proporcionan recursos genéticos variados que se convierten en opciones ilimitadas para la producción agropecuaria¹².

Sin embargo la popularización de algunas especies en el mundo, introducidas en los procesos de colonización han homogeneizado la producción en detrimento del resto de las especies que antes se cultivaban en los pueblos. Un ejemplo de ello es que de las 250,000 especies de plantas vasculares, 25,000 son utilizadas para la alimentación de alguna manera, de ellas 300 son utilizadas en general por los pueblos para su alimentación y de este grupo sólo 3 son la base de la alimentación mundial (arroz, trigo y maíz).¿Qué significa esto?, por un

⁸ Plan Estatal de Desarrollo 1995-2001. Pág. 109

⁹ Bassols Angel, Torres Felipe, Delgadillo Javier (coordinadores). *El Abasto Alimentario en las Regiones de México* UNAM. Instituto de Investigaciones Económicas. Programa Universitario de Alimentos. México. 1994. Pág. 14

¹⁰ "Según estudios de 1984 (INIFAP. Cp), el Estado de Jalisco manifiesta algún grado de erosión en el 87% de su superficie, que varía desde leve hasta severa. En *Jalisco 2000. de frente a las nuevas realidades*. ITESM. Campus Guadalajara. Alfredo Molina Ortiz. Coordinador general del estudio. 2 edición. Guadalajara Jalisco. 1995. Pág. 178. A su vez, la degradación de los suelos reporta una pérdida importante de materia orgánica, mientras que paradójicamente la composición de desechos sólidos municipales, como en la ZMG, se compone en un 65% de residuos orgánicos (que no se recuperan)

¹¹ Bifani, Paolo. *Medio Ambiente y Desarrollo* 3 edición. Universidad de Guadalajara. Guadalajara, México. 1997. Pág. 336

¹² *Biodiversidad*. Folleto del Taller de Ciudadanía Ambiental. Programa de Ciudadanía Global. PNUMA. México. Sd

lado, que se destinen más áreas -en los diversos países y regiones- a la producción de estas especies, aún en aquellas cuya vocación no corresponde al desarrollo de estos cultivos, acudiendo necesariamente al uso de sustancias químicas que favorezcan la producción ; aunado a ello, los cultivos tradicionales y originarios de la región -que son parte de la apropiación cultural de la biodiversidad de la localidad- son desplazados, marginados, hasta el punto de desaparecer ; problema que repercute en la pérdida cultural y hasta biológica de la especie que servía de alimento, y por otro lado, la uniformización de las áreas de cultivo las hace más susceptibles a la pérdida por el ataque de plagas. Eso sin contar la larga lista de impactos generados por las formas en las que se producen los recursos alimentarios como el consumo y aprovechamiento del agua, la utilización de sustancias tóxicas¹³ y los problemas de distribución y comercialización en donde se dimensiona la pobreza¹⁴.

Jalisco, un estado diverso alberga : 36% de las especies de tortuga en el mundo, 35% de las especies de vertebrados terrestres de México, 49% de las aves, 42% de los mamíferos, 18% de reptiles, 15% de anfibios, 80% de los tipos de vegetación, 100% de las rocas formadas de suelo presentes en el mundo, 100% de los relieves existentes en el mundo, 70% de los tipos de suelos del país, 13% de las aguas continentales de la nación, 50% del agua lacustre del país, y 29% de climas¹⁵. Sin embargo, debido a las leyes del mercado, Jalisco se ha especializado en algunos cultivos que son comunes en la base alimentaria a escala mundial, así por ejemplo, "a nivel nacional, el estado ocupa los primeros lugares en maíz de grano y forrajero, pastos, caña de azúcar, chile seco, jitomate y sorgo ; prácticamente es el único productor de agave, lima y orégano (de recolección) y, la producción de melón, sandía, mago y otras frutas (plátano y piña) es creciente"¹⁶.

El pescado blanco, las pitayas, el guajolote silvestre, los insectos en general y algunos pequeños reptiles, anfibios y pequeños mamíferos, entre otros alimentos, son recursos de nuestro estado que ahora son más difíciles de encontrar, en parte por lo anterior y por que las nuevas generaciones fueron abandonando su uso. Se perdieron recetas y ritos o momentos que servían para acompañar el platillo. Este es un ejemplo tangible de la relación entre la apropiación cultural de los recursos naturales de una localidad y su valorada y necesaria conservación.

Pero la pérdida de la diversidad biológica a través del consumo alimentario (en especial en este territorio) es un proceso cuyos antecedentes más importantes se ubican en la época de la conquista, cuando se inició una penetración cultural que introduce ciertas especies, hábitos, valoraciones, quehaceres que desplazan a otros. En este proceso de mestizaje la percepción y valoración del medio desde los códigos (de lectura del medio ambiente, de valoración y de acción) juegan un papel importante para la formación de los códigos de percepción, valoración y acción actuales, que se caracterizan por la homogeneización de la dieta y la consecuente degradación de la diversidad biológica y de la erosión del suelo, de la cultura ...

Para aspirar a influir desde la educación ambiental a la formación de un consumo responsable en la ciudad desde el cual se potencialice un mejoramiento de los recursos naturales de los alrededores y se estime el valor de la diversidad de especies que habitan en un ecosistema aledaño a una ciudad como Guadalajara, es tal vez demasiada pretensión para lograr en una ciudad como ésta, básicamente por dos factores : las estructuras con las que se organiza la dinámica del consumo en la ciudad (desde la producción local), y la población que actúa bajo un esquema de percepción que impide pensar o detectar siquiera la responsabilidad individual frente a los actos de la vida diaria respecto al cuidado del medio ambiente, por ejemplo cambiar el significado (y la actitud) de "consumir".

¹³ "Se estima que la agricultura absorbe entre 70% y 73% del agua consumida mundialmente (...) Sin embargo el volumen efectivamente utilizado es mucho menor (...) ya que 60% del agua en principio destinada a la agricultura mundial se pierde o su calidad se deteriora, ya que a su paso por tierras cultivadas absorbe sales, fertilizantes, pesticidas u otros elementos tóxicos, de manera que aun cuando una parte importante regresa a sus flujos, aguas abajo o percola a los acuíferos, incorpora en ellos elementos contaminantes que reducen su calidad". Bifari Op Cit. Pág. 368.

¹⁴ "Aún si se quisiera ignorar el hecho de que una producción de alimentos entre 1960 y 1980, fue 4% superior a los requerimientos fisiológicos de la población mundial (...) el déficit de calorías en la población de los países subdesarrollados había sido superior a 5% de su producto interno bruto (...) Este déficit equivalía a 1% ó 3% de la producción de granos de esos años. (...) Casi 20 años después de los análisis anteriores, la situación no presenta caracteres muy diferentes. En 1993 calculaba que 20% de la población del mundo en desarrollo estaba en condiciones de subalimentación crónica, que aproximadamente 192 millones de niños sufrían malnutrición energético-proteínico y anualmente morían 13 millones de niños a consecuencias del hambre o la desnutrición ". Idem pag. 471-472

¹⁵ Proyecto de Ordenamiento Ecológico Territorial de Jalisco Borrador. Universidad de Guadalajara. Guadalajara, Jalisco, México. Julio de 1997. Pág. 6.

¹⁶ JALISCO 2000 : De frente a las nuevas realidades. ITESM. 2 edición. Alfredo Molina Ortiz, Coordinador General del Estudio. Guadalajara, Jalisco. 1995. Pág. 237.

Analizando los actos de consumo de alimentos en la ciudad es posible detectar tres criterios bajo los cuales operamos en la rutina diaria y con los que contribuimos al impacto ambiental desfavorable de manera inconsciente.

El primer criterio con es el **desconocimiento y poca valoración de la localidad**, evidenciado en el consumo de productos extranjeros y el consumo de productos que no son de "temporada"; teniendo como consecuencia el agotamiento y abandono del campo, migración del campo a la ciudad y concentración de la agroindustria en la ciudad¹⁷ además de contribuir en la expansión urbana a través de la especulación de tierras de anterior uso agrícola y de asentamientos irregulares¹⁸.

Otro criterio que opera en las rutinas diarias de consumo de alimentos es la **preferencia por los productos industrializados**, caracterizado en el consumo creciente de "comidas rápidas" y en el consumo de creciente de "alimentos chatarra", acciones cuyos impactos contribuyen a la expansión de las industrias¹⁹, la demanda de materias primas, principalmente de agua, y a la contaminación por procesos industriales²⁰.

Un tercer y último criterio bajo el que tienen lugar los actos de consumo de alimentos es el **poco cuestionamiento en el proceso de producción, distribución, comercialización, consumo y confinamiento de los productos**, cuyos indicadores más evidentes son la aceptación de envases, empaques y embalajes excesivos y la poca selectividad y exigencia del mercado. Estas acciones se traducen en impactos como contaminación de suelo, agua y atmósfera por procesos de producción industrial y de pésimo confinamiento, construcción de vías de comunicación y apertura de caminos para la distribución, la producción excesiva de basuras²¹, además de la consecuente pérdida de la diversidad biológica.

El presente es una consecuencia de la historia

Estas formas de consumo encuentran su antecedente más remoto en la formación misma de la ciudad de Guadalajara, a partir de entonces se establece un marco de percepción de la riqueza económica que no concede otros valores que no sean parte de los intereses de la época colonial y de las necesidades de expansión de las naciones colonizadoras en las Tierras Americanas.

En ese entonces interesa la explotación de minas para la obtención de oro, plata y metales para construir el arsenal de la colonia y de construcción de edificios. De la misma manera se entiende que las actividades productivas como la ganadería y la agricultura de las especies que se conocían en el viejo mundo eran parte de la obtención de la riqueza y que por ende un paisaje se valoraba en función de la posibilidad de que pudieran realizarse estas actividades para lo cual necesitaban grandes zonas de pastoreo y abundante agua.

Si un lugar reunía todos o alguno de estos requisitos se le consideraba un lugar "disputable", "rico", Sin embargo, aunque la localidad de Guadalajara no tuviera estos atributos no podía ser determinante para su fundación, Guadalajara debía ser fundada como parte de la estrategia de penetración colonial (un valor que estaba por encima de todos en aquel entonces) de manera que la tarea de adaptación de la cultura española a estas nuevas tierras no se realizó con suficiente valoración de la localidad, ni de las culturas que la poblaban. Esta herencia será analizada y valorada en relación a la formación de una cultura que permite la pérdida de la diversidad biológica a partir de su consumo.

¹⁷ Se estima que en los próximos 10 años la población de migrantes sea de 25.000 al año (Plan Estatal de Desarrollo 1995-2001)

¹⁸ El municipio de Zapopan ha perdido más de la mitad de su superficie agropecuaria o forestal debido al crecimiento urbano (Curiel, 1996). De igual manera se han incrementado los centros comerciales en la periferia ocasionando nuevas formas de expansión urbana (Plan Estatal de Desarrollo 1995-2001)

¹⁹ Se ha incrementado el suelo industrial, sobre todo en el corredor Las Pintas- El Salto, donde se duplicó la industria en la última década (Plan Estatal de Desarrollo 1995-2001)

²⁰ Aunque el porcentaje de contaminantes a la atmósfera por fuentes fijas es menor que la de los vehículos, el de la industria representa el 30% -840 toneladas- sí representa la emisión de sustancias y partículas más tóxicas en la ciudad de Guadalajara (Curiel, 1996). Además la sobreexplotación de los recursos naturales, sobre todo el agua ha generado una crisis en la cuenca Lerma-Santiago que recibe cargas sin tratamiento, generando problemas de salud y costos para su potabilidad y contaminación de suelos (Plan Estatal de Desarrollo 1995-2001).

²¹ La ciudad genera casi cuatro toneladas de basura diariamente, con problema para su recolección y tratamiento, y una creciente contaminación del aire (). Ninguno de los 124 municipios de Jalisco tiene un sitio adecuado para dar un destino apropiado a los residuos sólidos doméstico, comercial e industrial no peligrosos, (por otro lado) las procesadoras de basura para la ZMG son insuficientes y emplean tecnología obsoleta (Plan Estatal de Desarrollo 1995-2001).

Los recursos naturales en la experiencia de vida de las ciudades

Ahora bien, el problema de educar en el consumo tiene como raíz la necesidad de resignificar los recursos naturales, particularmente desde las ciudades, donde la experiencia de la naturaleza y del mejoramiento de la calidad de vida sea también una experiencia con el pasado cultural que nació en este territorio con los mismos paisajes, básicamente, pero con diferentes formas de apreciarlos, usarlos y actuar sobre ellos. Se trata de hilvanar las historias de las culturas y los países que se han mestizado y han dado paso a lo que somos hoy. Actualmente el consumo no implica una gestión por mejorar el medio ambiente, sino por el contrario la experiencia diaria con los recursos naturales presentes en la ciudad se significa como "satisfactor" material de los servicios públicos a los que cualquier ciudadano tiene derecho a acceder y el gobierno a proporcionar. Por ejemplo el agua. En este sentido, "la percepción del cuidado del medio ambiente está más relacionado más con la preservación de flora y fauna que con la lucha por mejorar las condiciones de calidad de vida" ²².

Entonces para aspirar a un cambio de comportamiento en el consumo es claro que debe operar primero un cambio en las formas de pensar y de percibir las cosas, se necesita un cambio de sentido del propio significado de vivir en la ciudad, en esta ciudad en concreto con sus suelos arenosos, sus valores, sus arroyos, sus canastas y sus manantiales que producen determinados productos nativos ligados ahora a una cultura mestiza cada vez menos mestiza y más homogénea.

Se propone en este trabajo un cambio profundo y crítico de percibir la cultura y el territorio donde se inserta a través de una intensión educativa para la sensibilización de los habitantes urbanos respecto a la pérdida de biodiversidad en nuestra localidad jalisciense, analizando esta pérdida como parte del impacto de la globalización (económica, tecnológica, cultural...) que nuestro país y particularmente nuestra región reciente en la uniformización de las formas de vida que afectan la calidad y cantidad de la diversidad biológica y cultural. La radio y la cocina son el pretexto para esta sensibilización. Se trata entonces de hacer sentir en los adultos, la nostalgia por la cocina que hablaba de la riqueza biológica de nuestra localidad y de la cual fueron testigos y, en los jóvenes, hacer sentir la curiosidad y el interés para preguntar por ese pasado, recatarlo y valorarlo. Sea cual fuere la estrategia para lograr lo anterior, la participación activa del radioescucha es la base real de su aprendizaje y su sensibilización.

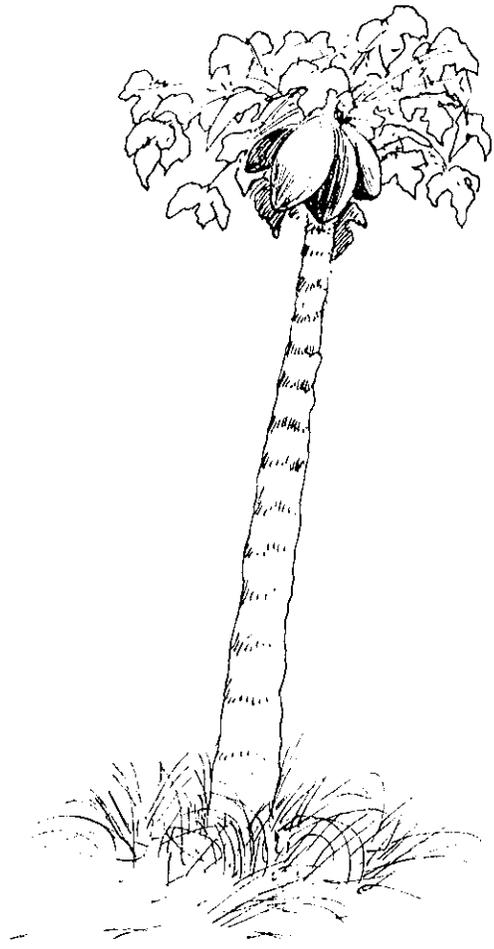
Pero este cambio de actitudes, aptitudes, conocimientos, valores y acciones no opera de otra forma que no sea con una pedagogía activa, en la que los sujetos construyan con ayuda de un "facilitador" los significados de donde partan sus prácticas y sus decisiones diarias bajo un sentido propio del cuidado al medio ambiente en general y más precisamente desde la ciudad, desde el consumo de alimentos en la ciudad. Por ello la teoría más apropiada, para este proyecto es el constructivismo, donde el sujeto tiene la responsabilidad de aprender y es consciente del proceso, y, por su parte el "educador" o "facilitador" deberá diseñar climas y momentos de aprendizaje para que los sujetos conozcan, se reconozca a sí mismos en sus prácticas de vida diaria, discutan, reflexionen, piensen, formulen juicios, los experimenten, los vuelvan a discutir; que participen activamente, que se involucren con la problemática y con los demás en los pasos anteriores para que después, en conjunto construyan, sueñen, imaginen los escenarios físicos y humanos que desean. Esto ayudará a la creación de un código (grupal) para la toma de decisiones diarias. Es obvio que esta tarea de educar no lo puede hacer un individuo solo o aislado, si se necesita un cambio éste se va a lograr en sociedad, por lo que en este proceso deben participar grupos de personas. Tal vez este punto sea delicado si pensamos que en la época actual lo que menos común sea ver grupos de personas interesados en participar en algo, tal vez lo más común sea ver conglomerados de personas que se reúnen con intereses específicos y de poca duración (el grupo de gentes del supermercado, el que está en el cine, etc.) pero también los actos de consumo como considera Néstor García Canclini se genera una identidad, es decir, una pertenencia a un grupo y donde "el consumo sirve para pensar" y para formar identidades".

Es difícil imaginar cómo las prácticas diarias tienen una repercusión directa o indirecta en la calidad de los recursos naturales y de nuestro ambiente. En el preludio del tercer milenio, cuando se hace patente la necesidad de contar con mejores elementos de pensamiento, de tecnología, de convivencia, de percepción para cambiar el rumbo y los ritmos de nuestras formas de vida que degradan la calidad ambiental global, se debe aspirar a una sociedad más informada, motivada, responsable y enamorada del futuro para influir en los procesos globales desde nuestro quehacer cotidiano en grupo o en colectividades. Si las características anteriores se aplican a las prácticas de consumo, es posible incidir en el mejoramiento de la calidad ambiental y de vida. Para ello este proyecto intenta responder en una estrategia educativa a preguntas sobre ¿cómo

²² BENAYAS, Javier. Comunicación personal en asesoría. Verano de 1996.

comprar ?, ¿qué productos de nuestra localidad son parte de nuestra riqueza que se está perdiendo ?, ¿cómo es nuestra localidad ?, ¿qué usos culturales -en la dieta- han tenido las riquezas naturales de nuestra localidad ?, ¿cuál es la riqueza alimentaria de estos productos ?, ¿que hechos culturales han cambiado y con ellos qué productos alimentarios han desaparecido del mercado local ?, ¿cómo podemos recuperar esta historia biodiversa en nuestra piel cultural ?, ¿cómo operar una cultura ambiental desde el consumo al mismo tiempo que favorecemos procesos de producción, comercialización, consumo y confinamiento más saludables ?.

Cabe señalar que esta investigación se basa en el uso del método cualitativo de investigación donde la triangulación de los métodos involucran al modelo de Augusto Angel Maya que se basa en la relación del sistema cultural con el ecosistema dentro del sistema natural, la investigación bibliográfica, a la par que se confirma dicha información con el método biográfico aplicado en forma de historias de vida a tres mujeres de la presente primera y segunda generaciones y que han sido herederas de la cultura alimentaria de principios del siglo 20 y la construcción de un guión de radio que de cuenta de esta historia bajo los principios pedagógicos de la educación ambiental.



Verde me crié
Amarilla me cortaron
Madura me saborearon
A vieja no llegué



II. ESTRUCTURA DEL PROYECTO

Con la finalidad de facilitar la comprensión del presente proyecto, a continuación se plantea un esquema de la estructura de la investigación a modo de radiografía procedimental donde se expresa más el modo de ser de un método cualitativo de investigación.

1. Tema :

Pérdida de diversidad biológica y cambio de cultura alimentaria.

2. Problema de investigación:

La creación de una cultura alimentaria que apoye a la diversidad biológica de la localidad.

EXPLICACION

La pérdida de la diversidad biológica en los ritmos actuales es uno de los problemas ambientales más importantes del presente, sin embargo, este concepto es poco significado como tal en la experiencia diaria de los habitantes del planeta, debido a que el concepto parte de una disciplina del conocimiento científico. Sin embargo, en la vida cotidiana hay prácticas y modos de pensar (evidenciados por ejemplo, en el consumo de alimentos) desde los cuales se puede dar significado a este concepto e impulsar decisiones concretas (a partir del consumo alimentario, por ejemplo) desde donde se valore y se apoye a la diversidad natural de una localidad.

CONTEXTO DEL PROBLEMA

La relación que hay entre la degradación del medio ambiente con los comportamientos de los habitantes de las zonas urbanas es tan amplia que a veces se pierde de vista la responsabilidad que tiene un ciudadano en un determinado problema ambiental y viceversa, a simple vista parece que un ciudadano común y corriente no contribuye de manera importante a la degradación del ambiente y que éste percibe un medio ambiente aislado, privado... que disfruta, defiende y que le es propio : su propia casa.

Es muy común entonces que la defensa o la protección del medio ambiente en la ciudad se desligue de los espacios que son particularmente propios y que valoramos en términos de salud, bienestar, calidad de vida... Encontramos que los conceptos relacionados con el cuidado del medio ambiente son las plantas y los animales y, si acaso el agua y la contaminación atmosférica... pero la pérdida o deterioro interno de los ecosistemas, tal como la pérdida de diversidad biológica, ésta, difícilmente se encuentra como importante. En todo caso, el término parece extremadamente disciplinar, y lo es, dado que nace en las ciencias biológicas, pero ahora ha adquirido una transversalidad en tanto toca temas como la seguridad alimentaria, de salud y de las funciones ecosistémicas que se basan en la diversidad genética, así como la construcción y funcionamiento de las culturas, de sus prácticas y de sus formas de adaptarse al medio a través de cierta tecnología.

Uno de los espacios desde donde es posible darle un significado más cercano a la diversidad genética , donde se puede dar sentido a los problemas con relación a ala erosión de la diversidad biológica es a partir de la cocina tradicional que esconde conocimientos, vivencias populares, conocimiento ecosistémico del lugar donde se vive. La práctica de cierta tradición culinaria y el medio ambiente de la localidad han pasado por etapas de adaptación a nuevas costumbres y nuevos recursos naturales en esta localidad. Innovaciones que tienen que ver con el gusto o aversión por ciertas especies y costumbres

que poco a poco han ido alejando a los habitantes de esta ciudad del medio mismo, de su paisaje, de su riqueza cultural y ecosistémica y se han incorporado a la homogeneización de gustos (de procedencia industrial), tendencia que apuesta, entre otros daños, a la pérdida de la diversidad biológica.

3. Pregunta central de investigación

¿Es posible que a través del rescate de algunos rasgos de la cultura alimentaria de Guadalajara desde antes de la conquista hasta nuestros días se pueda valorar la diversidad biológica de la localidad como parte de un medio ambiente posible de conservar modificando algunas actitudes de la cultura alimentaria actual ?

4. Objetivos del proyecto

a) General :

Diseñar una estrategia educativa radiofónica que facilite la valoración de la diversidad biológica de la localidad desde el rescate histórico de la cultura mestiza alimentaria de Guadalajara.

b) particulares :

1. Identificar las especies vegetales, animales... que formaban parte de la diversidad biológica de la localidad (en particular de los ecosistemas de la barranca de Huentitán, el Valle de Atemajac, el bosque La Primavera, el Valle de Tesistán y el lago de Chapala) que se introdujeron a la dieta de los habitantes en los periodos : prehispánico, época colonial (siglos XVI y XVII) y siglo XX (1ª y 2ª generaciones actuales, Es decir los tatarabuelos, bisabuelos o abuelos).
2. Descubrir los elementos clave de la cultura alimentaria desde los cuales se valoraba la diversidad biológica de las épocas prehispánica, siglos XVI y XVII y siglo XX (1ª y 2ª generación) particularmente de los ecosistemas antes referidos.
3. Conocer algunos rasgos de la cultura alimentaria de algunos habitantes de la ciudad, mayores de 50 años que aún participan de la cultura alimentaria criolla (donde se mezclaban preceptos, adaptaciones y recetas indígenas y españolas).
4. Rescatar algunas recetas de origen prehispánico y mestizo donde se valoren recursos nativos poco conocidos o valorados por la cultura actual, y que forman parte del conocimiento popular de los sujetos de las historias de vida.
5. Recuperar algunos conocimientos, costumbres o saberes que tengan estos sujetos desde donde se valore la localidad y su diversidad biológica en los actos cotidianos.
6. Diseñar un producto educativo para motivar el conocimiento y valoración de la riqueza natural del estado a través de la diversidad de especies que se han introducido a la cocina tapatía como un medio para valorar y cuidar esta riqueza desde los hábitos alimenticios.

5. Metas :

1. Obtener un listado de especies vegetales y animales que forman parte de la dieta en los periodos prehispánico, colonial (S.XVI y XVII) y siglo XX (1ª y 2ª generaciones actuales) en Guadalajara o su equivalente.
2. Obtener un cuadro de que formaban parte de la dieta desde la época prehispánica hasta nuestros días, señalando la categoría de conservación y la distribución en el territorio nacional.
3. Realizar una descripción de la evolución de la cultura alimentaria desde la época prehispánica hasta nuestros días.
4. Rescatar algunos elementos de la cultura alimentaria de la 1ª y 2ª generación actuales desde donde se valora la diversidad biológica de la localidad (de los recursos que aún se pueden encontrar en la localidad -recetas, ritos, costumbres, escenarios, etc.-).

5. Desarrollar los requerimientos de aprendizaje y comunicacionales necesarios para la realización de un programa radiofónico educativo respecto a la valoración de la diversidad biológica a través de la riqueza cultural culinaria de la localidad.
6. Obtener el guión radiofónico de por lo menos un programa, de una serie donde se trate el tema de la cultura alimentaria y su relación con la pérdida de la biodiversidad de la localidad desde la época prehispánica hasta nuestros días, recreando algunos de estos escenarios para impulsar criterios de un consumo responsable a partir de esta reflexión (que sea cercano a los intereses de la cultura alimentaria actual).

6. Supuestos del objeto de estudio:

En una investigación cualitativa los supuestos expresan una idea base o guía que se refuerza a lo largo de la investigación, siendo así puntos de partida que permiten hacer recortes a la investigación delimitando los sujetos, los territorios, las finalidades... de la investigación; de ninguna manera son hipótesis a ser rechazadas o comprobadas, tal como sucede desde los abordajes positivistas.

Los supuestos de estudio de la presente investigación sobre la valoración de la diversidad biológica a partir del rescate de la cultura culinaria en la localidad son:

1. El término de diversidad biológica es un concepto propio de las ciencias biológicas y poco conocido por el público en general, sin embargo, está presente en algunos actos cotidianos como la ingesta de alimentos, por lo que se vuelve una experiencia cercana que ayuda a comprender la riqueza natural de la localidad para su buen uso y gestión.
2. A través del conocimiento y valoración de algunos alimentos es posible significar el sentido de valor de la riqueza natural o diversidad biológica del estado de Jalisco, particularmente de las zonas aledañas a la ZMG, para motivar una conducta más acorde en torno al cuidado del medio ambiente local.
3. Desde la recuperación histórica y el rescate de las tradiciones alimentarias de la localidad es posible valorar la riqueza natural del estado.
4. Las personas de la 1ª y 2ª generación (abuelos, bisabuelos y tatarabuelos) que han vivido en Guadalajara aún conservan parte de esta tradición alimenticia que hace uso y valora los recursos naturales de la localidad.
5. Es posible recrear las situaciones de la época prehispánica, colonial y siglo XX (1ª generación) referentes a cultura alimentaria (compra, preparación e ingesta) de los alimentos desde los cuales se puede valorar el presente y la riqueza biológica que aún existe en el estado.

7. Sujetos de intervención :

La radio y la cocina son el pretexto para el desarrollo de una sensibilización ambiental. Se trata entonces de hacer sentir :

- ☞ En los adultos la nostalgia por la cocina que hablaba de la riqueza biológica, de nuestra localidad y de la cual fueron testigos.
- ☞ En los jóvenes hacer sentir la curiosidad y el interés para preguntar por ese pasado, rescatarlo y valorarlo. Por lo que la participación activa del radioescucha es la base real de su aprendizaje y su sensibilización.

8. Ejes de investigación

Los ejes de investigación o campos del conocimiento involucrados en el presente proyecto son:

1. Historia ambiental de la Región Occidente de México.
2. Cultura alimentaria en el uso y conocimiento de los ecosistemas a través de la historia.

3. Proceso de pérdida de diversidad biológica en la localidad a través de la cultura alimentaria.
4. Sistema de consumo alimentario actual congruente con la gestión del medio ambiente.

9. Preguntas clave de la intervención :

- ¿Cómo forman parte de la cultura alimentaria de antaño conceptos como :
 - a) Conocimiento y valoración de la localidad (conocimiento de los ecosistemas donde se producen, conocimiento y manejo de los alimentos como recursos naturales, como alimentos - preparación, uso, combinación, ventajas y desventajas de su consumo - y como representaciones simbólicas).
 - b) ¿Qué valores culturales o sociales se desprenden de la valoración del medio o de la abundancia de recursos naturales (alimentarios).
 - c) ¿Qué signos y símbolos se producen en cada época en la cultura alimentaria para conservar el medio ?
 - d) ¿Qué conceptos o motivaciones impulsan el cambio de hábitos y cultura alimentaria de una época a otra?.
- ¿Qué otros factores o hechos sociales han contribuido para el cambio de dieta en los últimos 50 años y que guardan una estrecha relación con :
 - El consumo de productos extranjeros
 - El consumo de productos que no son de temporada
 - El consumo creciente de "comidas rápidas"
 - El consumo creciente de "alimentos chatarra"
 - La aceptación de envases, empaques y embalajes excesivos
 - La poca selectividad y exigencia del público ante la oferta de productos alimenticios ?

10. Métodos de investigación utilizados

Como en toda investigación cualitativa la triangulación de información obtenida a través de diversos procedimientos, en el presente proyecto se consideró necesario recurrir a métodos complementarios a través de los cuales fue posible hacer coincidir la valoración de la diversidad biológica desde la época prehispánica, colonial y siglo XX a través de su vinculación con la cultura alimentaria. Los métodos empleados para esta reconstrucción fueron:

- Método historiográfico (Historia Ambiental) propuesto por el Dr. Augusto Angel Maya, en cuanto a la conformación de la historia de la localidad, para dar cuenta de la relación entre las sociedades los ecosistemas en diferentes épocas tales como la prehispánica, la colonial y la del siglo XX.
- Investigación documental. Para la compilación de información a ser analizada por la propuesta de la *historia ambiental*.
- Método biográfico. Para la confirmación y ampliación... de los datos obtenidos en la información documental.
- Método constructivista del conocimiento. Como insumo básico para la planeación del programa y la serie radiofónica educativa, que plasma esta investigación.

Campos claves disciplinares presentes en el estudio:

Cabe señalar que el presente proyecto se ve influido por la formación inicial de la autora en las ciencias sociales, desde donde se intenta incorporar saberes de otras disciplinas, pero donde impera un manejo de lo social. Las disciplinas más importantes en este estudio son:

- Historia ambiental
- Sociología urbana
- Etnobotánica
- Comercio
- Cultura alimentaria
- comunicación educativa (la radio como un medio de comunicación educativa).



Qué es, qué es
esa estrella verde
que guarda entre espinas
unas fibras blancas
y otras amarillas

III. Marco teórico (definición e integración de conceptos)

El objetivo de motivar un cambio en los códigos de percepción, valoración y acción de los habitantes de la ciudad (como la ZMG) para valorar la localidad y su diversidad biológica a través del rescate culinario de la zona es una tarea educativa que puede abordarse desde la educación ambiental si valoramos las interdependencias que están involucradas en el sistema social y los ecosistemas para dar paso a la toma de decisiones conscientes y responsables respecto del problema ambiental de la pérdida de diversidad biológica y de la pérdida de la cultura alimentaria local desde donde se valoraba la diversidad, y se conformaba una forma de conocer los ecosistemas.

La educación ambiental como espacio de interpretación del mundo y de las formas de aproximarnos a él (en colectividades) es por necesidad un quehacer que establece contenidos, formas de abordarlos, y condiciones para integrarlos. Por lo tanto es un espacio de articulación de saberes construidos bajo pedagogías que se basan en "una enseñanza activa, experimental y fáctica, el estudio a fondo y la visión general, el empleo de los métodos interdisciplinarios y la combinación de instrumentos en el marco de una educación permanente"¹. Bajo esta metodología la educación ambiental entraña su finalidad: "la práctica en la toma de decisiones y en la propia elaboración de un código de comportamiento con respecto a las cuestiones relacionadas con la calidad del medio ambiente"² y con la calidad de vida.

Desde esta pretensión la educación ambiental no podrá ser una disciplina o quehacer profesional significado tradicionalmente, es decir, separado o desligado de los demás saberes, sino que su riqueza consiste precisamente en poner atención a la construcción (y su proceso) de un campo interdisciplinario donde se construye el "diálogo de saberes"³ que dibujan una ruta hacia los contenidos y práctica de un solo fin "la adaptación ambiental de la cultura"⁴.

Es por eso que el presente proyecto construye su planteamiento en la relación de algunas disciplinas o subdisciplinas, mediante sus conceptos y métodos. En ese sentido es importante identificar los conceptos clave, establecer sus definiciones y relaciones.

Guadalajara: Ciudad que nunca vio sus dependencias (concepto de medio ambiente)

En un sentido amplio el concepto de medio ambiente es la relación dinámica del medio físico-natural (y la serie de procesos que conviven internamente en las unidades que lo componen) con el medio social (y las construcciones y manifestaciones físicas e invisibles que se dan entre y a partir de los seres humanos en relación). De ese modo coincide con María Novo en el sentido de que el medio físico-natural no es sólo el "espacio" que rodea a una persona sino que "es el ámbito en el que evolucionan y se encuentran las diversas formas culturales que el hombre elabora como respuesta a los desafíos de la naturaleza y de su propia condición de ser vivo; en última instancia, es el receptor de los proyectos de desarrollo humanos y sus consecuencias"⁵.

En el presente proyecto se plantean cuatro núcleos básicos con los cuales la ciudad ha establecido una relación de sobrevivencia que nunca internalizó económica, tecnológica o culturalmente... estos núcleos

¹ WOLSK David, Facultad de Educación, Universidad de Viet, Victoria, British Columbia, Canadá. En la Reunión Internacional de Trabajo sobre Educación Ambiental en los Planes Escolares. Comisión de Educación de la UICN, Paris UNESCO, 1970. Pág. 41

² Tendencias de la Educación Ambiental UNESCO. 1ª edición de 1977. Reimpresión 1979. Mavenne Francia. Cap. 1 *Naturaleza y Principios Generales de la Educación Ambiental: Fines y Objetivos*. Allen A. Schmieder United States Office of Education, Division of Educational Systems Development Washington D.C. (USA). Pág. 27

³ Como expresa Augusto Angel Maya, en su propuesta metodológica para el abordaje de la educación ambiental en la interdisciplina

⁴ Concepto de Augusto Moya que establece la relación entre el sistema social y ecosistema (y entre sus elementos) de tal forma que la cultura puede diseñar formas de vida que se entrelazan con las formas de vida de los ecosistemas dando como resultado la sobrevivencia de ambos sistemas dentro del sistema natural que los acoge a los dos

⁵ Jose Antonio Cande Gomez "Educación ambiental: concepto, historia y perspectivas" En: Memorias del Congreso Iberoamericano de Educación Ambiental, Universidad de Guadalajara, Guadalajara, 1993. Pág. 15-18. Tomado de la "Antología" del curso propedeutico de la maestría en educación ambiental de la Universidad de Guadalajara. Las Agujas, Zapopan, Jalisco. 1995. Pág. 277

todavía representan uno de los insumos de los cuales se obtienen beneficios o recursos naturales relacionados con la alimentación o los servicios de suministro de agua... estas localidades representan parte de los elementos que intervienen en el ciclo del agua en la localidad y son: la Barranca, el bosque La Primavera, el valle de Tesistán y el lago de Chapala.

Guadalajara:

Una cultura que crece con poco pasado prehispánico

(relación entre medio ambiente y cultura)

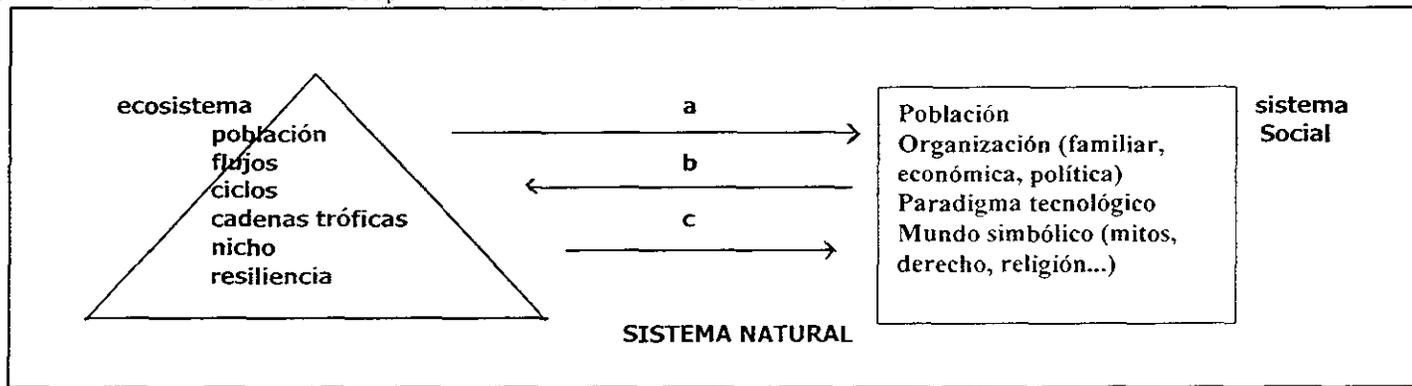
Para Augusto Angel Maya tanto el ecosistema como la cultura son dos subsistemas abiertos dentro de un sistema más amplio que es el sistema natural. Ambos subsistemas se relacionan con todos y con cada uno de los elementos que los integran y se producen relaciones de mutua influencia.

El ecosistema se relaciona hacia dentro y hacia afuera (con el sistema social) a través de sus poblaciones (de especies), flujos de energía, ciclos de la materia, cadenas tróficas, de sus nichos, de su equilibrio y de su capacidad para restablecer el equilibrio, es decir, de su resiliencia. Por su parte, el sistema social, actúa hacia sí mismo y con el ecosistema a través de su población, su paradigma tecnológico, los sistemas de organización (familiar, social, política, económica) y desde la construcción de su mundo simbólico (a través de construcciones como el mito, la filosofía, la ética, la epistemología, el derecho, entre otros). De esta relación tienen lugar tres líneas básicas de interrelación (como se expresa en el diagrama):

una, que parte del ecosistema al sistema cultural, determinando su espacio y sus suministros; la segunda, la cultura responde mediante la adaptación a través de la transformación del medio y en la tercera, la naturaleza reacciona y nuevamente condiciona al sistema o a la cultura. En ese sentido, a la luz de esta interpretación la tarea de las sociedades es construir culturas adaptativas (al ecosistema) para no desaparecer.

En este esquema de interpretación la cultura y el ecosistema se relacionan de múltiples maneras, como explica Augusto Maya :

- a) La cultura es hija de la naturaleza, es un parto de la naturaleza puesto que se produce transformando a la naturaleza.
- b) El impacto ambiental. Toda cultura se inserta modificando a la naturaleza. Toda cultura ha tenido problemas de impacto ambiental. Cada proceso tecnológico conlleva sus problemas ambientales. El hombre no se adapta al medio independientemente de su cultura, sino que participa de él con los elementos que ésta le proporciona, con elementos adaptativos o desadaptativos.
- c) "Cuando una cultura rebasa los límites de su adaptación se desmorona. Las culturas tienen una cruz ambiental."⁶



Esquema que representa la relación entre el ecosistema y el sistema social dentro del sistema natural y las múltiples determinaciones entre los elementos que los conforman (propuesto por Augusto Ángel Maya, en el taller de educación ambiental, en la Maestría de Educación Ambiental, CUCBA, U. de G.1997).

⁶ Augusto Ángel Maya. Comunicación personal durante el Taller de Educación Ambiental impartido a los tutores de la maestría de educación ambiental de la Universidad de Guadalajara en el Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias. Las Aguas.

La riqueza de las especies, la sobrevivencia de Guadalajara (la diversidad biológica)

De acuerdo con la definición del *Taller de Ciudadanía Ambiental del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente* la diversidad biológica se entiende como la diversidad (variedad) de seres vivos en el aire, la tierra y el agua que nos permiten vivir sobre la tierra, asegurando nuestra resistencia ante los dañinos cambios en el entorno; nos mantienen sanos, limpian el aire, el agua y la tierra; descomponen residuos, equilibran el clima y, ... nos garantizan la alimentación mundial a futuro, debido a que proporcionan recursos genéticos variados que se convierten en opciones ilimitadas para la producción agropecuaria... tomando en cuenta que existen cuatro tipos de diversidad: ecológica (biomasa, biorregiones, paisajes, ecosistemas, hábitats, poblaciones y comunidades), diversidad genética (individuos, cromosomas, genes, nucleótidos), diversidad de organismos (reinos, filos, familias, géneros, especies, subespecies, poblaciones e individuos) y la diversidad cultural (interacciones humanas a todos los niveles)⁷.

De acuerdo con esta definición, la diversidad biológica o biodiversidad está en estrecha relación con las posibilidades de vida desde el punto de vista alimentario, de generación de anticuerpos, de hábitats, de variedad genética... queda claro el sentido de dependencia del género humano en relación con la diversidad biológica.

Si bien la relación entre culturas y ecosistema y más con la diversidad biológica en algunas ocasiones ha resultado benéfica para la selección de material genético, es cierto que las culturas actuales han mermado significativamente esta riqueza biológica (es decir, no sólo se ha erosionado la riqueza de recursos sino sus relaciones y el resultado de estas relaciones), tal como se establece en el capítulo 15 de la Agenda 21⁸ "El actual empobrecimiento de la biodiversidad es en gran parte resultado de la actividad humana y constituye una grave amenaza para el desarrollo humano". Esta 'actividad humana' se refiere a un hecho relativamente reciente que tiene sus raíces en un orden económico propagado mundialmente que propicia intervenciones tecnológicas para la producción masiva de alimentos poco variados o la introducción de monocultivos en tierras no apropiadas para tales cultivos, es decir en el concepto del mercado: la homogeneización de la alimentación mundial, mermando el aprendizaje de miles de años sobre el uso de la riqueza biológica propia de cada pueblo y en su lugar introducir las especies más conocidas o rentables, como señala Paolo Bifani:

"La disminución de la diversidad biológica es un fenómeno que se da desde los primeros tiempos de la civilización humana. Sin embargo, se ha acentuado en los últimos cien años. La reserva de las especies biológicas es de unos 10 millones, de los cuales cerca de 8.5 millones han sido identificadas. De las más de 240.000 especies de plantas conocidas, sólo 150 han sido domesticadas por el hombre, y sólo 30 de ellas proporcionan 95% del peso de los alimentos consumidos por los seres humanos y 95% de sus calorías y proteínas"⁹.

Como se aprecia, el consumo de alimentos establece una relación directa con la biodiversidad.

Los pueblos de mesoamérica contaban en su dieta regular al rededor de 60 y 80 especies de plantas alimenticias, además de 600 especies de plantas no cultivadas, además de 300 especies de peces, moluscos y crustáceos y 101 especies de insectos con alto valor proteínico¹⁰, en la actualidad los países del mundo dependen de ocho especies (trigo, arroz, maíz, cebada, avena, sorgo, mijo y centeno) que proporcionan 75% del total de proteínas alimenticias y energía consumidas por el hombre, y tres de ellas: trigo, maíz y arroz, proveen 50% de la energía humana¹¹.

En otras palabras y con cifras redondas: "De 75 mil plantas conocidas y de millones de especies de animales y vegetales son únicamente quince especies de plantas y ocho de animales las que dan cuenta de 90% de la producción alimentaria mundial"¹²

El ritmo de extinción de especies es acelerado, según datos de la UICN (Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza) están amenazadas de extinción actualmente entre 20 y 25 mil especies, y de

⁷ *Biodiversidad*. Folleto del Taller de Ciudadanía Ambiental. Programa de Ciudadanía Global. PNUMA. México. Sd.

⁸ Agenda 21. Sección II. Conservación y gestión de los recursos. Capítulo 15 *Conservación de la Diversidad Biológica*. En la dirección electrónica.

⁹ BIFANI, Paolo. *Medio Ambiente y Desarrollo*. Universidad de Guadalajara. Guadalajara, Jalisco. México. 1997. Pág. 591-592.

¹⁰ TOLEDO, Victor Manuel, Carabias Julia, Mapes Cristina y Toledo Carlos. *Ecología y Autosuficiencia Alimentaria, Siglo Veintiuno Editores S.A. de C.V. 4 edición*. México. 1999. Pág. 60.

¹¹ Bifani, Paolo. Op. Cit. pag. 592.

¹² Idem, Paolo Bifani. Pág. 594.

continuar las tendencias actuales, 25% de las especies existentes habrán desaparecido o quedarán reducidas a unos cuantos ejemplares hacia mediados del próximo siglo, y un número mucho mayor de especies habrá perdido una parte considerable de sus variedades¹³.

Cabe señalar que la importancia de la diversidad biológica y su disminución es un tema reciente, aunque de raíces milenarias, cuando se practicaba, como lo señala Bifani, el tráfico y gratuito de material genético que, señala, ha derivado cuatro consecuencias importantes en el orden económico actual¹⁴ :

1. Las mayores producciones agrícolas no se dan en los centros de origen y ni siquiera en los de domesticación de las especies, sino en áreas totalmente diferentes.
2. La situación actual resulta de la capacidad de ciertas sociedades para incorporar germoplasma extranjero a sus sistemas naturales, y a través de innovaciones tecnológicas lograr niveles de productividad que los convierten en centros de producción dominantes del mundo.
3. Esta supremacía va acompañada de una elevada dependencia respecto del germoplasma de otras regiones.
4. Las regiones de origen también han incorporado especies foráneas que han llegado a ser dominantes en sus respectivas regiones ; por ejemplo, más de la mitad del área latinoamericana dedicada a cultivos industriales está dominada por una especie importada de Asia : la caña de azúcar.

Existe un antecedente sutil pero efectivo respecto de las prácticas antiguas que mermaron la diversidad biológica particularmente significativa en América Latina, ya que alberga una cuarta parte del total de las 240 mil especies del reino vegetal¹⁵ , y que sentó las bases de las consecuencias citadas anteriormente este antecedente consiste en la percepción y valoración social que recibieron ciertos productos americanos de parte de los conquistadores españoles, confiriendo prestigio o desprestigio tanto a los recursos, como a los alimentos que se preparaban con ellos, como a los paisajes que conformaban y a las personas que consumían estos recursos. De tal manera fue esta influencia que hasta la fecha se marcan los gustos o preferencias de las especies introducidas. Un ejemplo que confirma lo anterior es que el mayor consumo de los principales productos agropecuarios en México corresponde a 13 cultivos básicos, entre los cuales sólo dos son de origen americano ; a cinco cultivos perennes, de los cuales dos son originarios de América ; y al consumo de 5 especies de animales, la totalidad introducidas¹⁶.

En Guadalajara, ciudad basada en la cultura española y que poco a poco fue acogiendo a los pueblos indígenas de los pueblos de Mezquitán, Analco, Atemajac... Tonalá... la asignación de valores a los productos y paisajes americanos, otorgados por los españoles de la conquista, así como a su interpretación de lo "sabroso" , "apetecible" (por su olor o apariencia), o "bello" (desde su noción estética), de los recursos biológicos de América jugaron un papel determinante, aunque sutil para la disposición de una selectividad de alimentos que contribuyó al desplazamiento cultural y biológico del uso de los recursos originarios de los paisajes americanos. Es este punto el de mayor atención y análisis que se desarrolla en el presente trabajo, pues se señala este como un punto de partida para devaluar el uso cultural de ciertas especies entre la mayoría de la población de la ciudad de Guadalajara.

El reto de la educación para la cultura ambiental (la educación ambiental)

En un sentido crítico, la pérdida de la diversidad biológica es un problema planteado relativamente reciente que tiene un origen antropocéntrico que pone en riesgo la sobrevivencia del mismo género humano, tiene por lo tanto un origen cultural, a la vez que educativo. Particularmente respecto a la pérdida de significación de la diversidad biológica a través de la cultura, la educación o las tendencias educativas (a través de los movimientos sociales) han influido para que se constituyan corrientes educativas que terminan separando al hombre (género humano) de la naturaleza, sin embargo es la lucha de estos movimientos los que van

¹³ Citado por Paolo Bifani Op Cit pag 592

¹⁴ Idem, pag 595 y 596

¹⁵ Idem, Pag 594

¹⁶ *Consumo Aparente de los principales productos agropecuarios*. En la dirección electrónica http://www.inegi.gob.mx/espanol/biosa/bio_04.html pag 1

ayudando a conformar una mayor complejidad en la educación ambiental hasta el punto que la diversidad biológica tiene una significación especial para la sociedad. A continuación se presenta una revisión crítica que determina el abordaje de la educación ambiental para este proyecto.

la educación ambiental es un campo que va construyendo su significación y especialización conforme ocurren los sucesos políticos, económicos, culturales, filosóficos... en el ámbito mundial y nacional, conformados a través y a la par de la degradación ambiental y la sobrevivencia humana. Es por lo tanto un concepto que va creando algunas reflexiones y visiones de futuro. Esta es, tal vez una de las cualidades más controvertidas de la educación ambiental: la convivencia de múltiples enfoques que van surgiendo según las interpretaciones de los sucesos, en distintas sociedades y desde diferentes posiciones. En ese sentido la educación ambiental no surge de la nada sino que surge desde intereses puntuales, particulares y también disciplinares. De tal manera que las metas, los sujetos, la misma pedagogía de la educación ambiental se construyen en terrenos accidentados, con frecuencia uno de estos elementos avanza más que los otros. Los objetivos de futuro pueden convivir en estas visiones mientras que el trabajo y las metas del presente, a veces se oponen o se descalifican entre sí o se contradicen. De esa manera pueden definirse nuevos retos a la vez que coexisten visiones de la educación ambiental desde un enfoque conservacionista, similar al que aparece en 1948.

Ahora, si bien la educación ambiental, no es de ninguna manera un concepto unívoco y terminado, la responsabilidad que tienen los educadores ambientales para hacer emerger un movimiento sólido, solidario y transformador exige un análisis profundo del surgimiento histórico de la misma y su correspondencia con las decisiones nacionales y mundiales, análisis que orienta y demanda la autocrítica de la propia experiencia... Estas son herramientas para la toma de decisión en el trabajo con plena conciencia de quehacer humilde y complejo de los educadores ambientales. Si la postura de la educación ambiental es para transitar al desarrollo sustentable entonces este quehacer debe insertarse en procesos de desarrollo productivo y social o generar una convocatoria para ello, sólo así se podrán palpar los avances y los retrocesos con una sola voz. Pero ¿en qué etapa va el desarrollo de la educación ambiental? ¿cuáles son los problemas de preocupación? ¿cuáles son sus avances? ¿cuáles los puntos de desacuerdo? Una revisión histórica podría ubicarnos en estas preguntas y en la mencionada autocrítica tan fecunda en el replanteamiento de nuestra responsabilidad para edificar un movimiento transformador en estos tiempos de pocas certezas y fáciles desilusiones.

La educación ambiental como cualquier otra historia no es lineal, incluso se configura en el marco de la diversidad de las experiencias de vida que se da en los diferentes países. Esto tiene un significado especial, particularmente para entender algunas posturas que subyacen en las acciones ambientalistas de los países llamados del "tercer mundo" y que no se comprometen con la construcción de un modelo de país y de mundo con derecho a la autodeterminación de los pueblos, a la superación de la pobreza y a la apropiación de los recursos naturales. Valga la pena hacer un análisis desde el punto de partida que dio pie a la formación de la llamada "educación ambiental (E.A)". Si la E.A. hubiera surgido en la década de los 70's tal vez hubiera sido más fácil reconocer su carácter de movimiento de transformación y se hubiese dado por hecho el carácter interdisciplinario y fundamental en la promoción de un modelo diferente al desarrollo del modelo capitalista o socialista. Tal vez le hubiese dado más fuerza a la postura de los países del tercer mundo en el supuesto diálogo que se establece durante la década de los 70's en los foros internacionales.

Pero la educación ambiental surge y en algunos casos conserva en sus prácticas la preocupación que le dio origen en la Unión Internacional de Conservación de la Naturaleza (UICN) en 1948, en el sentido de conservar los recursos naturales. Mensaje que tiene eco en medio de la escasez que marca la posguerra en Europa y la preocupación de algunos sectores europeos respecto a la degradación que han sufrido los recursos naturales utilizados como materia prima para el desarrollo; es la primera vez que se evidencia la relación entre el deterioro ambiental y la economía. Existe pues una concordancia entre la preocupación de los recursos naturales de la UICN y de los sectores productivos y de gobiernos europeos. Así el cuidado del medio ambiente nace en el seno de una visión disciplinar, en una visión técnica que se corresponde con la visión que la economía de la posguerra tiene de la naturaleza.

En este matiz conservacionista se distinguen al menos dos tendencias: una, que termina excluyendo al ser humano de la naturaleza y otra que hace una disyuntiva entre el crecimiento económico y la conservación de los recursos naturales. El análisis de estas tendencias se genera en los 70's, cuando se abren los foros

internacionales para tratar el tema de la degradación del medio ambiente, el desarrollo y la necesaria educación. Los países desarrollados y del tercer mundo acuden sin embargo a estos foros desde dos sintonías diferentes. Por un lado los países que mantienen la preocupación por el uso de los recursos naturales en el "tercer mundo", mientras que éstos países se encuentran en luchas en contra de los sistemas de gobierno autoritarios. Así en 1972 tiene lugar la Conferencia de las Naciones Unidas sobre "El medio Ambiente Humano", celebrada en Tbilisi (Georgia), donde se acuña la educación ambiental, estableciendo que :

"La educación ambiental, debe cumplir con la función de aproximar a los individuos a la comprensión de las interdependencias económicas, políticas y ecológicas del mundo moderno y a la relación entre medio ambiente y desarrollo. Se considera como un objetivo fundamental lograr que los individuos y las colectividades comprendan la naturaleza compleja del medio ambiente natural y el creado por el hombre, resultante de la interacción de sus aspectos biológicos, físicos, sociales, económicos y culturales y adquieran los conocimientos, los valores, los comportamientos y las habilidades prácticas para participar responsable y eficazmente en la prevención y solución de los problemas ambientales y en la gestión del medio ambiente"¹⁷.

Es época de claridad en los proyectos de sociedad mundial, en las opciones de futuro, incluso es época de "enemigos" y de "camaradas" perfectamente distinguibles. Hay prioridades en los gobiernos y hay tendencias de los grupos económicos (empresariales, monopolios, etc), . Nuevamente no se puede hablar de una historia lineal, sin embargo, una cosa queda clara para el avance civilizatorio : la crítica de la relación establecida entre el ser humano y la naturaleza. Cabe señalar que un ejemplo de síntesis que no realizan los pueblos latinoamericanos en esa época es la experiencia de "Chico Méndez" en Brasil, quien comienza una lucha en contra de la explotación irracional y extranjera de los recursos naturales y los seres humanos de los pueblos latinoamericanos, una lucha en una visión por superar la pobreza y demandar la apropiación de la riqueza natural en las culturas marginadas de América.

Las historias de los países desarrollados y del "tercer mundo" coinciden pues los 70's, cuando hay una plena conciencia de que la educación no está cumpliendo con la función de ser objeto de liberación de los pueblos, sino que por el contrario, como reconocen los movimientos sociales (sindicales, populares de todo el mundo) es un instrumento que ha servido más bien para repetir las estructuras autoritarias del sistema económico-político y social, que existen claramente en esa época : socialismo o capitalismo, modelos del nuevo reparto mundial, ambos con la misma visión de naturaleza, mismos que posteriormente tienen problemas de degradación ambiental que pone en peligro la calidad de vida de los pueblos que los han adoptado.

Entre la multiplicidad de análisis que se pueden hacer de la historia de la educación ambiental es parece importante destacar el papel fundamental que tienen los países del "tercer mundo" para abrir las nuevas perspectivas de discusión y trabajo de la educación ambiental.

El primer ejemplo es que la reunión más importante y difundida a partir de la cual se internacionaliza la preocupación por el desarrollo de una educación ambiental y se determina el campo de objetivos, metas, metodología y sujetos de la misma, realizada en Estocolmo, Suecia en 1972, retoma de manera muy importante las conclusiones de la reunión que hiciera la Organización de Estados Americanos (OEA) un año antes en el sentido de "capacitar para razonar sobre problemas complejos (políticos, económicos, filosóficos y técnicos) y no sólo en términos de "aclarar conceptos y reconocer valores para apreciar las relaciones del hombre y su cultura y su medio biofísico para elevar la calidad del entorno inmediato".

En segundo lugar, otra reunión que establece un avance en las discusiones y complejidad de la educación ambiental, tiene lugar en Bogotá, Colombia en 1976, cuando se establece la relación intrínseca y estratégicamente determinada de el desarrollo y el medio ambiente. Mientras que en reuniones anteriores estaba claro trabajar en la solución de problemas ambientales, es aquí cuando se da un primer paso hacia la construcción conceptual de "ecodesarrollo" y por lo tanto la educación ambiental se convierte en un "elemento esencial para este proceso de desarrollo promoviendo las bases para percibir, comprender y resolver los problemas del medio ambiente y del creado por el hombre.

La reunión de Bogotá, se realiza justamente a un año de la reunión de Tbilisi cuando se da un paso agigantado en las metas de la educación ambiental: la gestión de la calidad del medio ambiente,

¹⁷ Curnel Ballesteros, Arturo "Educación Ambiental: evolución de un concepto" En Boletín "E" Educación Ambiental de Latinoamérica Órgano Informativo de Educación Ambiental. No. 9-10. Verano '97. Universidad de Guadalajara y WWF. Las Agujas, Zapopan, Jalisco. México. 1997. Pp. 20. Pág. 7

reconociendo las interdependencias entre el medio ambiente y el desarrollo meta que aún orienta las acciones del quehacer educativo ambiental.

Después de diez años en la misma URSS se realiza otra reunión donde se visumbra a la educación ambiental como una nueva forma de vida que permita las experiencias y la voluntad para resolver problemas actuales y futuros. De alguna manera se establece por vez primera su carácter de presente con visión de futuro. Por primera vez se habla de realizar una atmósfera educativa dentro y fuera de la escuela para desarrollar tres ejes de comprensión y acción : la protección del medio, el mejoramiento y la salud del mismo.

Es a partir de la reunión de 1987 en Moscú, cuando se establecen algunas de las bases metodológicas que describen a la educación ambiental :

"La educación ambiental debe considerarse una base privilegiada para la elaboración de una nueva manera de vivir en armonía con el medio ambiente, que permita un nuevo estilo de vida. La educación ambiental se concibe como un proceso permanente en el que los individuos y la colectividad toman conciencia de su entorno y adquieren los conocimientos, valores, competencias, experiencia y la voluntad que les permita actuar, individual y colectivamente, para resolver los problemas actuales y futuros del medio ambiente. La necesaria modificación de comportamientos, incluyendo el desarrollo de valores y actitudes, no podrá conseguirse mediante la enseñanza de algún tema ni de una nueva disciplina, ni tampoco en un corto periodo. Necesitará que se produzca una atmósfera educativa tanto dentro como fuera de la escuela. La mejor y más eficaz manera de conseguirlo es que el medio ambiente se constituya en un ejemplo de cómo debe ser el medio ambiente, cómo protegerlo, mejorarlo y hacerlo más saludable".¹⁸

Queda claro entonces que la educación ambiental es una educación que se orienta a la toma de decisiones que perfilen un estilo de vida distinto al actual en un marco de información y apropiación que mueven la propia responsabilidad del individuo, pero no solo sino en relación, en colectividad. Nos habla pues de un sujeto colectivo con derechos, responsabilidades y con aspiraciones en la búsqueda de una mejor calidad de vida, para lo cual se debe partir de una metodología renovadora, distinta a la tradicional :

"El ideal (de la educación ambiental) tal vez abarque una enseñanza activa, experimental y fáctica, es estudio a fondo y la visión general, el empleo de métodos interdisciplinarios y la combinación de instrumentos y temas de estudio que requieran el empleo de todos los métodos. En esto radica su originalidad. La diversidad de métodos utilizados en las actividades de educación ambiental induce a los profesores a ensanchar las perspectivas, a crear condiciones de estudio a partir de la totalidad compleja de procedimientos y relaciones entre el hombre y el medio ambiente. Esta metodología, elaborada por Paulo Freire para la alfabetización en Brasil, está íntimamente relacionada con los principios y objetivos de la educación ambiental. El profesor abandona su lenguaje, descripciones, categorías y conceptos para analizar la realidad de la situación del alumno y desarrolla un proceso dialogal a partir del cual los alumnos empiezan a enunciar sus propias vidas : su relaciones sociales, económicas y políticas".¹⁹

Siguen reuniones no menos importantes que marcan el énfasis en la metodología y en el campo de la educación ambiental formal, tal como se establece en la reunión de España, en 1988 donde se da paso a la necesidad de la "introducción de la dimensión ambiental" en la educación, retomando una conclusión de la UNESCO realizada en 1974 en Finlandia sobre la constitución de un campo no disciplinar. Un año después en Bruselas se hace referencia a las características de la E.A. como interdisciplinar, holística, con la implementación de nuevos métodos y el uso de medios a distancia.

Luego, en la India, en 1989 nuevamente el carácter del Tercer mundo : se establece un problema fundamental de la educación ambiental es la pobreza, la transferencia de tecnologías, la información no comprobada... en fin se establece que la E.A. no es un problema y una solución de información como se concluía en las reuniones de la UICN sino que debe profesionalizarse en los ámbitos de la participación de los movimientos sociales (sean políticos, religiosos, deportivos...). El estatus de la mujer y de la clase media son resaltados como estratégicos en esta reunión.

En 1989, hay otra reunión de importancia en Bruselas durante el Seminario Regional sobre la Integración de la educación ambiental en la Enseñanza General Universitaria Europea. En ella se amplían las perspectivas sobre el uso de medios y espacios para la educación ambiental, entre otras cosas :

"La enseñanza ambiental requiere de métodos específicos ; las tradicionales cátedras librecas deben ser suplantadas por estudios de campo, estudios de caso, proyectos de investigación personalizados, participación en talleres, desarrollo de temas de investigación para estudiantes, seminarios,

¹⁸ Op Cit Pág. 7

¹⁹ La Educación Ambiental. Las Grandes Orientaciones de la Conferencia de Tbilisi. UNESCO 1ª Edición 1977 Reimpresión 1979 Mayenne, Francia. Cap. I "Naturaleza y Principios Generales de la Educación Ambiental : Fines y Objetivos. Allen A. Schmieder United States Division of Educational Systems Development. Washington D.C. (E.E. U.U.) Pág. 21-22.

Una vez "desmoronándose" la barrera de los dos modelos imperialistas en las décadas anteriores, parece que entramos en una incertidumbre no sólo de modelos sino de imágenes o de sueños de futuro la claridad se termina. Las luchas de las minorías (de las razas, de las etnias, de las preferencias sexuales), las luchas por la democracia (y la tolerancia) y las luchas por la calidad ambiental son algunos ejes que ahora adjetivan a la educación y que la responsabilizan para los procesos claves de los movimientos ciudadanos :la participación en los procesos de toma de decisiones. Estas iniciativas se sintetizan en la solidaridad y la convivencia que permite el trabajo de la educación ambiental que se trabaja en la década de los 90´s.

Poco a poco se construye esta noción, en primer lugar bajo el concepto de la "responsabilidad frente a la comunidad en la resolución de los problemas" en la reunión de Thailandia, en 1990. Después en 1992, en la reunión de Río, Brasil, donde se establece la consonancia de la E.A. con el desarrollo sustentable, favoreciendo la participación pública en el proceso de la toma de decisiones, en el ámbito de la educación ambiental formal, la integración en todas las disciplinas y su correspondencia con todos los métodos y los espacios no formales e informales.

En 1992, durante la Cumbre de Río de Janeiro, en 1992 la definición de educación ambiental refleja avances en cuanto que integra los objetivos de esta educación hacia el tránsito al desarrollo sustentable (concepto en construcción, que inspira las metas locales de un desarrollo nacional, continental y global) como los principios pedagógicos y contenidos en complejidad para lograr la apropiación, la participación, la toma de decisiones y el desarrollo de trabajos individual y colectivamente necesarios :

"Se reconoce que la educación, configura un proceso que permite que los seres humanos y las sociedades desarrollen plenamente su capacidad latente. La educación es igualmente fundamental para adquirir conciencia, valores y actitudes, técnicas y comportamientos ecológicos y éticos en consonancia con el desarrollo sostenible y que favorezcan la participación pública efectiva en el proceso de adopción de decisiones. Para ser eficaz, la educación en materia de medio ambiente y desarrollo debe ocuparse de la dinámica del medio físico-biológico, del medio socioeconómico y del desarrollo humano (que podría comprender el desarrollo espiritual), integrarse en todas las disciplinas y utilizar los métodos académicos y no académicos y los medios efectivos de comunicación".²¹

Sin embargo el avance más crítico de las metas, las metodologías y los objetivos de la educación ambiental se da en el Tratado de E.A. para sociedades sustentables y Responsabilidad Global, espacio de las Organizaciones no Gubernamentales que acudieron a la Cumbre de la Tierra en Brasil en 1992. En él se establece a la educación ambiental como un proyecto político que comulga con otras luchas y valores. De esa manera la E.A. deja de ser una búsqueda para la solución de problemas para convertirse en el impulso de una nueva utopía "valiéndose de estrategias democráticas y de la interacción entre las culturas".

Estas palabras son retomadas en las siguientes reuniones que tienen lugar el mismo año en Canadá y en Guadalajara, pese que hubo otra reunión en Estados Unidos de América (Washington), donde se hace énfasis en la formación de ciudadanos conscientes e informados respecto al medio ambiente, mediante una capacidad de responsabilidad en estos quehaceres para el desarrollo de una calidad de vida.

A cinco años de la Cumbre de la tierra se establece la necesidad de que el concepto de desarrollo sustentable que orienta a la educación ambiental baje a los planes de desarrollo nacional y de ahí parta la estrategia educativa. Así mismo se demanda una redefinición internacional del concepto de educación ambiental, de sus objetivos, valores y habilidades para el desarrollo sostenible a nivel internacional.

Dos años después tienen lugar dos reuniones, una en Guadalajara, México, donde se demanda un eje marcado en el evento : la profesionalización y los problemas de ésta en el campo de la formación de formadores, de comunicadores y de promotores comunitarios.

En el Congreso Iberoamericano de Educación Ambiental, realizado en Guadalajara, en 1977 se especifica la riqueza y compatibilidad de las teorías cognoscitivas y constructivistas en el campo de la educación ambiental,

²⁰ Op Cit. Pág. 7

²¹ Op Cit. Pág. 8

cuando en una de las conclusiones de la mesa "Escuela, Universidad y Educación Ambiental" se presenta "al constructivismo como la base teórica del aprendizaje del concepto de la educación ambiental"²²

Mientras que la última reunión internacional de E.A. tiene lugar en Thessaloniki, Grecia, en 1997, estableciendo dos líneas de acción para la educación para el desarrollo sostenible : la modificación de las modalidades de consumo y producción y el imperativo moral del tránsito al desarrollo sustentable.

Más que una educación adjetivada, la ruta de la educación ambiental justifica su existencia en un campo que es al mismo tiempo una pedagogía y un hilo conductor en la construcción de una visión propia del desarrollo de los países, particularmente de los llamados del "tercer mundo" de donde surgen las experiencias y la convivencia de realidades que impulsan las luchas donde se resignifica la calidad de vida y donde vuela la imaginación y las voluntades para construir futuros con caras de dignidad en el propio suelo donde se vive a diario.

Pese a todas las referencias anteriores de la educación ambiental, tal vez quede más claro el procedimiento y la naturaleza de esta educación señalando aquello que no es ²³ :

- no se trata de un mero intercambio de informaciones y conocimientos fragmentarios sobre ciertos problemas como proteger las especies amenazadas de extinción o la contaminación de las zonas recreativas.
- no se trata tampoco de comunicar recetas para establecer la lista de las "nocencias" que existen en una región, éstas fórmulas han fracasado en la práctica.
- Fomentan en el público una cierta sensibiliería que desemboca en la pasividad y, en definitiva, eluden los problemas que se confunden equivocadamente con las consecuencias de la contaminación únicamente sin tomarse la molestia de investigar las causas.

La construcción del conocimiento: Una apuesta de la educación para la transformación social (la pedagogía ambiental)

Para el cambio cultural (en las significaciones de la relación del sistema social consigo mismo y con los ecosistemas de los cuales depende) es necesario recurrir a una pedagogía que permita el autoconocimiento, el autoconvencimiento de una nueva forma de vivir. Objetivo que recupera los resultados (sus procesos y demandas) de los movimientos sociales que pretenden incidir en una cultura donde los individuos sean más responsables, libres y conscientes... con los que se construyan sociedades para la paz, los derechos humanos, la tolerancia, la diversidad... y la sustentabilidad. Conceptos a los cuales se han realizado aportaciones desde Piaget y Vigotski, hasta sus contemporáneos como Freire y otros, para quienes el principal postulado es el conocimiento que se construye individual y colectivamente. La educación ambiental retoma estos principios y sus pedagogías instituyendo así una pedagogía ambiental que describe de manera fundamental los procesos y sus medios para el cambio de actitudes y de posicionamiento frente al mundo que se busca en la educación ambiental. Se propone profundizar en la pedagogía ambiental señalando lo siguiente:

Si por pedagogía se entiende los trazos profundos que subyacen en el concepto de educación y por lo tanto de su planeación, de sus orientaciones, y de sus objetivos y metas, la pedagogía ambiental es por necesidad una pedagogía especial que nace en el seno de las urgencias y de la reconstrucción de utopías para superar la degradación humana y ambiental.

²² Boletín "E" Educación Ambiental de Latinoamérica. Organo Informativo de Educadores Ambientales. No. 11 Otoño de 1997 Especial del II Congreso Iberoamericano de Educación Ambiental. Universidad de Guadalajara y WWF. Zapopan, Jalisco. México Pp 20. Pág. 5

²³ La Educación Ambiental. Las Grandes Orientaciones de la Conferencia de Tbilisi. UNESCO. 1 Edición 1977 Reimpresión 1979 Mayenne. Francia. Cap. 1 "Naturaleza y Principios Generales de la Educación Ambiental - Fines y Objetivos. Allen A. Schmieder United States Division of Educational Systems Development Washington D C (E.E. U.U.) Pág. 21-22

Pero no es el alimento de los años 40's el que fortalece a la educación ambiental en el ámbito pedagógico, pese que ahí nació como preocupación, sino que es la fecundidad de los movimientos sociales y particularmente educativos en América Latina en los años 70's. Las experiencias de la "pedagogía del oprimido" de Paulo Freire, la de los movimientos de alfabetización y los de los círculos cubanos, además del planteamiento de la teoría constructivista... van aportando el cuerpo pedagógico que la educación ambiental hace "propio" en el cometido de resignificar la relación entre los seres humanos entre sí y con el medio ecosistémico en las diferentes culturas.

En los últimos treinta años el panorama de los movimientos sociales y de los modelos de civilización han cambiado, incluso se han desmoronado. Frente a la crisis que replantea este cambio y que trastoca todos los ámbitos de la experiencia humana, surgen algunos ejes desde los que se plantea la construcción de una sociedad diferente, y que exigen líneas de acción y dirección de la nueva educación y de la pedagogía que la debe acompañar: por un lado la crisis de la ciencia pone de manifiesto la necesidad de integrar los conocimientos en una **visión holística**, superando así la visión fragmentaria que dio origen a los reduccionismos tan dañinos para entender la totalidad del sistema natural en el que estamos inmersos; misma crisis que permitió la revisión crítica de los criterios de validación de las ciencias disciplinares, dando origen a la construcción de la perspectiva **interdisciplinaria** de la construcción de conocimientos. La crisis del **modelo positivista** hacen mella incluso en el planteamiento del ser humano mismo, de sus valores (considerados como universales, entre ellos el valor de la "verdad"), crisis que deja individuos o personas solas, aisladas, atomizadas por lo que el concepto de **solidaridad** es otro de los ejes a ser tratados en esta nueva educación. Por otro lado otro, las luchas centradas en las diferencias culturales en Europa a partir de este desmoronamiento de los bloques y el surgimiento de enfermedades de transmisión sexual como el SIDA traen a la mira mundial la necesidad del respeto por las diferencias, **la tolerancia en la diversidad**. El surgimiento de movimientos de defensa de las etnias abre un nuevo espacio de significación de los individuos en sociedad, de los derechos y del concepto de administración de la justicia, dando paso a la demanda del reconocimiento de **la dignidad, la paz y la justicia, particularmente hacia las etnias**. Un último factor que me gustaría analizar como parte de las emergencias que determinan el fin de siglo y la pedagogía que debe surgir es quizá el desafío más grande que tiene que enfrentar la humanidad, puesto que no tiene los elementos suficientes para enfrentarlos a contra reloj es **la degradación del medio ambiente** que traspasa fronteras de países y de bloques socioeconómicos y políticos, poniendo en riesgo la inercia y triunfo aparente del modelo "liberal" o "neoliberal". De alguna manera esta crisis pone de manifiesto la necesidad de conocer mediante un **modelo sistémico**, que se retoma en un primer momento de la ciencia llamada ecología, modelo que se enriquece en la metodología interdisciplinaria.

En el marco de los sucesos anteriores, condicionados por el modelo de desarrollo cuya última priorización ha sido la apertura de mercados, la globalización y la consecuente transculturización que se deriva de ello hacen crisis en la emergencia, en ese sentido y parafraseando a José Antonio Caride Gómez²⁴ estamos de acuerdo en que debemos reconocer que nos encontramos frente a muchos desafíos entre los cuales se encuentra el deterioro del medio ambiente que se origina en la concepción del desarrollo y la cultura que ha determinado la educación de tal forma que ahora hay que distinguirla adjetivándola (ejemplo educación ambiental... es un desafío cargado de urgencias para la ciencia, la ideología, para las sociedades en su globalidad... comprender y valorar el significado de lo ambiental se ha convertido en una preocupación orientada a resolver satisfactoriamente el futuro de la humanidad.

En esta confluencia de ejes que mueven a la sociedad contemporánea a la búsqueda de una nueva sociedad, la educación y más particularmente la pedagogía ambiental hacen una aportación crucial: la lectura integrada de la relación entre el medio ecosistémico y el sistema social con todos sus componentes, es por ello que José Antonio Caride Gómez establece que "estamos ante una unidad de estudio más compleja que el hombre haya planteado ya que se confluye tres núcleos epistemológicos, el inerte, el biológico y el comportamental, se introduce en todas las disciplinas y las ciencias... actuar ante la degradación es un lugar común de las ciencias y los quehaceres"²⁵.

²⁴ En Antología del Curso Propedéutico de la Maestría en Educación Ambiental. Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias de la Universidad de Guadalajara. Las Aguas, Zapopan, Jalisco. 1995. Pág.

²⁵ Idem.

¿Hay que optar por una teoría educativa en la educación ambiental? (la pertinencia del constructivismo)

A la par que se define la educación ambiental, en el mundo tienen lugar algunas experiencias y debates en el campo de la educación que van a determinar corrientes y por lo tanto opciones para educar. Una de ellas, el constructivismo, que ya se menciona en el Congreso Iberoamericano de Educación Ambiental en 1997 como la más adecuada a la educación relativa al medio ambiente, y con lo que personalmente concuerdo, "se alimenta de las aportaciones de diversas corrientes psicológicas asociadas genéricamente a la *psicología cognoscitiva* : el enfoque psicogenético piagetiano (que tiene origen en la mitad del siglo XX), la teoría de los esquemas cognoscitivos, la teoría ausubeliana de la asimilación y del aprendizaje significativo, la psicología sociocultural y vigostkiana, algunas teorías instruccionales, entre otras. A pesar de que estos autores se sitúan en encuadres teóricos distintos, comparten el principio de la importancia de la actividad constructiva del alumno en la realización de los aprendizajes escolares, que será el punto de partida de este trabajo"²⁶

La base de la educación ambiental en el constructivismo se da casi de forma natural, ya que la única manera de garantizar el cambio de hábitos y actitudes de degradación de la calidad de vida es mediante la profunda convicción de los sujetos, cosa que se logra en el aprendizaje significativo, tal como lo señala Frida Díaz Barriga: " ... Los contenidos aprendidos significativamente (por recepción o por descubrimiento) serán más estables, menos vulnerables al olvido y permitirán la transferencia de lo aprendido, sobre todo si se trata de *Conceptos generales integradores*"²⁷.

La metodología del aprendizaje significativo, la intención educativa clara y el cuidado del alumno por parte del docente y la participación y responsabilidad del alumno en un determinado contexto cultural para el cambio de conductas, son algunos puntos que tienen resonancia entre la educación ambiental y el constructivismo ; más aún, son puntos que la educación hace suyos necesariamente.

Veamos cómo se definen éstos en el constructivismo :

Un aprendizaje participativo y significativo:

- "El constructivismo postula la existencia y prevalencia de procesos activos en la construcción del conocimiento...
- habla de un sujeto cognoscitivo aparente, que claramente rebasa a través de su labor constructiva lo que le ofrece su entorno (...)"²⁸
- "La concepción constructivista del aprendizaje (...) es promover proceso de crecimiento personal del alumno en el marco de la cultura del grupo al que pertenece...
- Estos aprendizajes no se producirán satisfactoriamente a no ser que se suministre una ayuda específica a través de la participación del alumno en actividades intelectuales, planificadas y sistemáticas que logran propiciar en éste una actividad mental constructiva"²⁹
- En el enfoque constructivista, tratando de conjuntar el cómo y el qué de la enseñanza, la idea central se resume en la siguiente frase : "Enseñar a pensar sobre contenidos significativos y contextuados"³⁰.
- "Construir nuevos significados implica un cambio en los esquemas de conocimiento que poseen previamente, introduciendo nuevos elementos o estableciendo nuevas relaciones entre dichos elementos...
- Así, el alumno podrá ajustar o ampliar dichos esquemas o bien reestructurarlos a profundidad como resultado de su participación en un proceso institucional...
- En todo caso, la idea de construcción de significados nos refiere a la teoría del aprendizaje significativo"³¹
- "Ausubel (...) postula que el aprendizaje implica una reestructuración activa en las percepciones, ideas, conceptos y esquemas que el aprendiz posee en su estructura cognoscitiva"³²

²⁶ Teorías del Aprendizaje y Evaluación. Antología de textos de la Maestría de Educación Ambiental. Módulo 3 *Intervención Educativa en la Problemática Ambiental*. Sara Catalina Hernández Gallardo. Compiladora. Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias, Universidad de Guadalajara. 1 Edición. Zapopan, Jalisco, 1997. Pág. 98

²⁷ Idem, pág. 106.

²⁸ Idem. Pág. 98

²⁹ Idem. Pág. 98.

³⁰ Idem. Pág. 99

³¹ Idem. pág. 100.

El rol activo del alumno

- "El alumno es responsable de su propio proceso de aprendizaje.
- Es el que construye (o más bien deconstruye) los saberes de su grupo cultural...
- puede ser un sujeto activo cuando manipula, explora, descubre o inventa o incluso cuando lee o escucha las exposiciones de otros...
- La actividad mental constructiva del alumno se aplica a contenidos que poseen ya un grado considerable de elaboración...
- En este sentido es que decimos que el alumno más bien reconstruye un conocimiento preexistente en la sociedad, pero lo construye en el plano personal desde el momento que se acerca en forma progresiva y comprensiva a lo que significan y representan los contenidos (curriculares) como saberes culturales"³³
- reconstruye un conocimiento preexistente en la sociedad, pero lo construye en un plano personal, desde el momento que se acerca en forma progresiva y comprensiva a lo que significan y representan los contenidos como saberes culturales"³⁴

El rol activo del docente

- La función del docente es engarzar los procesos de construcción del alumno con el saber culturalmente organizado. Esto implica que (...) el profesor no se limite a crear las condiciones óptimas para que el alumno despliegue una actividad mental constructiva, sino que debe orientar y guiar explícita y deliberadamente dicha actividad...
- El docente se convierte en un organizador y mediador en el encuentro del alumno con el conocimiento"³⁵
- El mecanismo desde el cual el docente propicia el aprendizaje en los alumnos se llama *transferencia de responsabilidad*, que significa el nivel de responsabilidad que se necesita para obtener una meta, que se deposita en un inicio casi total en el docente, quien gradualmente va cediendo o traspasando dicha responsabilidad en el alumno que logra su dominio pleno e independiente...
- El potencial de aprendizaje del alumno puede valorarse a través de la denominada *zona proximal de desarrollo*; éste concepto es muy importante para ubicar el papel del docente y la naturaleza interpersonal del aprendizaje. La zona proximal de desarrollo (ZPD) posee un límite inferior dado por el nivel de ejecución que logra el alumno trabajando independientemente, sin ayuda, mientras que existe asimismo un límite superior, al que el alumno puede acceder con ayuda de un docente capacitado...
- En la formación de un docente se requerirá habilitarlo en el manejo de una serie de estrategias (de aprendizaje, de instrucción, de manejo de grupo, etcétera) flexibles y adaptables a las diferencias de sus alumnos y al contexto de su clase, de tal forma que pueda inducir (a través de ejercicios, demostraciones, pistas, retroalimentación, etc.) la citada transferencia de responsabilidad hasta lograr el límite superior buscado...
- no hay una vía única para promover el aprendizaje, y es necesario que el docente, mediante un proceso de reflexión sobre el contexto y características de su clase, decida qué es conveniente hacer en cada caso, considerando :
 - Las características, carencias, y conocimiento previos de los alumnos.
 - La tarea de aprendizaje a realizar.
 - Los contenidos y materiales de estudio
 - Las intencionalidades u obeitivos perseguidos.
 - La infraestructura y facilidades existentes.
 - El sentido de la actividad educativa y su valor real en la formación del alumno"³⁶

¿ Cómo puede la radio ser medio de aprendizaje significativo ?

La radio como medio educativo

La radio, como cualquier medio de comunicación humana tiene un potencial educativo, pero éste, tal como lo señala Cristina Romo tiene un carácter de educación complementaria y "aunque la primera intención de la

³² Idem pág. 100.

³³ Idem pág. 99- 100.

³⁴ Idem pág. 99.

³⁵ Idem págs. 100 y 108.

³⁶ Idem pág. 109

radio no sea educar, su acción propicia constantemente situaciones de aprendizaje verdadero, despierta intereses muy concretos y crea necesidades (...)”³⁷ .

A pesar de que en el común de las transmisiones radiofónicas de Guadalajara no existe una intencionalidad educativa, es preciso reconocer que a raíz de experiencias difíciles que ha pasado la sociedad (como el desastre en las explosiones del 22 de abril) la radio y la televisión han reflexionado más en torno a su responsabilidad de comunicar tomando en cuenta la real y cada vez mayor participación del público en esos espacios. Participación que dicho sea de paso se motiva en la falta de confianza y diálogo con las autoridades. La credibilidad en un momento dado se deposita más en los medios de comunicación que en una institución pública³⁸.

Lo anterior señala solamente la participación que el público de la zona metropolitana de Guadalajara ha podido establecer con los medios y que de alguna manera determinan en estos momentos un público más pendiente y participativo de las cosas que le interesan y que los medios masivos pueden aprovechar.

La radio y la educación, como vemos no están tan alejadas y forman parte de los mensajes que percibimos a diario. Sin embargo conviene establecer en este momento ciertas características de la radio educativa, que nos orientarán para el diseño de la serie radiofónica que se propone. En términos de Mario Kaplún, educación radiofónica es entendida en un sentido amplio :

no sólo las emisiones especializadas que imparten alfabetización y difusión de conocimientos elementales - cometidos cuya utilidad y necesidad no se cuestionan-, sino también todas aquellas que procuran la transmisión de valores, la promoción humana, el desarrollo integral del hombre y de la comunidad; las que se proponen elevar el nivel de conciencia, estimular la reflexión y convertir a cada hombre en agente activo de la transformación de su medio natural, económico y social³⁹

Características de la radio educativa según Mario Kaplún :

1. Serán programas que atiendan a estimular un proceso en los oyentes, más que a inculcarles conocimientos o a perseguir resultados inmediatos.
2. Ayudarán al oyente a tomar conciencia de la realidad que lo rodea, tanto física como social ; se integrarán en esa realidad, participarán de su propia problemática concreta de su situación vivencial.
3. Les facilitará los elementos para comprender y problematizar esa realidad. Serán programas problematizadores.
4. Estimularán la inteligencia ; ejercitarán el raciocinio, harán pensar, llevarán a una reflexión.
5. Se identificarán con las necesidades y los intereses de la comunidad popular a la que se dirigen. Procurarán que ella descubra esas necesidades e intereses.
6. Estimularán el diálogo y la participación. En algunos casos tomarán la forma de programas directamente participativos ; y en todo caso, ‘crearán las condiciones pedagógicas para el desarrollo de una práctica de participación’. Acentuarán los valores comunitarios y solidarios, llevarán a la unión y a la cooperación.
7. Estimularán el desarrollo de la conciencia crítica y la toma de decisiones autónoma, madura y responsablemente.
8. Colaborarán a que el oyente tome conciencia de la propia dignidad, del propio valor como persona.

La comunicación y la educación para la cultura ambiental

³⁷ Romo Cristina. *Introducción al conocimiento y práctica de la Radio*. Editorial Diana Técnico México D.F. 1987. Pág. 93

³⁸ Néstor García Canclini al respecto señala “Desilusionados de las burocracias estatales, partidarias y sindicales, los públicos acuden a la radio y a la televisión para lograr lo que las instituciones ciudadanas no proporcionan : servicios, justicia, reparaciones o simple atención (... los medios masivos) fascinan porque escuchan y la gente siente que no hay que ‘atenerse a dilaciones, plazos, procedimientos formales que diferren o trasladan las necesidades’... ” En *Consumidores y Ciudadanos : Conflictos multiculturales de la globalización* Editorial Grijalbo. México. 1995. Pág. 23.

³⁹ Op. Cit. Cristina Romo. . . Pág. 96.

Algunos conceptos de la comunicación y la educación útiles al proyecto

Dada la naturaleza del proyecto y de la función de la comunicación (masiva) tan clara, es necesario hacer un alto para exponer algunos de los conceptos de comunicación de los cuales se parte para diseñar la estrategia que plantea el presente proyecto y que comparten algunos de los elementos de la concepción constructivista del aprendizaje

Es bien sabido que en cualquier proceso de educación se establecen relaciones de comunicación entre los sujetos (no hay proceso de educación sin comunicación, aunque sí existe una comunicación sin que se desarrolle, necesariamente, un proceso o intensión educativa). Esta comunicación, muchas veces manejada inconscientemente, influye en la construcción y apropiación de un conocimiento y en la experiencia educativa donde se construyen significados (en cada persona, tomando en cuenta que la significación es un proceso interno), factor que demanda una acción protagónica de los sujetos (productor de la serie radiofónica y de los radioescuchas), algo que el diseño de la estrategia educativa destaca como una condición del proceso educativo para que surja el aprendizaje.

Esta forma de educación (ambiental) tiene entonces, implícitamente una forma diferente de entender la relación entre el profesor (productor), el alumno (radioescucha), el objeto de conocimiento que construyen de una manera distinta al contexto de la situación.

De esa manera, entendiendo "la práctica educativa como una práctica comunicativa" como lo propone el Mtro. Raúl Fuentes Navarro⁴⁰, se encuentra que entre las funciones específicas de la comunicación en situaciones educativas están :

- a) establecer las características que deben propiciarse en las interacciones (entre los sujetos del proceso educativo) para construir y apropiar un aprendizaje ; definiendo roles entre el estudiante y el profesor.

En ese marco se entiende al rol del estudiante como "sujeto responsable de su propio aprendizaje" y capaz de construir el conocimiento pero no en términos individuales, sino en relación⁴¹ ; así el aprendizaje se convierte en un "interaprendizaje", adquiriendo mayor relevancia tanto el diseño como la operación de las relaciones de comunicación en el proceso educativo.

En plena concordancia con la teoría constructivista, Raúl Fuentes ubica el rol del profesor como "inventor" en el proceso de construcción de un objeto (saber) por un sujeto colectivo (consaber) a través de la argumentación, la interpretación y el diálogo⁴², como características principales del proceso para que el estudiante logre construir y apropiarse del proceso, y "significarlo y remitirlo a una práctica"⁴³.

- b) De tal manera que la función educativa en un programa de radio será intervenir en el diseño de "operaciones comunicacionales" para intervenir "en las interacciones educativas donde surge el aprendizaje", entre el productor y el radioescucha (su experiencia de vida o cultura-que deberá ser conocida por el productor) . Por lo tanto, la clave para el diseño de la mediación es : Intervenir comunicacional y significativamente en el aprendizaje de los radioescuchas mediante el diseño de operaciones comunicacionales donde se privilegie la atención sobre el aprendizaje y se supedite a él la enseñanza.

⁴⁰ Fuentes Navarro, Raúl. *La enseñanza de la comunicación en la comunicación*. Fundamentación conceptual Extracto ITESO/Maestría en Ciencias de la Comunicación. Tlaquepaque, Jal. 1990. Pág. 54

⁴¹ Idem p. 54.

⁴² Fuentes Navarro Raúl. *La enseñanza de la comunicación en la comunicación*. Notas para una renovación metodológica de la formación universitaria de comunicadores sociales. ITESO/Maestría en Ciencias de la Comunicación. Tlaquepaque, Jal. 1990

⁴³ Idem . p. 54.

⁴¹ Idem

Haciendo referencia a las relaciones de comunicación surgida en una situación educativa, Manuel Martín Serrano, explica los roles entre emisor (profesor) (productor) y receptor (alumno)(radioescucha) tienen según el momento de enseñanza o aprendizaje donde se encuentren, así como también explica los quehaceres de cada uno de ellos.

Así, por ejemplo en un momento prioritario del emisor (productor) de la enseñanza la comunicación se vuelve vicaria, es decir, que la tarea del emisor será atraer a la mente del receptor los referentes y las representaciones mentales suficientes para entender el contenido ; por su parte la tarea del receptor (radioescucha), consistirá en confrontar los datos que le da el emisor con los que está percibiendo y de ahí formular sus propios juicios (con lo que se dice que hay un proceso de significación o resignificación del objeto), en este caso de los significados que forman el código de percepción-acción y valoración de los recursos naturales.

- c) Estas operaciones comunicacionales son establecidas o diseñadas específicamente según correspondan a las funciones y roles en cada etapa del proceso educativo y comunicativo (sensibilización- significación, reflexión-representación y concientización- apropiación que más adelante se explicarán a detalle).
- d) Otro aspecto de la labor comunicacional en situaciones educativas (como parte de una mediación) consiste en el diseño o elaboración de una estructura de discurso y un discurso mismo "mensaje" que se propone en la intervención educativa, y ...
- e) Como también la comunicación interviene en la significación de mensajes para construir y apropiarse un aprendizaje, es también un instrumento para plantear una forma de diagnóstico que da cuenta del estado inicial de los radioescuchas acerca de su percepción y significado (de sus componentes : afectivo, cognoscitivo, valorativo y pragmático), de su predisposición a la experiencia, del clima de aprendizaje (respecto a las relaciones y características que fomentan o impiden el aprendizaje) a fin de diseñar una experiencia capaz de significarle o resignificarle un "significado" a los radioescuchas.

Ahora bien existen conceptos comunes que comparten la comunicación y la educación en el proceso formativo y que sin estorbarse, cada uno aporta características especiales, estos conceptos son : la mediación y la significación ya que tienen la función de influir intencionalmente en la modificación de la percepción de la realidad, y con ello en las actitudes, conductas y decisiones de los sujetos y en este caso específico de la educación ambiental tienen el objeto de transformar relación del ser humano con la naturaleza⁴⁴

La función mediadora

La mediación es un concepto básico para este proyecto ya que el programa de radio no será más que una mediación con una intención educativa. Este concepto en palabras de Manuel Martín Serrano se explica como un "sistema de reglas y operaciones aplicadas a cualquier conjunto de hechos, o de cosas pertenecientes a planos heterogéneos de la realidad para introducir un orden"⁴⁵ y, también que es a partir de esos códigos de percepción-valoración y acción, desde donde se puede proponer otro esquema o código de percepción-acción, para ser aceptado o rechazado.

En otras palabras la estrategia de comunicación que significa la radio para el tratamiento educativo sobre el medio ambiente se perfila en la construcción de un modelo de la realidad intencionado con la estructuración de ciertos contenidos, cuya finalidad es la modificación de las percepciones, actitudes, valoraciones y acciones de la relación de la sociedad respecto a los ecosistemas (locales). Ya que la función de la mediación consiste también en ser la encargada de producir los códigos de percepción, acción y valoración de la realidad, a partir de los cuales, un sujeto la percibe y actúa en ella⁴⁶.

⁴⁴ Los textos que a continuación se mencionan se retoman del trabajo de tesis de licenciatura de la propia autora de este proyecto Castro Rosales Elba Aurora. *Una estrategia para la comunicación educativa para la modificación de los códigos de percepción, valoración y acción respecto de la relación favorable del hombre con la naturaleza*. Tesis Profesional de la licenciatura en Ciencias de la Comunicación. ITESO. Escuela de Ciencias de la Comunicación, Guadalajara, Jalisco octubre de 1994. P. 42-57

⁴⁵ Martín Serrano Manuel. *La Mediación Social*. Kal. Madrid, 1977. Pp. 49-60. Tomado de "Los Modelos Mediadores del Consenso Social", de "Textos escogidos" No. 10. Raúl Fuentes, compilador. Escuela de Ciencias de la Comunicación. ITESO. Tlaquepaque, 1985. Pág. 1.

⁴⁶ Reguillo Rossana y Palomar Vereca Cecilia. *La construcción de la realidad a través del discurso informativo*. Tesis profesional. Escuela de Ciencias de la Comunicación del ITESO. Tlaquepaque, Jalisco, 1988. Pág. 7.

Aunado a ello se entiende que para intervenir en los códigos mencionados es necesario intervenir en los significados que los construyen⁴⁷. Al respecto Manuel Martín Serrano explica que una mediación establecida por la significación tendrá un mayor consenso siempre y cuando sea compatible con los códigos de control social y de los comportamientos⁴⁸. En ese sentido es pertinente explicar que el proceso de significación es una forma de obtener conocimiento, y tiene su origen en actos perceptivos, que conforme a la interacción que tenga el sujeto con el objeto, en esa función captará al objeto. Carlos Luna y Raúl Fuentes aclaran al respecto citando a Cassier "...un sujeto no se hace cognoscible o comprensible a otro porque pasa a éste sino porque establece con él una relación activa (...) para ello los canales (...) sistemas de transmisión, los códigos (...) sistemas de significación y los medios, sistemas de comunicación (...) permiten a los sujetos producir sentido y compartirlo⁴⁹.

De ahí la necesidad de que los programas radiofónicos que plantea este proyecto diseñe actividades donde los radioescuchas participen activamente con el objeto de conocimiento (la relación alimento-vida cotidiana-degradación ambiental), diseñando para ello determinados momentos según las etapas del proceso de significación.

El Proceso de Significación

Sin embargo la tarea de construir o resignificar este código no es cosa fácil ya que como afirma Pablo Lasso : los sujetos normalmente ya tienen estructuras formadas para captar a los objetos, pero si a esos sujetos se les expone a una situación experiencial diferente, entonces hay un proceso de significación nuevo o de resignificación del objeto⁵⁰. Esta tarea debiera ser compartida por todo el grupo para establecer un "sentido en común" partiendo de una experiencia de aprendizaje significativa en común para construir y convocar grupalmente a una práctica concreta.

Raúl Fuentes y Carlos Luna establecen que el sentido es el producto de los significados asociados a una expresión por un sujeto (emisor o receptor). Se establece entonces que para construir un sentido en común es necesario, primero diseñar las condiciones para que los individuos puedan significar un objeto durante una experiencia en común y luego fomentar las condiciones para expresarlo.

En ese sentido surge la necesidad de plantear las operaciones de comunicación en la experiencia educativa para acentuar el carácter interactivo del proceso, planeándolas según correspondan a los momentos de las etapas integradas de los procesos de comunicación, educación y significación.

A partir de esa estrategia es posible diseñar una experiencia para resignificar un objeto una vez que el sujeto encuentre una relación distinta de percibir y actuar en una realidad cotidiana de descuido de los recursos naturales a una aparentemente igual pero con la relación de cuidado de los recursos.

Antes de explicar el cuadro mencionado es necesario señalar cómo se integra el proceso de significación. Se observa que la significación es un proceso en el que se construye un significado (representación mental de un objeto) formado por los siguientes elementos :

- a) Un elemento cognoscitivo, a partir del cual el sujeto conoce y se explica (con las diferentes funciones del pensamiento : análisis, síntesis, inducción, deducción...) los fenómenos y situaciones ocurridas en su entorno.

⁴⁷ En un sentido más estricto se entiende al código como "un sistema de signos y símbolos que representan un significado () y en cuya lógica de estructuración adquieren un sentido y que a su vez sirve para interpretar y actuar en la realidad (ver Rossana Reguillo). En un sentido amplio, se establece la semejanza entre código y mediación, puesto que éste es también "un modelo que permite uniformar la diversidad del acontecer desde el punto de vista sociocultural entre el emisor y el receptor".

⁴⁸ Martín Serrano Op Cit. Pp. 1-7.

⁴⁹ Fuentes Raúl y Luna Carlos. *La comunicación como fenómeno sociocultural*. ITESO. Escuela de Ciencias de la Comunicación. Talquepaque. Jalisco. Febrero de 1984. Tomado de "Comunicación y Teoría Social". Antología. Compiladoas : Fátima Fernández y Margarita Yépez. UNAM. Mexico . 1984. Pág. 102.

⁵⁰ Lasso Pablo. *El Paradigma Metodológico del Significado*. Escuela de Ciencias de la Comunicación. Tlaquepaque. Jalisco ITESO 1988



- b) Un elemento valorativo, que se conforma en una escala de valores de acuerdo con el contexto sociocultural del sujeto, y a partir del cual hace una elección o juicio entre las dicotomías de bueno-malo, bonito-feo, permitido-prohibido...
- c) Un elemento afectivo, donde entran en juego los estímulos, los temores, los sentimientos -alegría, tristeza, ira,- como parte de un repertorio compuesto culturalmente por el grupo al que pertenece.
- d) y finalmente un elemento pragmático, que funciona al integrar los antes mencionados y, entonces el sujeto interactúa con lo que le rodea ⁵¹

En la medida en que se atiendan estos componentes del significado en la formación (significación) del nuevo código de percepción, valoración y acción de la relación entre el hombre y la naturaleza, el sujeto tendrá un significado más construido y, por lo tanto, tendrá más posibilidades de ponerlo en práctica en su vida cotidiana.

Estos componentes acuden de manera gradual en el proceso de significación, desde la percepción de la información en el contexto de la significación y las interacciones entre los sujetos, hasta la formulación de juicios e identificación de quehaceres con el consecuente actuar.

⁵¹ Castro Elba, Coronado Felipe et al. *Trabajo final sobre una construcción de teoría de comunicación*. Escuela de Ciencias de la Comunicación TTESO Tlaquepaque, Jalisco 1990 Trabajo inédito

Bien, con estas etapas del proceso de significación integradas al proceso de educación y de comunicación como se presenta en el siguiente el cuadro :

Procesos	etapas : inicial	desarrollo	final
Educación	sensibilización	reflexión	concientización
Comunicación (intensión de las operaciones de comunicación)	información	interacción expresión	Representación común
Significación (elementos del significado que confluyen de manera gradual)	Afectivo Cognitivo	Afectivo Cognitivo Valorativo	Afectivo Cognitivo Valorativo Pragmático

En la primera etapa del proceso de educación, donde se pretende que el sujeto tenga un primer contacto con el objeto, se propicia con (la primera etapa del proceso de comunicación) : la información buscando estimular el mayor número de canales de información (para percibir el objeto de conocimiento, como de comunicación (emisor, profesor, productor-receptor, alumno, radioescucha ; receptor, alumno, radioescucha- receptor, alumno, radioescucha) para percibir de manera más o menos común al objeto de conocimiento (información). Una vez "percibida la información" el sujeto ("radioescucha") "sensibilizado y sintonizado" cuenta con las herramientas para pasar a la segunda etapa : la reflexión.

Cabe hacer mención que en un programa de radio estas etapas tienen que repetirse en ciertos periodos (dado que no se tiene la seguridad de que el público radioescucha esté atento al programa desde el inicio) aunque con un determinado grado de evolución en la repetición de información.

En la etapa de reflexión, se estimula la interacción constante de los sujetos entre sí y el objeto de conocimiento, con la finalidad de favorecer una "discusión" de las interpretaciones de la información y la confrontación con sus códigos de percepción-valoración y acción respecto a objeto de conocimiento (pérdida de biodiversidad de la localidad y su relación con los hábitos alimenticios y la degradación del medio ambiente). Por lo que se deben propiciar el mayor número de expresiones posibles y estimular la representación común, con el fin de reflexionar y construir argumentos que ayuden al sujeto (radioescucha) a discutir y formular sus propios juicios.

Finalmente, en la tercera etapa se pueden observar indicios de la concientización que se pudo lograr a lo largo del proceso. Se pueden observar indicadores, al propiciar espacios donde el sujeto (radioescucha) exprese y ponga en común lo aprendido, lo apropiado en o desde su vida cotidiana o en o desde sus códigos de percepción-acción y valoración de la realidad específica de la que se hace referencia (en el programa).

Durante el desarrollo de estos procesos en conjunto, van concurriendo de manera gradual los elementos del significado, a lo cual se ha llamado proceso de significación. Estos elementos cobran mayor relevancia en una etapa que en la otra ; aunque en todos los niveles se estimule el elemento afectivo del significado, a lo cual debido a la naturaleza dinámica de las relaciones de comunicación y al impacto emotivo de la información (contenidos) que se aprende.

En la primera etapa de los procesos : la sensibilización, dada por la información, se estimula más al elemento cognitivo del significado ; en la reflexión, las interacciones de comunicación ayudan para construir o reforzar juicios dentro de escalas valorales ; y en la concientización, se busca poner en común o representar lo aprendido y valorado en una situación específica o de prueba.

En la integración de estos procesos se puede definir un objeto y quehaceres o tareas específicas educativas y comunicativas para cada una de las etapas de los procesos (educativo, comunicativo y de significación), lo que permitió la caracterización de momentos en general de la intervención de los momentos en particular de cada etapa.

En general la mediación establecida para las intervenciones debe influir desde los significados que forman los códigos existentes (para relacionarse con el entorno, conocerlo, valorarlo y actuar en él) y desde esta percepción introducir un orden distinto de (percepción-acción) con el entorno, bajo una dinámica de interacciones entre los sujetos de la experiencia de aprendizaje a fin de que se vayan construyendo los aprendizajes.

La educación ambiental: el medio y el mensaje

Aplicación de la teoría constructivista a la educación ambiental y la radio

Según lo anterior cabe la posibilidad de hacer un uso educativo de la radio para el tratamiento de contenidos ambientales, considerando el siguiente esquema de correspondencias:

<u>Es el constructivismo</u>	<u>El reto de la radio</u>
<p>Por lo tanto, la teoría educativa que aporta los elementos más interesantes para concebir al radio escucha como un agente capaz de construir su propio aprendizaje, hacerse responsable de él y participar en el proceso.</p> <p>Lo educativo</p> <p>En la educación ambiental, como en todas las adjetivaciones de la educación (y sin ellas) lo que se persigue es un cambio en los marcos interpretativos de las personas para que actúen diferente. Esos marcos interpretativos se componen de significados que estructurados en una lógica o en un código aportan cierto sentido para encaminar la acción o las decisiones. De esa manera, influir en el proceso de significación es influir en los marcos interpretativos desde los cuales las personas (como los radio escuchas) podrán decidir a partir de un proceso profundo que se ha formado con su propia experiencia. La intención educativa es que los radio escuchas logren decidir, pensando desde un código (el ambiental) ordenador de significados y de percepciones y que le da sentido a sus prácticas.</p> <p>Educación conlleva entonces una triple tarea :</p> <ol style="list-style-type: none">El cambio de significados o la resignificación mediante la experiencia (intencionada). Tomando en cuenta que las personas ya tienen una experiencia de vida con los referentes que conforman el discurso ambiental y que ahora se necesitará que éstos tomen una nueva dimensión y sentido para el mejoramiento de las condiciones de la calidad de vida.Diseñar esa misma experiencia con base en los elementos que componen el significado de cada referente en el código ambiental. Tomando en cuenta que el significado surge de la experiencia y del consenso social, se descompone en elementos cognoscitivos, afectivos, valorativos y pragmáticos.Ayudar a construir ese código ambiental en un proceso educativo, desde la base de una comunicación participativa inscrita en las condiciones de lateoría constructivista, que señala como recurso del proceso educativo la responsabilidad y la autoconciencia del aprendizaje.	<p>Como medio educativo la radio tiene algunas ventajas, según Cristina Romo⁵² para el aprendizaje, entre ellas las siguientes :</p> <ul style="list-style-type: none">El aparato receptor es un medio barato, portátil, de gran difusión y el individuo lo enciende y lo apaga a voluntad.Ofrece bajo costo de producción y largo alcance.El auditorio recurre a la radio para obtener información ; no necesita tener un entrenamiento especial ni se requiere mucho esfuerzo para recibir el mensaje radiofónico.Ofrece la posibilidad de crear y desarrollar el gusto por aprender, que permite participar de las experiencias que no son las propias, provocando un enriquecimiento cultural.Funciona voluntaria o involuntariamente como un medio de educación permanente, dado que constantemente muestra patrones de conducta, modelos de vida etc.El sonido por sí mismo puede ser percibido involuntariamente, despierta la imaginación, estimula la introversión e impresiona por medio de la sugestión.El sonido propicia la captación de conceptos.Por el mismo hecho de comunicar, está educando, el público de cualquier manera está aprendiendo algo dentro de su misma realidad.Propicia la participación personal, ya que presenta modelos que provocan más proyección y consecuentemente se establece un proceso de comunicación/educación.El oído humano asimila más lentamente, pero en forma más duradera por que la retención es producto de la reflexión.

⁵² ROMO Gil, Ma. Cristina. *Introducción al conocimiento y práctica de la Radio*. Editorial Diana Técnico. México D.F. 1987. Pág. 93-94

Guadalajara: un sistema construido

El concepto de ciudad

Algunas definiciones de ciudad dan cuenta de ella como: un subsistema del sistema social, cuyo surgimiento como unidad de desarrollo es vigente de diferentes formas, pero siempre manteniendo el modelo de metrópoli-satélite. Una unidad especializada en la producción del sector secundario, terciario... alejado de la experiencia de vida que puede dar la cercanía con el sector primario o con los recursos naturales. Es más que un espacio una serie de interrelaciones diversas entre los seres humanos, donde se materializan los "valores" o percepciones de la sociedad neoliberal. Es también el espacio de nuevas utopías para construir nuevas identidades que den paso a nuevas prácticas sociales, a nuevas representaciones simbólicas. Comparto con Jaime Lerner la idea de que "las ciudades son una experiencia de vida... son la posibilidad de construir nuevos sueños colectivos"⁵³. En la misma idea de Lerner y según él mismo "los ciudadanos, es decir los habitantes de una ciudad siempre relejarán y reproducirán las experiencias de vida que se da en las ciudades".

En ese sentido, la ciudad de Guadalajara tiene mucho que aprender de su historia. Ya que la experiencia de vida que se da en el presente en esta Metrópoli tiene una honda raíz desde su fundación y la perspectiva de riqueza que tuvieron los primeros pobladores europeos. Estas expectativas forman un clima de significación del territorio y de las percepciones de la tierra y lo que se produce en ellas. Guadalajara se funda con un mandato y una entrañable añoranza de un paisaje distinto, donde se sustentaba una cultura distinta; en ese sentido la historia de Guadalajara es en mucho la adaptación de una cultura extranjera.

Es por ello que el territorio de esta localidad adquiere, desde la colonia, un significado distinto al que tenían los originarios. A partir de los españoles se ligan a estos territorios nuevas prácticas productivas y nuevas formas de explotación de la tierra y de sus habitantes. Entre todas esas novedades la cocina, ese espacio de resistencia y de conquista del gusto fue un campo fértil para la adaptación de originarios y extranjeros. Fue y es un espacio desde donde se valora el paisaje nativo y el traído por los que recién llegaban.

De acuerdo a lo anterior, la poca experiencia de vida que se tiene en la ciudad (ZMG) además de ser muy particular y centenaria, predispone más al disfrute de ciertos paisajes y recursos valorados por los españoles y en otros campos por los descendientes de los nativos de esta localidad, predominando la extranjera y ahora, en los procesos de globalización se parece más al desarraigo y poco interés por conocer el mundo ecosistémico que nos sostiene.

En la experiencia de vida que se da en la ciudad de Guadalajara, los resultados de estos procesos ecosistémicos, que tienen lugar en paisajes concretos de nuestra localidad son significados más como servicios municipales a los cuales se tiene derecho por el pago de los impuestos, es el caso del agua, de la calidad del aire y de los alimentos proveídos a Guadalajara. En consecuencia no se tiene un significado de gestión de los ecosistemas ni de los recursos que de ellos proviene. Sin embargo, el presente proyecto propone el conocimiento de los significados que se tenían de la localidad (de sus paisajes, de sus recursos y de sus procesos ecosistémicos) en diferentes épocas históricas con la finalidad de rescatar a través del vehículo culinario, presente en nuestra vida diaria, la necesidad de conocer más los paisajes en que estamos creando una cultura desarraigada, que pone en riesgo su propia sobrevivencia.

El consumo: tarea y definición de las actividades

Comparto la definición de consumo propuesta por Néstor García Canclini, entendiendo a éste como "el conjunto de procesos socioculturales en que se realizan la apropiación y los usos de los productos (...). En la perspectiva de esta definición, el consumo es comprendido, ante todo, por su *racionalidad económica (...)*, una *racionalidad sociopolítica interactiva (...)* los *aspectos simbólicos y estéticos de la racionalidad consumidora (...)*, sin dejar de reconocer que el consumo construye parte de la *racionalidad integrativa y comunicativa de una sociedad*"⁵⁴

Dado este marco, se entiende al consumo como una amplia función social, desde la cual se crean identidades (no necesariamente territoriales), memorias sociales y destinos de esas memorias históricas de las sociedades.

⁵³ Jaime Lerner. Comunicación personal en la Conferencia "Las Ciudades: una nueva forma de relacionarse con la naturaleza". Cámara de Comercio de Jalisco. Guadalajara, Jalisco. Verano de 1993.

⁵⁴ GARCÍA, Canclini, Néstor. Consumidores y Ciudadanos. Conflictos multiculturales de la globalización. Editorial Grijalbo. México. D.F. 1995. Págs. 42-46.

Ahora bien, en el marco de la época actual de globalización de la economía neoliberal, la racionalidad económica define características o prioridades que se filtran en el consumo pero tienen una repercusión en los actos cotidianos en todas las esferas. La última priorización ha sido, según Canclini "la velocidad de las mercancías para recorrer el mundo, superando así la necesidad de buscar en otra parte lo que no se encontraba en los mercados nacionales"⁵⁵. De esa manera se traspasan y eliminan las fronteras y las posiciones geográficas... se confunde lo propio con lo ajeno, las mercancías se producen, distribuyen y comercializan en redes multinacionales. Por otro lado, tanto las mercancías como las manifestaciones culturales han sido sometidas a los valores que dinamizan el mercado y la moda : consumo incesantemente renovado, sorpresa y entretenimiento, "en la cultura política, las decisiones políticas y económicas se toman siguiendo las seducciones inmediatistas del consumo : libre comercio sin memoria de sus errores, la importación atropellada de los últimos modelos que lleva a recaer, una y otra vez, como si cada una fuera la primera, en el endeudamiento y la crisis de la balanza de pagos".⁵⁶ Esta forma de pensar basada en los procesos económicos y en la acumulación de las riquezas genera o produce también contradicciones y oposiciones internas que terminan siempre en inhibir la participación informada y consciente de los ciudadanos, así como también en la disminución de la calidad de vida.

En el caso de las ciudades, se organiza un sistema de valores donde el consumo es la base, el fin que se oferta y al que se aspira sin límites claros. En torno a él giran tres ejes como : la acumulación de riquezas, la poca sensibilidad respecto a lo que no se percibe físicamente y la valoración de la satisfacción de necesidades a corto plazo sobre los recursos naturales y la calidad ambiental. Estos ejes sostienen una red de finalidad de rescatar a través del vehículo culinario, presente en nuestra vida diaria, la necesidad de conocer más los paisajes en que estamos creando una cultura desarraigada, que pone en riesgo su propia sobrevivencia.

El consumo: tarea y definición de las actividades

Comparto la definición de consumo propuesta por Néstor García Canclini, entendiéndolo a éste como "el conjunto de procesos socioculturales en que se realizan la apropiación y los usos de los productos (...) En la perspectiva de esta definición, el consumo es comprendido, ante todo, por su *racionalidad económica (...)*, una *racionalidad sociopolítica interactiva(...)* los *aspectos simbólicos y estéticos de la racionalidad consumidora (...)*, sin dejar de reconocer que el consumo construye parte de la *racionalidad integrativa y comunicativa de una sociedad*"⁵⁷

Dado este marco, se entiende al consumo como una amplia función social, desde la cual se crean identidades (no necesariamente territoriales), memorias sociales y destinos de esas memorias históricas de las sociedades. Ahora bien, en el marco de la época actual de globalización de la economía neoliberal, la racionalidad económica define características o prioridades que se filtran en el consumo pero tienen una repercusión en los actos cotidianos en todas las esferas. La última priorización ha sido, según Canclini "la velocidad de las mercancías para recorrer el mundo, superando así la necesidad de buscar en otra parte lo que no se encontraba en los mercados nacionales"⁵⁸. De esa manera se traspasan y eliminan las fronteras y las posiciones geográficas... se confunde lo propio con lo ajeno, las mercancías se producen, distribuyen y comercializan en redes multinacionales. Por otro lado, tanto las mercancías como las manifestaciones culturales han sido sometidas a los valores que dinamizan el mercado y la moda : consumo incesantemente renovado, sorpresa y entretenimiento, "en la cultura política, las decisiones políticas y económicas se toman siguiendo las seducciones inmediatistas del consumo : libre comercio sin memoria de sus errores, la importación atropellada de los últimos modelos que lleva a recaer, una y otra vez, como si cada una fuera la primera, en el endeudamiento y la crisis de la balanza de pagos".⁵⁹ Esta forma de pensar basada en los procesos económicos y en la acumulación de las riquezas genera o produce también contradicciones y oposiciones internas que terminan siempre en inhibir la participación informada y consciente de los ciudadanos, así como también en la disminución de la calidad de vida.

En el caso de las ciudades, se organiza un sistema de valores donde el consumo es la base, el fin que se oferta y al que se aspira sin límites claros. En torno a él giran tres ejes como : la acumulación de riquezas, la

⁵⁵ Idem, pág. 17

⁵⁶ Idem, pag. 17

⁵⁷ GARCÍA, Canclini, Néstor. Consumidores y Ciudadanos. Conflictos multiculturales de la globalización. Editorial Grijalbo. México. D.F. 1995

Págs. 42-46

⁵⁸ Idem, pag. 17

⁵⁹ Idem, pag. 17

poca sensibilidad respecto a lo que no se percibe físicamente y la valoración de la satisfacción de necesidades a corto plazo sobre los recursos naturales y la calidad ambiental. Estos ejes sostienen una red de valores funcionales como : la comodidad, la abulia y la vida lineal sin entender ciclos. Cada uno constituye un eje a tomar en cuenta para el cambio de comportamiento en los hábitos de consumo.

La historia ambiental de Guadalajara: una nueva forma de leer el presente

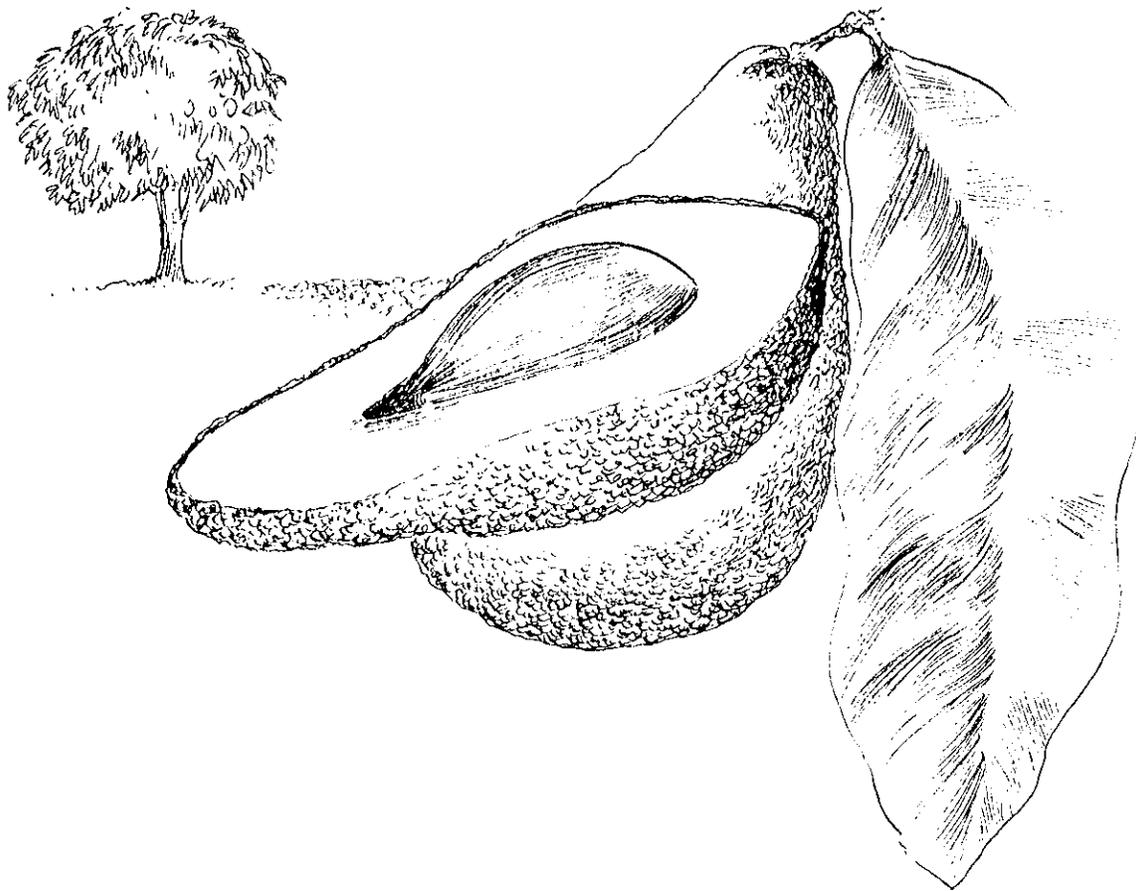
La Historia ambiental es un concepto reciente surgido del interés y la fusión de disciplinas como la historia, la geografía y la biología, la historia natural, la etnobotánica, etc. Se refiere a la interpretación ambiental (entre los ecosistemas y los sistemas sociales de cada época) que determinaron o influyeron en la formación de la cultura actual.

En palabras del investigador Donald Hughes la historia ambiental es también "un medio para entender los antecedentes primitivos de nuestra crisis ecológica moderna"⁶⁰. Es decir es un campo de confluencias de disciplinas que hasta ahora se estudian por separado : Ciencias sociales y Naturales para comprender algunas preguntas que ahora es común hacer desde el punto de vista ambiental. Al respecto Augusto Augusto Ángel Maya señala "el hecho de que la perspectiva ambiental reclame su propia manera de percibir el proceso histórico, se debe al influjo de una moda cultural pasajera, sino a la convicción de que las formas de organización social están íntimamente ligadas a transformación tecnológica de los ecosistemas"⁶¹. Es por eso que la propuesta metodológica de Angel Maya para la reconstrucción de la historia ambiental se retoma en el presente trabajo.

⁶⁰ HUGHES, J Donald *La Ecología de las Civilizaciones Antiguas. Breviarios del Fondo de Cultura Económica N 316*. Mexico 1981 Pag 9

⁶¹ MAYA, Augusto Angel *La Fragilidad Ambiental de la Cultura*. Editorial Universidad Nacional Instituto de Estudios Ambientales Bogotá, Colombia, 1995 Pag 10

En agua puse mi nombre
En agua se me quedó
Para que cate no sepa
Cómo me llamo yo.



IV. MARCO METODOLOGICO

Para el análisis de la relación entre sistema cultural y ecosistema, la investigación del presente proyecto, si bien se basa en el método de historia ambiental de Maya, no es un trabajo exhaustivo de lo que significa la explotación de la propuesta del Profesor, sino que se retoma sólo uno de tantos hilos de la interpretación histórica de la relación entre cultura y medio ambiente, esta es la cultura alimentaria y su relación con la diversidad biológica.

El método de Augusto Angel Maya da cuenta de las relaciones del sistema cultural con el ecosistema históricamente, desde tres niveles de interacción : del ecosistema hacia la cultura (desde las formas de adaptación); de la cultura hacia el ecosistema, es decir los impactos (con factores como la población, su paradigma tecnológico, su organización social, económica, familiar y su mundo simbólico) y finalmente; del ecosistema nuevamente hacia la cultura (la nemesiis o "venganza de la tierra", según sus palabras). Los factores de los ecosistemas analizados por Maya son : flujos de energía, ciclos de la materia, cadenas tróficas, concepto de nicho, equilibrio y resiliencia y que son referidos históricamente desde antes de que los grupos humanos interactuaran con ellos. Sin embargo, como se ha dicho en este trabajo sólo se manejará el análisis del sistema social en relación a la diversidad biológica y el paisaje, sus adaptaciones y sus impactos, debido a que son los elementos básicos para el análisis de los ecosistemas y debido también a que este proyecto no cuenta con un equipo de trabajo interdisciplinario para su elaboración.

Elementos del sistema social a analizar en cada época histórica

- Organización de la población
 - organización económica
 - organización social
 - organización política
- Paradigma Tecnológico
 - Concepción del medio
 - y su aprovechamiento a través de instrumentos
- Mundo simbólico
 - Filosofía
 - Mito
 - Etica
 - Derecho

Elementos del ecosistema a tomar en cuenta (de la relación sistema social y ecosistema)

- La diversidad de especies alimentarias en cada punto
- La construcción del paisaje, con base en los recursos naturales que contienen .

Cabe señalar que los elementos que se proponen por Augusto Maya para el análisis de los ecosistemas en relación a los sistemas sociales son :

- Flujos de energía
- Ciclos de la materia
- Cadenas tróficas
- Concepto de nicho
- Concepto de equilibrio
- Resiliencia

Sin embargo no serán abordados en este trabajo como tal debido a la limitación de la autora sobre el dominio de estos temas disciplinares de la biología .

Delimitación de los periodos históricos a analizar

- Prehispánica (del Occidente de México)
- Colonial o el paso a la ciudad española (especialmente durante los siglos XVI y XVII).
- Siglo XX (especialmente a partir de la primera década)

Delimitación de la zona de análisis

Tomando en cuenta los lugares claves de los cuales se desprende la diversidad natural de la localidad y por consecuencia, que son fuentes de los recursos que alimentan y alimentaron la cocina local, se seleccionan los núcleos :

- La barranca de Huentitán
- El lago de Chapala.
- El bosque La Primavera.
- Los valles de Atemajac y Tesistán.

Relaciones de análisis entre el sistema natural y el ecosistema (Núcleos)

Siguiendo la propuesta de Maya se analizan las siguientes relaciones

1. La que determina el ecosistema sobre el sistema cultural,
2. La influencia o modificación que recibe de este último y la respuesta del ecosistema, en la medida que la línea de diversidad biológica y paisaje señale sobre los sistemas culturales en cada época (prehispánica, colonial y siglo XX), en los escenarios (citados) aledaños a la actual Guadalajara.

Existe una tercera relación que no será profundizada en este trabajo y se refiere a la respuesta del ecosistema ante la modificación provocada por los sistemas culturales.

De esa manera es posible definir cuatro ejes de intervención del proyecto :

Ejes de investigación

1. Historia ambiental de la Región Occidente de México.
2. Cultura alimentaria en el uso y conocimiento de los ecosistemas a través de la historia.
3. Proceso de pérdida de diversidad biológica en la localidad a través de la cultura alimentaria.
4. Cultura alimentaria de la 1ª y 2ª generación actuales y su relación con un sistema de consumo alimentario congruente con la gestión del medio ambiente.

Indicadores de los ejes de investigación

1. Historia ambiental de la Región de Occidente
 - a) Descripción de la cultura alimentaria de la población en cada época (prehispánica, colonial y siglo XX). Número y descripción de actividades de extracción, producción y consumo de las especies alimentarias,
 - b) Descripción de la organización (social, económica y familiar de cada época). Número y descripción de formas de organización para la extracción, la producción la ingesta.
 - c) Paradigma **tecnológico** de las épocas . Número y descripción de instrumentos y técnicas utilizadas en la extracción, producción y conservación de alimentos. Mundo simbólico de las poblaciones de cada época . número de producciones culturales sobre la extracción, la producción, la ingesta y la conservación de alimentos,
 - d) Mundo Simbólico (Número y descripción de producciones simbólicas para la extracción,
2. Cultura alimentaria
 - e) conocimiento y uso de los alimentos como alimentos y como recursos naturales en los ecosistemas representaciones simbólicas (comidas caseras, festejos familiares, festividades del lugar, calendario... mitos).
 - f) reglas de dieta (de la obtención o recolección o la ingesta -con qué se lleva y con qué no, si tiene uso medicinal).
 - g) espacios culturales de compra, preparación e ingesta.

- h) significado de estos espacios y sus prácticas asociadas a ellos .
 - i) apropiación de estos recursos en recetas (apropiación de los productos traídos desde la conquista).
3. Proceso de pérdida de la diversidad biológica de la localidad
- a) Número de especies alimentarias en cada época
 - b) Número de especies protegidas
 - c) Número de especies desaparecidas
 - d) Número de especies en desuso cultural
 - e) Uso cultural de los ecosistemas por la población de la localidad (especialmente de la 1ª y 2ª generación actuales).
4. Cultura alimentaria del siglo XX
- a) De la 1ª y 2ª generaciones actuales y su relación con un sistema de consumo alimentario congruente con la gestión del medio ambiente.
 - percepción y significación de los ecosistemas (diversidad y paisaje)
 - valores sociales inmersos en la significación de los ecosistemas (diversidad y paisaje).
 - rescate de las formas de uso de los ecosistemas
 - rescate de recetas o recursos alimentarios de los ecosistemas.
 - b) Cultura alimentaria actual
 - cronología de la cultura alimentaria del siglo XX hasta la fecha.

Método de investigación con los sujetos

Sujetos de la 1ª y 2ª generación actuales

Además de la utilización del método de historia ambiental propuesto por Maya, esta investigación requirió del auxilio de otros métodos de investigación con los cuales fuera posible recuperar información de primera mano, es decir, de los sujetos protagonistas de la historia que se escribió en las generaciones que sobreviven al presente siglo y que les ha tocado presenciar cambios y que vivieron su infancia hace 30 ó 50 años en Guadalajara que representan una generación y ciertas experiencias de vida que fueron representativas de la época, de tal manera que su testimonio fuera cotejado con la información encontrada en los documentos históricos y a su vez, ampliaran ciertos detalles que la información bibliográfica no presenta.

En ese sentido se identificó a la investigación cualitativa, como herramienta para la toma de datos testimoniales. El método más útil a esta parte del proyecto resultó ser el Método biográfico cuya aparición en las ciencias sociales se ubica "arbitrariamente" en los años 20's y con este método

"se empezó a usar el término de life history para describir tanto la narrativa vida de una persona recogida por un investigador, como la versión final elaborada a partir de dicha narrativa, más el conjunto de registros documentales y entrevistas a personas del entorno social del sujeto biografiado, que permiten completar y validar el texto biográfico inicial."

Dentro pues del método biográfico se utilizará la historia de vida considerando que ésta :

"consiste en el relato detallado de la imagen que construye un individuo de sus acciones y experiencias como sujeto social. (...) Las 'historias de vida' se insertan en esta variedad biográfica (la biografía escrita 'por otro', la autobiografía y biogramas o esquemas biográficos), se realizan en primera o tercera persona, con base en investigación directa entre investigador e informante ; los informes verbales son registrados y obtenidos generalmente por medio de entrevistas no estructuradas"¹.

Cabe señalar, que el método biográfico de las historias de vida no es nuevo en las ciencias sociales, pues ya se usaba en el Renacimiento, entonces usado por los historiadores, a través de lo que llamaban la "prosopografía" que en ese momento se usaba como análisis de la acción política : "permitiendo la comprensión de los cambios culturales, así como la explicación sobre la composición de la estructura social y las transformaciones que en ella se efectúan"².

¹ MEJIA Arauz, Rebeca y Sandoval Sergio A (coordinadores) *Tras las vetas de la investigación Cualitativa : Perspectivas y acercamientos desde la práctica* ITESO Tlaquepaque Jalisco, 1998 Pág 147 y 148

² Idem, pág 148

La prosopografía utilizada como una herramienta de historia de vida, se reconoce en la actualidad como :

"la investigación retrospectiva de las características comunes a un grupo de protagonistas históricos mediante un estudio colectivo de sus vidas. El método que emplea es establecer un universo de análisis y luego formular una serie uniforme de preguntas (Stone, 1989 :61) (...) (Ahora bien) la prosopografía no proporciona todas las respuestas pero es perfectamente adecuada para revelarnos la urdimbre de vínculos sociopsicológicos que mantienen unido a un grupo. (...) La prosopografía se considera una historia de vida. En la actualidad ha sido recuperada por historiadores principalmente"¹.

De esta manera, se seleccionó un grupo de personas a entrevistar con las siguientes características :

- Mayores de 60 años, es decir, pertenecientes a la 1ª y 2ª generación actuales.
- Relacionadas con la preparación de alimentos.
- De preferencia que habitaran en Guadalajara más de la mitad del tiempo de vida que tienen.
- Que habitaran en diferentes puntos de la ciudad, tales como : el centro de la ciudad, en un barrio de arraigo indígena (como Analco, Mezquitán o Mexicaltzingo) y en una población relativamente reciente que tiene que ver con el desplazamiento de las clases más acomodadas de la ciudad (tales como la colonia moderna, la americana, la francesa o chapallita).

La guía de cuestionario para la entrevista consideró una serie de preguntas surgidas de la relación de los ejes e indicadores mencionados con anterioridad, además de las características contextuales de los sujetos. Teniendo como resultado la siguiente guía :

1. cómo era la gente de antes (comían bien, a qué se dedicaban, en su familia qué hacían, cómo era su casa ? (organización social, familiar, económica) era igual a la de los demás ?cómo era Guadalajara, cuáles eran sus principales lugares, barrios, caminos, cuándo se comía bien, cuándo mejor ?cuántas comidas se daban ?, qué se comía normalmente en cada una ?, cómo se proveían de ello ?. ¿puede narrar un día común, uno de tiempo de cuaresma y uno de navidad ?
2. Que vendían en la calle, en qué épocas, cómo lo vendían, quiénes, cómo gritaban.
3. a dónde paseaban ? cuándo ? en qué época del año, iban al bosque La Primavera, a la Barranca, al Valle de Tesistán, al Valle de Atemajac, a Chapala ?, qué comían de esos lugares ? cómo los obtenían ?, cómo se los comían ?, cómo se podían preparar esos alimentos, con qué sí se podían comer, con qué no, si se enfermaban con qué se curaban, servían para algo... significados, mitos y anécdotas, dichos, categoría social ¿era chic comer eso ? quiénes lo comían, le tocaron los productos de castilla y los de aquí o los mestizos.
4. generaban desperdicio ?, qué hacían con los desperdicios, a qué llamaban basura, cómo fueron desapareciendo esos lugares o cómo fueron cambiando, todavía hay algunas de las cosas que comían de esos lugares, con qué ha sustituido esos alimentos, ahora adónde va a pasear.
5. Qué era lo que siempre se compraba en las casas, qué comían en primavera, en verano, en otoño, en invierno, cuáles cosas le traen gratos recuerdos, cuáles son los que más le gustaba comer, cuáles de esos ya desaparecieron, los ha podido sustituir, con qué, y esos alimentos son de aquí. Los utensilios de la cocina han cambiado, (qué se hace en barro, porqué, qué se hace en ollas de metal, porqué y qué se hace en cazos, porqué, qué se debe preparar en piedra , porqué ?.
6. De qué son las recetas que más se conservan en su familia cómo se preparaban ritos) con quiénes, cuándo, cómo eran esas festividades..., cuántas recetas conoce que tengan más de 10 ingredientes, de dónde provienen, las prepara con frecuencia, cree que todavía se puedan preparar, existen todos los ingredientes, cuáles recetas e ingredientes son los que más extraña, los ha podido sustituir, los utensilios y las cocinas.
7. Cuáles recetas prepara normalmente, usa enlatados o frescos,

¹ Ídem, pág. 148 y 149

8. Le suenan algunos de estos alimentos, los ha comido, los comía su familia, dónde se acuerda que se dan (en el bosque La Primavera, en la barranca de Huentitán, en el lago de Chapala en el Valle de Tesisitán, en el Valle de Atemajac) conoce alguna receta con algunos de ellos, cómo se deben escoger, con qué se deben comer, con qué no, si se enferma uno con qué se cura, sirven como medicinales.
- 9.Cuál sería su aspiración de una dieta rica, variada, saludable ?Cómo le gustaría que fuera la preparación de alimentos, Un alimento valioso para usted es el que ...Los alimentos tradicionales son más nutritivos que los de ahora, Qué ingredientes de la cocina moderna le han parecido prácticos y cuáles valiosos, cuáles de ellos compra.

Sujetos meta del programa radiofónico

El segundo grupo de sujetos, es decir el público meta del programa radiofónico: adultos y jóvenes de la ZMG, fueron seleccionados por tres razones fundamentales :

- Por el recurso del recuerdo y la añoranza, que podría despertar un programa como este en los adultos.
- Por la capacidad de reflexión, curiosidad y su apertura a formas diferentes de vida desde el conocimiento y valoración del pasado, que tienen los jóvenes.
- De ambos por su capacidad de reflexión, su interés por mejorar las condiciones de vida para las generaciones futuras.

Del grupo de jóvenes y adultos que reúnen las características anteriores, se agrega una más, su calidad de radioescuchas de emisoras no musicales.

**para sensibilizar sobre la pérdida de la biodiversidad
a través de la cocina local tradicional
relación entre constructivismo y la comunicación educativa**

De forma sintética, y a manera de ejercicio se presenta a continuación un cuadro que resume y corresponde algunos postulados de la teoría constructivista tomados de la Antología elaborada por Sara Catalina Herández para la maestría en educación ambiental, mismos que se materializan en lineamientos y actividades necesarias a realizar en el diseño de una producción radiofónica educativa, participativa y significativa.

Principios de la teoría constructivista	Elementos a tratar en la serie radiofónica :
A. "La concepción constructivista del aprendizaje (...) es promover proceso de crecimiento personal del alumno en el marco de la cultura del grupo al que pertenece" (pág. 98).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Construcción del marco sociocultural del público de la zona metropolitana de Guadalajara, ligado a la radio no musical. 2. Construcción del perfil del radioescucha. 3. El (los) locutor (es) debe(n) hablar de modo personal hacia el público, propiciando una relación cercana.
B. "...cuando se aprende significativamente se hace por lo menos lo siguiente : <ul style="list-style-type: none"> ◆ Se realiza un juicio de pertinencia para decidir cuáles de las ideas que ya existen en la estructura cognoscitiva del lector (en este caso del radioescucha) son las más relacionadas con las nuevas ideas. ◆ Se determinan las discrepancias, contradicciones y similitudes entre las ideas nuevas y las viejas. ◆ Con base en lo anterior la información vuelve a reformularse para poderse asimilar en la estructura cognoscitiva del sujeto. ◆ Si una reconciliación entre las ideas nuevas y previas no es posible, el lector realiza un proceso de análisis y síntesis. Con la información se reorganiza sus conocimientos bajo principios explicativos más explicativos y amplios. 	<ol style="list-style-type: none"> 4. Diagnóstico de los conceptos, relaciones y concepciones (ver ejes para el diagnóstico) referentes al medio ambiente, deterioro ambiental, alimentación, cocina (tradicional y moderna), calidad de vida, y vida cotidiana. 5. Entrevistas con algunos radioescuchas de estaciones radiofónicas no musicales. 6. Mapa cognitivo de ideas nuevas y viejas por temas, tomando como ejes : medio ambiente, alimentación, cocina, calidad de vida, deterioro ambiental y vida cotidiana. 7. Identificación de problemas de percepción o resignificación de algunos conceptos o relaciones importantes y recomendaciones para su abordaje.
Condiciones que permiten el logro de aprendizajes significativos : <ul style="list-style-type: none"> ◆ La nueva información no debe relacionarse de modo arbitrario, sino que tienen intencionalidad. ◆ Depende de la disposición (modo y actitud) de aprender, de la naturaleza de los materiales o contenidos de aprendizaje. 	<ol style="list-style-type: none"> 8. Diseño de la estructura interna (diseño de operaciones comunicacionales de interacción) y estructura temática de la serie radiofónica (estableciendo objetivos concretos para cada programa). 9. La organización de la información debe presentarse muy cercana a los radioescuchas y recreada utilizando todos los recursos de la radio para llamar la atención de los escuchas.
Los contenidos deben ser enunciados de tal manera individual y luego colectivamente que permitan la identificación de los sujetos con un proceso de enriquecimiento personal.	<ol style="list-style-type: none"> 10. El programa deberá presentar casos concretos que surgen de realidades concretas según el tema a tratar, a fin de retratar concepciones y rutinas de grupos sociales y facilitar la identificación de roles en el problema. 11. En la narración del programa deben intervenir sujetos de distintas edades, grupos socioeconómicos y culturales que forman parte de la localidad y que participan de diferente manera en el planteamiento del tema a tratar. 12. Después se deben analizar las posturas, roles, concepciones y rutinas

	destacando el impacto que un grupo social tiene en la magnitud y solución del problema ambiental.
<p>Estos aprendizajes no se producirán satisfactoriamente a no ser que se suministre una ayuda específica a través de la participación del alumno en actividades intelectuales planificadas y sistemáticas que logran propiciar en éste una actividad mental constructiva (pág. 98) Condiciones del aprendizaje significativo :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Contenidos organizados y con secuencia lógica psicológica apropiada al alumno (radioescucha). 2. Es necesario delimitar intencionalidades y contenidos de aprendizaje en una progresión. 3. Los contenidos deben presentarse en sistemas conceptuales (esquemas de conocimiento) organizados, jerarquizados y no como datos aislados, sin orden. 4. La activación de los conocimientos y experiencias previas del aprendiz, en los materiales de estudio facilitará el aprendizaje. 5. Establecimiento de puentes cognoscitivos (conceptos e ideas generales que permiten enlazar la estructura del material nuevo) ayudan a que el aprendiz detecte las ideas fundamentales, a organizarlas e integrarlas significativamente. 6. Los conocimientos aprendidos significativamente serán más estables y menos vulnerables al olvido y permitirán la transferencia de lo aprendido sobre todo si se trata de conceptos generales integradores. 7. Una de las tareas fundamentales del docente (quien presenta la serie radiofónica) será estimular la motivación y participación activa del sujeto y aumentar la significatividad potencial de los materiales académicos (pág. 106). 	<ol style="list-style-type: none"> 13. El programa buscará la retroalimentación a través de preguntas abiertas, de acuerdo o desacuerdo, verdadero o falso... de sugerencias para aminorar el impacto o deterioro ambiental, de emitir alguna opinión general... de aportar recetas... 14. El programa deberá evocar sensaciones y experiencias de compra de ingredientes, elaboración y consumo de algunos alimentos de la cocina tradicional... de las anteriores generaciones, de tal modo que motiven la imaginación y la curiosidad de las generaciones actuales. 15. La estructura lógica del programa deberá identificar por lo menos tres partes, de acuerdo a las etapas de los procesos educativo, de significación y educación : <ol style="list-style-type: none"> a) Sensibilización, información, evocación, niveles afectivo y cognoscitivo del significado. b) reflexión, interacción, información nivel afectivo, cognoscitivo y valorativo del significado. c) Concientización, expresión de conclusiones individuales, construcción de sentido en común (grupal), nivel afectivo, cognoscitivo, valorativo y pragmático del significado (recomendaciones, sugerencias... para aminorar o disminuir el deterioro ambiental. 16. En cada paso de nivel se deberá hacer hincapié en los "puentes cognoscitivos" de las ideas nuevas, claves o fundamentales para la elaboración de un código (modelo de orden) de no deterioro ambiental desde las actividades cotidianas como el consumo de alimentos. 17. El programa deberá buscar la expresión de los radioescuchas y de sus conclusiones, mismas que deberán orientarse educativamente a construir un código de cultura ambiental en los habitantes de la ciudad de Guadalajara.
<p>La función del docente es engarzar los procesos del alumno con el saber culturalmente organizado. Esto implica que no se limite a crear las condiciones óptimas de aprendizaje, sino que debe guiar y orientar explícita y deliberadamente dicha actividad. El docente se constituye como un organizador y mediador en el encuentro del alumno con el conocimiento (pág. 100 y 108).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 18. El papel del productor de radio (emisor, luego receptor de las participaciones de los radioescuchas) no debe perder su finalidad educativa, por lo cual tener un guión del aprendizaje a lograr en cada programa, puntualizando lo que se pretende quedar claro en la definición de un problema ambiental, sus orígenes, consecuencias, tendencias, retos y perspectivas... 19. También debe (el productor) proporcionar los elementos suficientes para el análisis del código común con el nuevo código a construir, deberá explicitar la relación entre los dos y los retos de cambio que ello implica, de manera que no sólo se "acomoden" los nuevos conceptos, sino que dé por resultado la motivación a la participación.

	<p>20. Deberá (el productor) cuidar su condición para no figurar como una autoridad en la materia (persumiendo que tiene la solución al problema que se plantea), tratando de establecer vínculos de confianza, de reconocimiento con los radioescuchas que le permita descubrir lo que conocen y desconocen como algo importante que se debe entretener para elaborar el nuevo código.</p> <p>21. El papel del productor consiste también en "transferir" la responsabilidad del aprendizaje gradualmente a los radioescuchas. Por lo que esta finalidad debe estar contemplada como eje conductor de principio a fin en cada programa plasmada implícita y explícitamente.</p>
El alumno es responsable de su aprendizaje (pág. 99).	22. El productor deberá aclarar en todo momento la responsabilidad que tiene el radioescucha para hacer de gran "utilidad" el contenido del programa con un lenguaje cercano, accesible, destacando la importancia del radioescucha y la relevancia de sus opiniones y participación.
El alumno puede ser un sujeto activo cuando manipula, explora, descubre o inventa o incluso cuando lee o escucha las exposiciones de otros. (pág. 99).	<p>23. Historias reconstruidas, presentando las diferentes posturas en la sociedad tapatía, deben analizarse a la luz de los acontecimientos del deterioro del medio ambiente a través de reflexiones, observaciones, experimentos...</p> <p>24. Una línea abierta al público ayudará a que el público se escuche y nuevamente vuelva a construir opiniones y posturas.</p> <p>25. Recetas, presentación de experiencias, efectos de sonido y otras actividades de tipo práctico no deberán faltar en cada programa.</p>
El alumno construye los saberes de su grupo, reconstruye un conocimiento preexistente en la sociedad, pero lo construye en un plano personal, desde el momento que se acerca en forma progresiva y comprensiva a lo que significan y representan los contenidos como saberes culturales (pág. 99).	<p>26. El productor deberá explicar en el análisis del tema en cada programa : qué lugar ocupan en el código cultural los conceptos a manejar, con qué prácticas están relacionados y con qué postura ante un problema ambiental, los impactos generados de éste en el deterioro local y los acontecimientos relacionados con ello (políticos, sociales, económicos...) y qué sentido adquieren en la nueva lógica (deberá señalar los retos para llegar a ello y en ocasiones, deberá explayarse y ejercitarse en esta concepción, pues en la significación de éste se encuentra la resignificación necesaria para el cambio de concepciones).</p> <p>27. Los radioescuchas deberán plantear hipótesis sobre el comportamiento de las personas en lo individual y en lo colectivo sobre el tema a abordar, deberán plantear sugerencias, ecotecias, recetas... que hablen de su concepción o resignificación de las experiencias que antes no había reflexionado con este enfoque.</p>
Construir nuevos significados implica un cambio en los esquemas de conocimiento que se poseen previamente, introduciendo nuevos elementos o estableciendo nuevas relaciones entre dichos elementos (pág. 100).	28. La estructuración del programa como los contenidos deben generar la sorpresa entre los elementos del tema, que aparentemente no tienen una implicación directa o no se conoce comúnmente. Es decir, deberá buscar la sorpresa de elementos que se reúnen en los hechos de la vida diaria y deberá facilitar indicadores que le ayuden a los radioescuchas identificar un "momento crucial" en la toma de decisiones diarias que están referidas en el

<p>El diseño de "situaciones de aprendizaje" ocurre cuando interactúan dos dimensiones : el modo en que se adquiere el conocimiento o la información (por recepción o por descubrimiento) y la forma en la que el conocimiento es incorporado en la estructura de conocimiento o estructura cognoscitiva del aprendiz.</p> <p>Se entiende aprendizaje por "recepción" cuando :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El contenido se presenta en su forma final. 2. El alumno debe internalizar el aprendizaje, incorporarlo. 3. No es sinónimo de memorización. 4. Es propio de etapas avanzadas del desarrollo cognoscitivo, en forma de aprendizaje verbal, hipotético, sin referente concreto. (pág. 101 y 102). 	<p>tema a tratar.</p> <ol style="list-style-type: none"> 29. El programa debe plantear y definir o delimitar un tema ambiental, desde el consumo de alimentos, apegado a la realidad local. 30. El programa debe utilizar recursos que den paso a la reflexión o simulen procesos internos de debate personal. 31. Se debe favorecer la expresión de conclusiones generales y particulares con la estructura lógica del programa para facilitar no la memorización, pero sí la lógica o "concientización" para la toma de decisiones. 32. Nos permite apelar a las experiencias de los adultos y de la imaginación y curiosidad de los radioescuchas jóvenes. Utilizando operaciones comunicacionales que hagan reflexionar, analizar y la valorar la relación entre los hábitos de vida diaria de consumo de alimentos y de ritmos de vida con la degradación del medio ambiente.
--	--

Que fruto es dī
que crece en la tierra
sin ser raíz

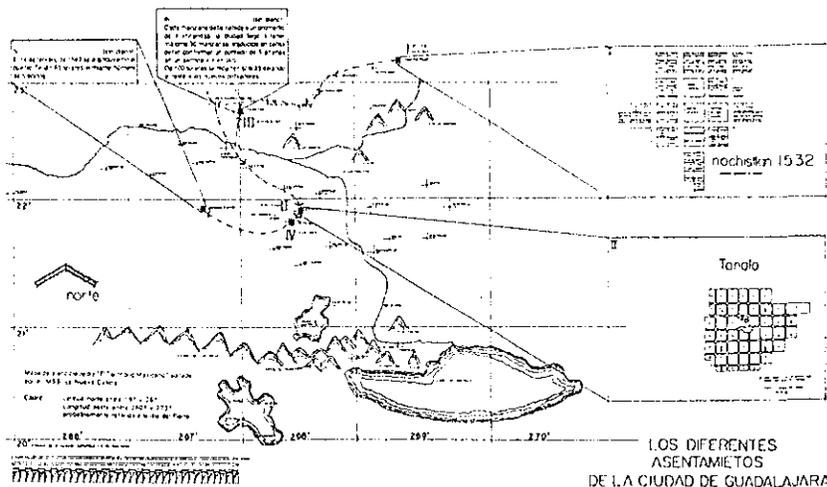


**HISTORIA DE LA CULTURA ALIMENTARIA DESDE
LA ÉPOCA PREHISPÁNICA, COLONIAL Y SIGLO XX
EN LA REGIÓN OCCIDENTE DE MÉXICO
(LA LOCALIDAD DE GUADALAJARA, JALISCO)**

DELIMITACIÓN DEL TERRITORIO DE LA ACTUAL GUADALAJARA

A diferencia de otras ciudades como la ciudad de México y otras del sureste de la actual República Mexicana, donde las ciudades españolas se edificaron sobre las indígenas, en la actual Guadalajara (cuyo significado en árabe es *río entre piedras*) no había más que un valle de paisaje radicalmente cambiante como casi todo el territorio de las "Tierras Altas" de mesoamérica: áridas, durante gran parte del año y generosamente abundantes en un lapso más corto. Sin embargo en los alrededores del asentamiento colonial se encontraban algunos pueblos indígenas : al norte, Atemajac, atravesado por el río del mismo nombre, cuyo significado es *lugar donde las piedras bifurcan el agua* (tenía bajo su influencia a los pueblos de Zoquipan, Zapopan, Ixcatán, Tesistán, Iztlán -hoy San Esteban-, Copalita, Huentitán el Alto y el Bajo)¹; al sur-oriente, Anasco, una población más cercana al centro español, su significado retrata su ubicación *al otro lado del río*, del río que los españoles llamaron San Juan de Dios y que por su extensión divide a la ciudad en dos partes de norte a sur); al norponiente, Mezquitán ("lugar donde abundan los mezquites) y Mexicaltzingo, al sur poniente (el pueblo lleva el nombre de un héroe indígena).

Los españoles llegan a este lugar después de tres intentos fallidos de fundación sobre los sobre los reinos indígenas Chichimecas, pero éstos les ganaron la batalla, por eso se asientan entre las poblaciones indígenas, cerca al río San Juan de Dios, por la parte oeste (poniente).



La descripción del valle era "un llano hermoso y arbolado en la suave pendiente de la vegaizquierda del riachuelo" (San Juan de Dios).

¹ En la página Electrónica *Cuadajajara. Nec.* Artículo : *Nuestra Señora del Rosario del Valle de Atemajac.* Pág. 1.

¿Qué hemos olvidado del paisaje prehispánico de Guadalajara?

EL PAISAJE PREHISPANICO DE GUADALAJARA

(la significación cultural del *paisaje*)

La *Gran Chichimeca*², como se le conoce al noroeste de la actual República Mexicana. *Chichimeca* era un nombre genérico despectivo que recibían varios pueblos, entre ellos: los Cazcanes, tecuexes, Cocas, Guamúchiles, Guachichiles, Guamares, Pames y otomíes. En el territorio de la Guadalajara contemporánea habitaban los Tecuexes, Cocas, Cazcanes, entre otros³. El territorio, era más bien un paisaje de tierras áridas con algunas planicies de arenas blancas y amarillas y de rocas de fácil erosión. Si se le miraba a lo lejos se entendía más como un gran valle donde se comunicaban extensas zonas boscosas de composición más o menos similar: pinos y encinos que albergaban una gran cantidad de especies de todos los reinos. Los españoles dieron fe de esta riqueza y del contraste de sus paisajes durante el año:

[La] tierra llana y fértil es mucha y salpicada en distintos lugares y valles, pero la fragosa y áspera y estéril es mucha más (...). Los montes son muchos y buenos (...) la arboleda silvestre que producen son pinos, encinos, robles y otros géneros de arbustos y chaparrales. Aquí comienza a llover tarde, que es por fin de junio y hiela luego por octubre (...) las tierras son generalmente flacas⁴.

Este contraste de escasez y abundancia, dio por resultado una cultura diferente a las culturas del altiplano y del sur de México, especialmente en las formas de preparación de alimentos, la colecta o caza, la ingesta... así como la tecnología y la organización social y las representaciones simbólicas en torno a la alimentación, es decir, dio por resultado una cultura alimentaria diferente.

Sin embargo, esta diferencia ha dado pie a que en muchas ocasiones se le califique a esta zona como "pobre" "austera", "sencilla" en cuanto a la complejidad de sus ecosistemas o a la riqueza producida por la cultura Chichimeca en comparación con las culturas del centro o del sur de México, calificativo que sólo denota un paradigma de riqueza que no toma en cuenta la producción simbólica, material y de organización con las cuales estas culturas pudieron sobrevivir y se perpetúan en medio de los contrastes entre escasez y abundancia.

La cultura alimentaria es un buen rasgo que nos permite conocer la relación, el conocimiento y la adaptación que la cultura Chichimeca construyó para poder vivir en este medio.

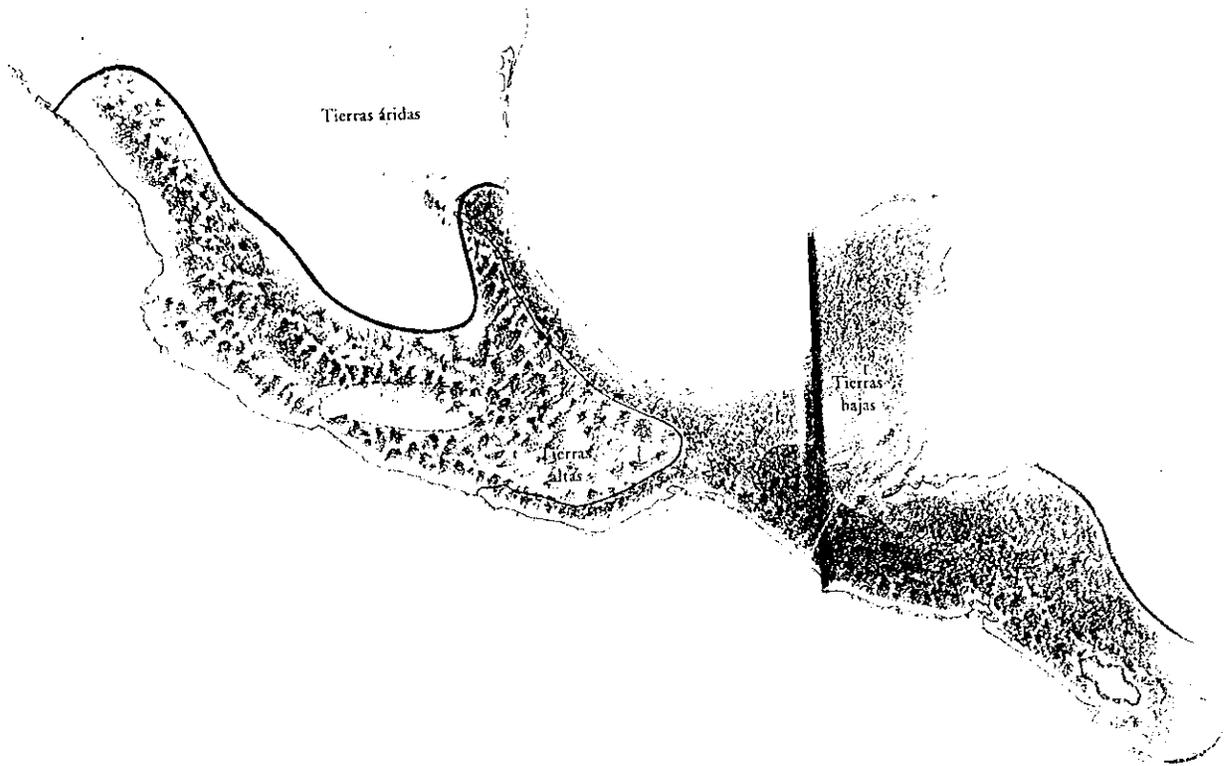
² SUGIURA, Yoko y González de la Vara Fernán. *México Antiguo*. Volumen I de la colección *La Cocina Mexicana a través de los Siglos*. Editorial Cífo. libros y videos S.A. de C. V. México, 1996. Pág. 9

³ En la dirección electrónica lagosdemoreno.gob.mx/nuestra.htm

⁴ CORNEJO Franco, José. *Testimonios de Guadalajara*. Col. *Biblioteca del estudiante universitario* No. 35. Ed. Universidad Nacional Autónoma de México México, 1993. Págs. 42-43.

Ahora bien, la dieta de las culturas prehispánicas ha sido un rasgo que ha interesado a muchos investigadores. La alimentación es un rasgo tan importante de apropiación cultural del medio ambiente que según Yoko Sugirura y Fenán González⁵ dibuja un mapa con tres áreas perfectamente delimitadas dentro del actual territorio nacional.

Mapa



Estas áreas diferenciaron las "tres clases de dieta de las sociedades prehispánicas" Estas tres regiones se conocen por los arqueólogos como "las tierras altas de Mesoamérica", ubicadas en el centro y sur del país, un lugar de montañas y valles elevados, de clima templado, y semiárido ; las "tierras bajas tropicales de Mesoamérica", que tenían lugar en el territorio que abarca desde el estado de Veracruz hasta El Salvador ; y la zona norte en las tierras áridas, 'la gran Chichimeca'⁶, donde, cuentan, habitaron grupos seminómadas reducidos y aislados - 'las culturas del desierto' -, que no llegaron a desarrollar una agricultura estable, ni una tradición gastronómica refinada".⁷

La zona de estudio de este proyecto se ubica en el límite de dos áreas: "la gran chichimeca" y las "tierras altas de mesoamérica". De las dos culturas se notan rasgos de influencia, pues geográficamente se ubica en una zona de transición y culturalmente mantenían un activo intercambio con las culturas del centro de México.

⁵ Op. Cit. SUGIURA, Yoko y González de la Vara Fernán. Pág. 9

⁶ Idem. Pág. 9

⁷ Idem. Pág. 9

LA CULTURA ALIMENTARIA DE LOS CHICHIMECAS

(Relación entre el sistema social y el ecosistema a través de la adaptación alimentaria))

Muy por el contrario de las culturas de las zonas centro y sur de México, las culturas Chichimecas no se establecieron con actividades agrícolas permanentes, más bien se organizaban por grupos que se mantenían de la caza, la pesca y de la recolección de frutos⁸. Esta organización permitía la distribución de la población por el territorio para administrar los recursos, especialmente durante la escasez, lo cual explica su característica de seminómada y por consecuencia el poco desarrollo de las artes culinarias. La especialidad de los Chichimecas no era pues el conocimiento y la destreza en la preparación de alimentos, sino el desarrollo de un saber especializado en el conocimiento de los ecosistemas, de sus recursos y sus relaciones con otros recursos para desarrollar con pericia la caza y la recolección de alimentos en las diferentes épocas del año.

Los Chichimecas debieron haber elaborado un mapa geográfico que establecía rutas y zonas a partir de los ciclos de las especies, de manera que daban cuenta de las floraciones, las fructificaciones, ciertos lugares de abundancia y facilidad para recolectar, así como de las zonas y tiempos de la caza y de las actividades sociales relacionadas con ello. Sin duda grandes avances. Así, En los meses de escasez, la clave para la sobrevivencia era la distribución por grupos en el territorio, mientras que durante las épocas de abundancia o de lluvia la clave era el reencuentro con los grupos y las posibilidades de reproducción y mezcla entre sí, por lo que también significaba el reencuentro con los familiares y con la abundancia...

Con el conocimiento de la caza y la recolección fue posible que organizaran sus actividades a lo largo del "ciclo anual". De esa manera elaboraron no sólo un calendario sino una organización en la que participaban todos los miembros de todas las edades en tareas específicas y se desarrollaron instrumentos y técnicas con las que mejoraron sus actividades y se imprimieron en la memoria actual de la vida en el campo. (Foto: Ordenamiento Ecológico Territorial de Jalisco. U. De G. 1999. Autor: Alberto Gómez Barbosa)



⁸ En estas (tierras) habitan como refugio contra enemigos los indios chichimecos bárbaros, que (se) sustentan de sólo raíces, frutillas, caza y pesca' en Op. Cit. Cornejo Franco, José. Pág. 42.

Esta relación entre los ciclos ecosistémicos y las actividades sociales se puede apreciar en el calendario elaborado por Yoko Sugiura y Fernán González de la Vara⁹

Calendario de la recolección de los Chichimecas

mes	ambiente	Recursos	Recolección
marzo y mayo	Primavera. Tiempo seco, preludio de lluvias, momento en que numerosas plantas aprovechan la llegada de los primeros aguaceros para que las semillas germinen	Abundaban aguacates, diversas especies de zapotes, ciruelos, guayabas y ciertas variedades de tunas, así como vainas de guaje y mezquite que también eran aprovechadas	Epoca de recolección por parte de las familias, dispersas en una amplia región.
Junio y julio	Verano. Tiempo de lluvias. Abundancia de plantas silvestres, hongos e insectos.	"cerezas y frutillas de la tierra, y mil yerbazuclas comestibles que ellos comen y con ellos sustentan hasta que hay mazorca", según fray Diego de Durán. Se recogía en los campos hongos, chipilín, capulines, verdolagas y todo tipo de quelites, e insectos.	Momento en que grandes grupos familiares se reunían en grandes campamentos, donde se establecían lazos de parentesco e intercambio
Agosto-octubre.	Otoño.		La recolección de frutos en las montañas dispersaba nuevamente a las familias
Noviembre e- febrero	invierno.		Las ocupaciones eran la caza y la recolección en pequeña escala

La cultura de la recolección dio pie a algunos avances fundamentales de sobrevivencia, pero también actuó sobre los ecosistemas, pues al seleccionar constantemente ciertos rasgos deseables en cada especie, se favorecieron cambios genéticos en las plantas¹⁰. La recolección y el conocimiento en los ciclos anuales hicieron posible el avance en la interpretación del paisaje, en la lectura de esta tierra cambiante en tiempos de sequía a la temporada de lluvias, cosa que los españoles no supieron hacer en la última fundación de Guadalajara. El territorio fue desconocido, negado y en consecuencia forzado a ser ciudad dependiente de la riqueza de los pueblos y los territorios que la rodeaban, y así en su expansión, vive de los nuevos pueblos que la rodean y que después pasarán a formar parte de ella.

Las especies recolectadas eran muy diversas y abundantes entre los paisajes de bosque de pino encino, barrancas y cañadas y ríos y valles de estas tierras, de ello se pueden contar hasta ... especies citadas en diversas publicaciones. Los paisajes que hoy conocemos como La Barranca de diversos nombres por los poblados por los que va pasando, el bosque la primavera, el valle de Tesistán o Zoquipan, el valle de

⁹ Idem. Págs. 13 y 30-31
¹⁰ Idem. Pág. 17

Atemajac y el lago de Chapala eran paisajes comunes e integrados a un solo paisaje de estas tierras y de donde se proveían de alimentos.

LA CAZA ENTRE LOS CHICHIMECAS

(Ejemplo de organización social y tecnología prehispánica frente al ecosistema)

Así como la recolección, la caza merece una atención especial entre los Chichimecas, pues ésta era, por la escasa presencia de fauna mayor en la zona y por la permanencia de una memoria histórica cazadora, una actividad con la que construyeron una base simbólica importante que les permitía retroalimentar su parentesco cultural y su distribución por el territorio.

Entre los chichimecas se mantenía la memoria de los primeros americanos para sobrevivir, la caza¹¹. Sin embargo, se ha documentado que esta actividad ejerció tal presión sobre los recursos que se considera como *la principal causa de extinción de mamutes, gliptodontes, camélidos y caballos salvajes durante el pleistoceno*.¹²

Pese a la presente herencia carnívora y cazadora de los lugareños, su dieta se basaba en especies del reino vegetal. La explicación del proceso de cambio en la dieta se señala más calaramente por Yoko Sugiura y Fernán González de la Vara :

"La extinción de los grandes mamíferos y la aparición de un medio ambiente más cálido y seco obligaron a los grupos cazadores a disponer de modo más inteligente los recursos alimenticios. La cacería fue perdiendo importancia en la dieta frente a los productos de origen vegetal. Con el tiempo se creó una forma de subsistencia mixta, de caza y recolección, similar al modo de vida de los grupos conocidos como "culturas del desierto" o simplemente chichimecas, como los llamaron los cronistas."¹³

Por otro lado, la crianza y reproducción de animales domesticados era difícil, sólo se lograban especies como el perro, el guajolote, las chachalacas y los conejos,¹⁴ los cuales no aportaban la cantidad de alimento suficiente¹⁵.

Quedaba pues en los Chichimecas la memoria de los primeros grupos humanos en América, como en el resto del mundo la sobrevivencia por medio del consumo de carne, sólo que las generaciones posteriores tuvieron que adaptarse al medio heredado, sin grandes mamíferos, pero con especies menores y a la recolección, dieta que caracterizaba a los chichimecas.

La abundante presencia de piedra obsidiana en la zona, esa piedra volcánica que al emerger se cristaliza y al romperse forma agudos picos capaces de cortar o matar, permitió la especialización de los instrumentos de caza, como el proyectil¹⁶ y hasta se convirtió en un producto de exportación hacia el resto de Mesoamérica¹⁷.

¹¹ los primeros pobladores americanos, quienes "basaron sus sustento en la cacería de grandes mamíferos (...) de los cuales sólo se aprovechaban las extremidades, y las partes cercanas al costillar" lo que hace suponer una gran presión en la caza de estos animales, de tal manera que se puede señalar a la "cacería desmedida (como) la principal causa de extinción de mamutes, gliptodontes, camélidos y caballos salvajes durante el pleistoceno". Idem, pág. 10

¹² Idem, pág. 10

¹³ Idem, pág. 11

¹⁴ Idem, pág. 28

¹⁵ "Los guajolotes eran la única ave domesticada. Habían perros sin pelo, que se cebaban para el consumo. Su carne era menos estimada que la del guajolote. Se dice que a veces las consumían juntas, la del guajolote arriba y la del perro abajo 'para hacer bulto'. En *Comida en el México Antiguo*. En la dirección de la red internet <http://mexico.udg.mx/cocina/historia/Antiguo.html>.

¹⁶ Op. Cit. Sugiura Yoko y González de la Vara. Pág. 10

¹⁷ "Los pueblos que se encontraron los españoles fueron los cocas y tecuexes que utilizaban al bosque usando sus recursos de flora y fauna como alimento y medicina. Construían sus casas con madera de encino u pino y se comerciaba extensamente con la obsidiana, de gran valor en toda Mesoamérica (...). Los antiguos pobladores de México fueron los primeros en reconocer la importancia económica del vulcanismo ríftico del eje neovolcánico. Ya a comienzos del Preclásico se comerciaba extensamente con la obsidiana en Mesoamérica: esto cambió con la llegada de los españoles y la introducción de instrumentos de hierro, pero el uso de ignimbritas como material de construcción floreció (...) después de la conquista

Los ecosistemas que aún podemos distinguir en los actuales reductos del bosque La Primavera (cuyo nombre prehispánico era Nejahuete, que significa...), la de la barranca que recibe varios nombres en su trayecto (de Oblatos, de Huentitán, de Guadalajara...), de los valles de Tesistán y Atemajac... no rodeaban a este antiguo territorio sino que se mezclaban entre sí. De esa manera era posible observar bosques de pino- encino, valles de mezquites... Estos ecosistemas albergaban a más de 112 especies comestibles regulares en la dieta, según las épocas del año.

Fue la técnica, y no la abundancia de recursos para la caza de fauna mayor la que sorprendió a los españoles, como se puede ver en los testimonios del obispo de Guadalajara en 1606 Don Alonso de la Mota y Escobar, mismo que narra:

“tiene en sus contornos esta ciudad mucha caza de pelo, en los montes muchos venados y ciervos y en los llanos muchas liebres berrendas que no hay en España de éste género, corren velosísimamente y es muy probado el gallo que las mata. Hay de pluma muchas ánsares bravas, pardas que no hay en Castilla, mucha grulla, patos de muchos géneros y otras aves menores, todas comestibles (...). Los españoles matan esta caza con arcabuz, usando cabestrillos buey o caballo, matan mucha cantidad. Los indios la toman con liga y pega puesta en sus comederos, donde se enligan las alas y no pueden volar.”¹⁸

Esta técnica basada en la caza de la presa viva despertó la curiosidad de los recién llegados, quienes reconocieron la destreza de la cacería indígena, especialmente de los grupos chichimecas, decían que *si (los chichimecas) tiraban a un ojo y daban en la ceja lo tenían por mal tiro*¹⁹.

Sin relacionar la pericia para la caza de la presa viva y su los significados de ésta en la cultura indígena, los españoles dieron fe de la sorpresa que les causaba el uso de diferentes técnicas para la caza entre los indígenas de la Nueva España. Escribieron:

“atrapaban al venado poniendo los lazos en la veredas por las que éste transitaba ; para conseguir el pecarí o senso, el cazador se dejaba acorrallar por las manadas de este animal hasta un árbol. Trepaba el árbol, y desde arriba alanzaba a los pecaríes que cansados de no alcanzarlo y heridos, se retiraban. El cazador recogía entonces los que había logrado matar. Cazaban a las aves del bosque con la ayuda de largas cerbatanas, con las que les lanzaban pelotitas de barro endurecido, tan diestramente que rara vez erraba el tiro (...) para capturar iguanas y otros animales terrestres se colocaban lazos a la entrada de sus madrigueras, y al salir quedaban atrapada, una variante del uso de lazos era colocarlos en la punta de un otate para cazar codornices y aves en los árboles.”²⁰

Existen evidencias de que en los lagos de América del sur y Mesoamérica la caza de patos se realizaba de un modo más o menos similar a la de las zonas lacustres del Occidente de México:

“En noviembre arribaban grandes mandadas de aves migratorias procedentes del norte del continente. Las lagunas se poblaban de garzas, patos, gansos, cisnes y numerosas aves menores que se capturaban mediante diversos artificios : para cazar patos, por ejemplo, el cazador se cubría el rostro con un calabaza y se acercaba a su presa, quedándose quieto. Cuando el pato desprevenido se ponía a picotear la calabaza, el cazador lo tomaba por los pies...”²¹

las actividades (de los pueblos tecuexes y cocals se concentran en Guadalajara y Tonalá”. En *Programa de Manejo del Bosque La Primavera*. CURIEL, Arturo, et al. Laboratorio Bosque La Primavera. Universidad de Guadalajara, Guadalajara, Jalisco, 1988. Pág. 19

¹⁸ De la *Descripción Geográfica de Nueva Galicia, Nueva Vizcaya y Nuevo León*. En Op cit. Cornejo Franco. Pág. 45.

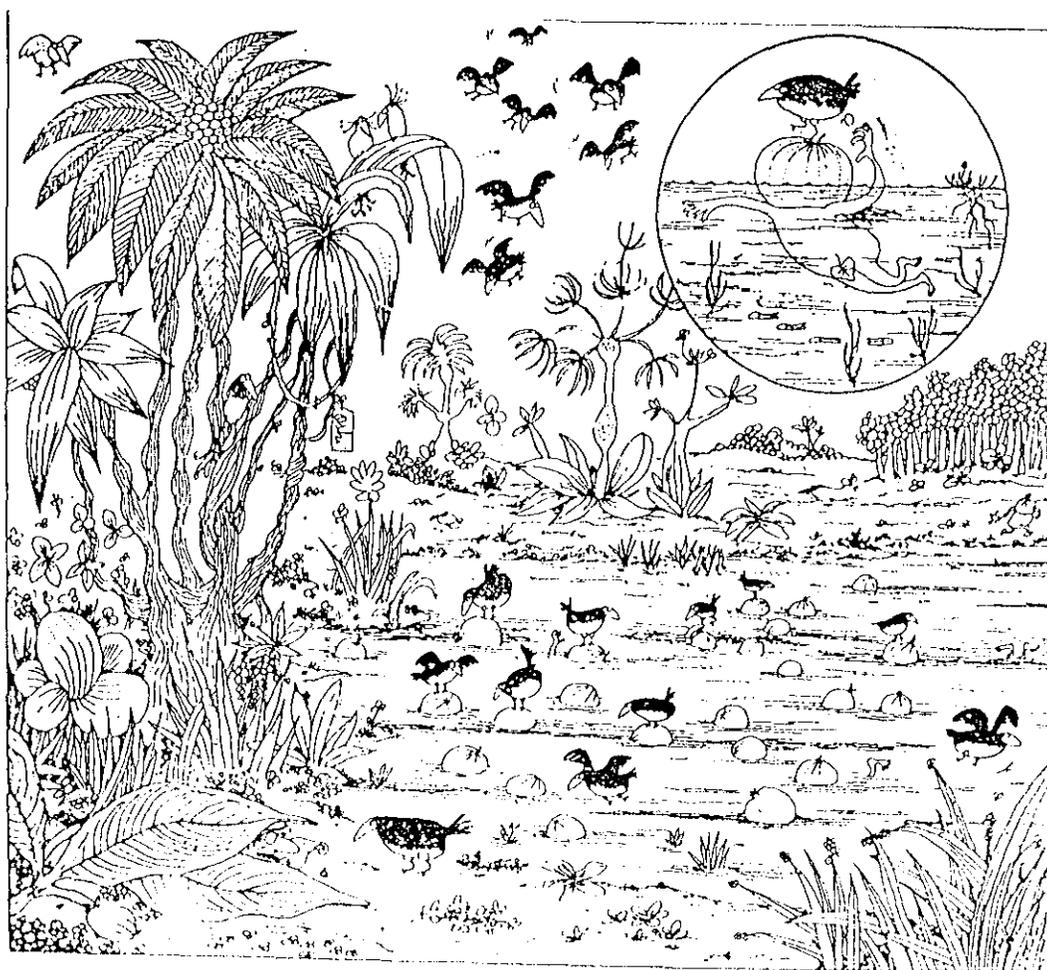
¹⁹ Op. Cit. Sugiura Yoko y González de la Vara. Pág. 27.

²⁰ Idem, Pág. 28

²¹ Idem. Pág. 25

O como narra Fernando González de Oviedo, en el sur de América, al rey de España :

"...Sabrá Vuestra Magestad que al tiempo del paso de estas aves, pasan por aquellas islas muy grandes bandos de ellas. Y estas ánsares en mucha cantidad se asientan a par de unas grandes lagunas que en aquellas islas hay, y los indios que por allí cerca viven echan allí unas grandes calabazas vacías y redondas, que se andan por encima del agua, y el viento las lleva de unas partes a otras, y las ánsares al principio se escandalizan y levantan, y se apartan de allí, mirando las calabazas ; pero como ven que no les hacen mal, poco a poco piérdenes el miedo, y de día en día, domesticándose con las calabazas, descúidanse tanto, que se atreven a subir muchas de las dichas ánsares encima de ellas , y así se andan a una parte y a otra, según el aire las mueve ; de forma que cuando ya el indio conoce que las dichas ánsares están muy aseguradas y domésticas de la vista y movimiento y uso de las calabazas, pónese una de ellas en la cabeza hasta los hombros, y todo lo demás va debajo del agua y por un agujero pequeño mira adonde están los ánsares, y pónese junto a ellas, y luego alguna salta encima, y como él lo siente, y le parece que es tiempo, saca la mano y áseia por las piernas y métela debajo del agua, y ahógala y pónesela en la cinta, y torna de la misma manera a tomar otra y otras..."²²



Dibujo de Oski, del libro Historia vera de la Nueva España.

²² SASTURAIN, Juan. *Oski, Vera Historia de Indias*. Colección Narrativa Dibujada. Editorial Colihue. Buenos Aires, Argentina, 1996. Pág. 34

LOS INSTRUMENTOS Y LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

(La tecnología de adaptación al medio)

Los materiales naturales de la zona también proveyeron los recursos materiales para la elaboración de instrumentos de cocina y de colecta. Diferentes tipos de piedras, de madera y de platas se utilizaban para la elaboración de canastas, platos y ganchos, además de utilizarlos para diferentes técnicas de preparación. La utilización del suelo mismo (y también la tierra) sirvió para la elaboración de comida.

La preparación de alimentos de los chichimecas consistía básicamente en las técnicas del tostado, el asado a las brasas y la cocción, jamás frieron los alimentos²³ y "el sistema de hervir la comida utilizando algún recipiente, fue posterior"²⁴, especialmente en las culturas de las tierras altas de mesoamérica. El conocimiento desarrollado para realizar la estas tareas no era sencillo, los tostados, que también se utilizaban en la elaboración de mieles y jugos azucarados de cañas (no de las especies de caña que conocemos comúnmente ahora, esas fueron traídas de Asia), mezquites y pencas de maguey se hacían en una "batea de madera junto con tizones encendidos", los asados se preparaban en ciertos leños que no despedían mucho humo y en cambio le concedían cierto olor a la carne preparada²⁵, y por lo que a la cocción se refiere podemos citar el ejemplo de la preparación de la barbacoa o el "tatemado" preparado en estas tierras y que fue perpetuado por los españoles, como narra Francisco Hernández, un naturalista del siglo XVI :

"los indios llamados chichimecas, gente fiera, bárbara e indómita... cuando quieren cocer carnes cavan hoyas en la tierra misma, los tapizan con piedras ardiendo, colocan en medio las carnes envueltas en masa de grano indio, las cubren con otras piedras calientes y tierra y las dejan así... Comenzó a introducirse esta costumbre hace tiempo entre los españoles residentes en México, de suerte que hemos podido realizar el experimento, y no ha quedado oculto para nosotros nada de lo que se refiere a las delicias y glorias del paladar".²⁶

La preparación de la barbacoa, entre otros platillos, no se reducía a un acto concedido a voluntad individual o de unos cuantos, era también un acto social, participaba toda la comunidad. A los hombres les tocaba la caza, la cosecha de las hojas del maguey (para cubrir la carne) y abrir el hoyo en la tierra ; mientras que a las mujeres les pertenecía la preparación de las carnes, después todos, especialmente los hombres, vigilaban toda la noche la cocción, en un acto de convivencia.

Por lo que se refiere a la colecta, la fabricación de instrumentos y el procesamiento de los alimentos obtenidos dio pie a tres instrumentos fundamentales entre los chichimecas : los "ganchos" para bajar los frutos más altos (tunas, pitahayas, pitayas ...), cestas y canastas de fibras vegetales o chiquihitl o chiquihuite (para almacenar los alimentos), el metate o metatl y morteros de piedra o molcajete o molcaxitl²⁷ (para moler los granos, previamente tostados hasta convertirlos en harina)²⁸, así como comales (que servían para tostar), fogón o tecuilli, el brasero o tecuil y el comitl o la olla²⁹. Para ello, los recursos naturales como las piedras tuvieron una especialización por un lado la obsidiana y el pedrenal se utilizaron para cortar y punzar, mientras que los basaltos y las andesitas se usaron para elaborar instrumentos de molienda³⁰.

²³ Como narra Juan de Cárdenas en su libro *Problemas y Secretos Maravillosos de las Indias*. "Pronto olvidáronse los españoles de cocinar sus alimentos con aceite de oliva y acostumbráronse a guisarlos con manteca de cerdo : tal vez la dificultad de conseguir el aceite : tal vez el sabor, ya que los alimentos de esta tierra son más apetitosos y regalados fritos en manteca, y tanta y con tal abuso, que el doctor Cárdenas a ella culpaba como principal causa de las infinitas réumas que había... lo que no le sucederá al indio pues jamás se probará que en sus casas guisasen con manteca, ni aun con otra cosa alguna". Citado por Arturo Chávez Hayhoe. Op Cit. Pág. 86.

²⁴ Idem, pág. 34

²⁵ Idem, pág. 13

²⁶ Idem, pág. 14

²⁷ Según el diccionario Náhuatl-español, encontrado en la dirección electrónica : <http://www.geocities.com/Athens/Academy/3082/nahesp.html>. pág. 5

²⁸ Idem, pág. 13

²⁹ Op.Cit. diccionario Náhuatl-español. Pág. 9

³⁰ Idem, pág. 39

Como los tiempos de abundancia de alimentos era relativamente corta y literalmente abundante, las culturas del México antiguo desarrollaron algunas técnicas de conservación de alimentos. La sal, el secado y el uso de mieles azucaradas eran la principal técnica de conservación de alimentos. Las carnes, el pescado, los chiles y las semillas se secaban; sólo las carnes se secaban y las raíces y frutas se enmielaban³¹. En el Antiguo náhuatl existe una palabra para designar al tejocote en conserva dulce : texocotzopelloti³²

LA CAZA Y EL MUNDO SIMBOLICO DE LOS CHICHIMECAS

(Un ejemplo de producción simbólica frente al medio, *el mito*)

Mientras que para los españoles las técnicas de caza entre los indígenas representaban un modo peculiar y audaz de realizarse en el *nuevo mundo*, para los indígenas representaban un rito en el que entraban en contacto con los dioses de su cosmogonía.

Lazos o cuerdas, manos humanas, piedras, zonas, lugares de caza y la época del año, representaban más que instrumentos, pues tomaban vida en la tarea del sustento y culto a los Dioses.

La cacería debió ser una de las actividades de gran importancia al proveer la dieta rica en proteínas y vital para el sustento, de tal manera que fue menester para las culturas prehispánicas hacer oraciones y conjuros para augurar a los cazadores una buena jornada.

Los cuatro momentos en que se dividía la oración para la caza de venado con lazos, demuestra el significado profundo que tenía para estas culturas tanto la caza como los instrumentos para ello. Esta oración se dividía en cuatro momentos:

1. 'El brujo pide a los dioses permiso y guía para comenzar la caza, luego procede a la presentación y bendición de los lazos y trampas'
2. 'Se sahumán las cuerdas, lazos y trampas para el venado, se les pide que hagan bien su trabajo'.
3. 'Termina el conjuro de las trampas, los cazadores llaman a los venados con voces y alaridos que imitan el ruido de las fieras'
4. Se concluye dando a voces a las cuatro partes del mundo, pronunciando la palabra *tahui* cuatro veces ; con esto se llama a los venados para que caigan en las trampas'.

*Padre mío, las cuatro cañas encendidas, está cierto que no me he de anticipar al gusto y al placer que en esto has de ser preferido, porque de la presa ante todas las cosas te he de ofrecer la sangre caliente, la sangre olorosa ; el corazón y la cabeza del espiritado de las siete flores (o sea el venado) que vive en la tierra de los dioses, tuya es...(Fragmento)*³³

La tecnología de la caza estaba íntimamente relacionada a una forma espiritual donde el *Padre y la madre tierra* entraban en comunicación con la comunidad a través del sacerdote y los cazadores se convertían en algo más que quienes proveían alimento, eran de quien dependían para su sobrevivencia.

Llevarle "instrumentos de caza" de lo cual se valían estos pueblos no es posible, pues toman ánimo en su cosmovisión. La sogá era la *hermana torcida a una mano o hermana culebra* que tomaba revancha del venado quien la hacía hilachas... ; el terreno de la cacería se llamaba *la población o la tierra fértil*; a la red, la nombraban *cobija de flores* ; y los *cinco solares*, eran los dedos de la mano ³⁴. Todos estos

³¹ Idem. Pág. 34

³² Op. Cit. diccionario Náhuatl-español, pág. 8

³³ Op. Cit. Suglura Yoko. Pág.29

³⁴ Idem Pág. 29

instrumentos eran necesarios y sagrados para la caza, para una buena caza, por lo que cada uno en comunicación con el cazador debería hacer lo mejor de sí.

Los tiempos de cacería se establecían mientras no hubiera frutos o plantas en abundancia, de manera que se realizaba durante los tiempos de frío, cuando llegaban algunas aves migratorias, es decir desde el mes de octubre hasta la temporada de sequía³⁵.

LA CONSERVACIÓN DE LOS GRUPOS Y EL REPARTO DE LA RIQUEZA ENTRE LOS CHICHIMECAS

(La organización social a través de las normas, una estrategia del mundo simbólico para la sobrevivencia)

Una práctica común entre los pueblos prehispánicos era el reparto de riqueza de los más ricos entre el pueblo para favorecer la conservación de sus grupos y la alimentación de las generaciones jóvenes. Esta práctica se realizaba cuando los maizales no estaban maduros, lo que les permitía, a su vez, dar tiempo a las cosechas, sin que la población sufriera hambre. Así por ejemplo Yoko Sugiura y Fernán González señalan que :

“... Durante el mes de julio los señores -quienes poseían grandes almacenes de comida- estaban obligados a ofrecer fiestas a la gaste común para que lograra subsistir, sin tener que comer todavía de sus maizales tiernos. Durante ocho días los señores convidaban a los pobres :les ofrecían una bebida de chíá, maíz y agua que se preparaba en grandes canoas ; también le daban a cada uno todos los tamales que pudiera sostener en una mano. Los tamales acomodados en grandes hileras, se acompañaban de atoles de diversos tipos, y todos procuraban especialmente que los niños y las niñas estuviesen bien alimentados”.³⁶

Pero además, como parte de una gran estrategia de subsistencia entre las culturas del México prehispánico existía el trueque y la solidaridad. Estos se realizaban desde los espacios más cercanos, es decir entre familias y después entre grupos y entre pueblos. de esa manera se hacían llegar de productos que tenían origen en lugares lejanos, había pueblos que se distinguían por su producción especializada. Por ejemplo los pueblos tarascos se dedicaban a la pesca o a la agricultura ; “los aztecas, en sus incios vivían de vender peces, ranas, camaroncillos, sabandijas, gusanillos que cría la laguna y moscos que la lama de la laguna cría encima” como cita Durán, y las culturas chichimecas, se dedicaban a producir e intercambiar mieles de magueyes y mezquites por maíz.³⁷ Cabe señalar que la sal, uno de los elementos más importantes incluso al grado de ocasionar guerras, tenía lugar en el actual Jalisco en la laguna de Sayula.

El lugar donde se realizaban estas transacciones se llamaba “tiangüis” o tianquiztli, que se realizaba una día a la semana. El tiangüis llegó a ser tan importante hasta que los sacerdotes lo prohibieron debido a que interfería con la celebración de las misas en la iglesia, ya que cuando había mercado los indígenas dejaban de acudir a sus nuevas obligaciones religiosas. Fray Diego de Durán se quejaba, sin entender, el ‘vicio’ que era el tiangüis para los indígenas³⁸. Este espacio se configuraba asimismo en las leyes de la ética que tenían los pueblos prehispánicos, entre algunas de las normas que los regían estaban :

- a) había inspectores encargados de vigilar la honestidad con la que se realizaban las ventas y lo justo de los precios.
- b) nada podía venderse fuera del mercado mismo.
- c) dentro del mercado se respetaban los precios antes establecidos por las autoridades.

³⁵ Idem. Pág. 20

³⁶ Idem, pág. 23

³⁷ Idem, pág. 46

³⁸ Idem, pág. 57

- d) si se sorprendía a alguien robando en el mercado, el ladrón podría ser vendido en la misma cantidad que había robado.
- e) si el ratero huía y alguien estorbaba en su captura, ése tomaba el lugar del ladrón.
- f) y una cosa más, había una creencia que prometía un mal agüero a los pueblos que no asistían al mercado³⁹

La cultura no sólo alimentaria sino de la que participaban las culturas chichimecas estaba completa : la existencia de estrategias para asegurar la perpetuación de la población ; la organización familiar, económica y social, que permitía el trabajo de roles y la realización de actividades en temporadas específicas en los ecosistemas; el modelo de tecnología, bajo el cual se edificaba un mundo simbólico que encarnaba el conocimiento ecosistémico y cósmico , del cual se establecían ciertas leyes, cierta ética que regulaban las formas de convivencia. Era una opción de adaptación, un modo de representarse el mundo una vez apropiado en las formas locales de los ecosistemas.

LOS ESPAÑOLES SE ENGAÑARON CON ESTE TERRITORIO

(Significación del ecosistema por una cultura ajena a este ecosistema)

Aterrorizados, cansados de librar luchas contra los Chichimecas en este *su* campo de batalla, tan desconocido y tal vez maldicho por los españoles, no podían olvidar el encargo de establecer en algún lugar de esta zona una ciudad estratégica para la colonización de la Nueva España.

Los fundadores de Guadalajara caminan hasta esta planicie y se establecen a un lado del río, el San Juan de Dios. Desesperados vieron en esta explanada y en este río una promesa para volver al estilo de vida que conocían y que tanto habían echado de menos: la agricultura y la ganadería, las dos actividades reconocidas en el *viejo mundo* como productoras de bienestar (comidas y los quehaceres conocidos en este lugar extraño) y de riqueza (en el sentido de la autosuficiencia y el capital). Además de ser beneficiados con el tributo a la ciudad proveniente de los pueblos colonizados por el ejército español.

Impulsados por esta expectativa establecen definitivamente sus casas con ladrillos de la región, adobes, y ya no con chozas. Además la llanura daba la facilidad de ver a lo lejos a sus enemigos y correr tras un nuevo ataque.

Aún estaban temerosos de los guerreros extranjeros. Costó mucho convencerlos para cumplir con la promesa hecha a Nuño de Guzmán para fundar Guadalajara... tal vez mientras discutían los señores en el cabildo, se oía caer una lluvia vigorosa, de las que suelen caer en verano, cuando tal como un trueno se dejó escuchar la voz de Doña Beatriz Hernández (esposa de un funcionario de la Junta) *El Rey es mi gallo*, dijo, y después, el silencio... Guadalajara sería fundada en este lugar. Y entonces, se engañaron, cuenta....

Así se conformaron y fueron al puesto do hay está la ciudad de Guadalajara y echaron de ver ser aquel mejor sitio por tener unos llanos y ser más acomodado para correr su viniese los enemigos y buen arroyo de agua y muchos manantiales con buenas entradas y salidas para todas partes y les pareció podrían meter el arroyo en la ciudad, y se engañaron, porque después fue dificultoso el hacerse; pero hicieron muy buenos pozos y los hay⁴⁰.

Así como tuvieron que buscar el agua, los españoles de la Nueva Galicia también tuvieron que buscar motivos que les recordara la *tierra prometida* de los territorios conquistados, pues la agricultura y la

³⁹ Idem, págs. 57-61.

⁴⁰ Fray Antoni Tello. Capítulos del libro Segundo de la Crónica Miscelánea de la Sancta Provincia de Xalisco. (1653). En Testimonios de Guadalajara. Universidad Nacional Autónoma de México. José Cornejo Franco. México 1993. Pág. 25.

ganadería no fueron los mejores instrumentos de adaptación a estas tierras. Entonces se descubren dos factores: las minas, más al norte y con ello una vocación geográfica apta para la sobrevivencia en los términos de una ciudad colonial: el comercio, sin dejar por ello los subsidios que recibían de sus alrededores. Con esta especialización de la ciudad, las características ambientales dejan de ser un obstáculo. Se olvidan los ciclos de las estaciones del año, en otras palabras se "superan" las limitantes ambientales con la visión de una tecnología del comercio, de una zona centro en el modelo colonial. Esta adaptación se vivió de forma diferente por la población de la ciudad, para ese entonces ya mezclada entre españoles e indígenas, aunque también distinguida y señalada, respectivamente. Por lo tanto las visiones y formas de vivir que se dieron en la localidad fueron diferentes, que dieron como resultado personalidades, paisajes, y valoraciones diferentes, que se concretan en el uso cotidiano de los recursos alimenticios.

Así, es posible distinguir entre la cocina de los descendientes de los españoles o de indígenas, o de clases más acomodadas desde antaño y las más humildes. Donde en el caso de las familias de "abolengo" se ingieren alimentos provenientes de especies (vegetales o animales) introducidos. Olvidando nuevamente la riqueza biológica regional.

Ahora, como descendientes de la mezcla entre peninsulares e indígenas y otras razas⁴¹, no podemos negar el origen de la historia de Guadalajara y el territorio donde habita, misma que habla más de una historia de una adaptación extranjera que olvida o subestima los recursos alimentarios que componen los paisajes de los alrededores.

La ciudad de Guadalajara ha experimentado tantos crecimientos que su territorio le ha quedado chico, desdibujada, por su crecimiento vertiginoso⁴², ha tenido tantas inmigraciones en lapso fuera del sentimiento de pertenencia, lejos de conocer sus paisajes cambiantes, que ahora sólo se evidencian en la sensible piel de la temperatura. Si bien en su historia Guadalajara, siempre estuvo alejada de los quehaceres ligados con la naturaleza (manejo de ecosistemas) su sobrevivencia siempre estuvo en función de la presencia de éstos cerca de su sed de crecimiento.

LA SIGNIFICACIÓN ESPAÑOLA DEL TERRITORIO CHICHIMECA EN LA GUADALAJARA COLONIAL

(Una nueva relación entre el sistema cultural y el ecosistema)

Para los ojos de los españoles, hijos culturales de otros paisajes, las tierras altas de la Nueva España figuraban otro escenario: indómito, estéril, sin civilización como sus habitantes. Una zona árida llena de mezquites, matorrales, barrancos, fosas y murallas, inhóspita... Los indios parecían desaparecer con gran habilidad entre aquellas espinas, rocas y barrancos, "la guerra india estaba encajada en la naturaleza"⁴³ los caballos entraban con dificultad a estos campos de batalla, ante los españoles "el sistema natural se elevaba como un enemigo (...) el diablo"⁴⁴. Desde ese momento esta tierra fue significada por los

⁴¹ Al momento de su fundación no abarcaba más que algunas cuadradas. A principios de siglo, la ciudad ocupaba el 10% de lo que abarcan sus límites agotados desde hace años, con 9,400 hectáreas mientras que lo que se llama Zona Metropolitana de Guadalajara tiene más de 42,000 hectáreas, asociando los municipios de Guadalajara, Zapopan, Tlaquepaque y Tonalá. Aunque la zona conurbada de la ciudad se expande ahora además a los municipios del Salto y Tlajomulco.

BERNACHE, Gerardo, et al. *Basura y Metrópoli: Gestión Social y Pública de los residuos sólidos municipales en la zona metropolitana de Guadalajara*. Anexo 1. De MOREBO. Parada Manuel. *Cultura ambiental y cultura ciudadana*. UdeG, ITESO, Ciesas-Occidente y El Colegio de Jalisco. Guadalajara, Jalisco. 1998. Pág. 187.

⁴² La metrópoli demanda anualmente un metro cúbico de agua potable, 800 hectáreas de suelo urbanizado, 60 mil empleos. Estas cifras equivalen a construir cada año la infraestructura para una población como la de Puerto Vallarta, la segunda localidad del Estado. En *el Plan Estatal de Desarrollo 1995-2001*. Gobierno del Estado de Jalisco. 1995. Pág. 109.

⁴³ Op Cit. Eduardo Rosenzvaig, pág. 82.

⁴⁴ Idem. Pág. 31

españoles y “cuanto más se comprendía a la naturaleza como aliada de las etnias infieles, más se la odiaba”.⁴⁵ El mismo escudo de armas concedido a la ciudad es un conglomerado de símbolos que significan la valentía y tras ella las penalidades de los colonizadores. El licenciado Don Matías de la Mota Padilla, escribe en 1742 lo que el procurador de la Nueva Galicia explica respecto al escudo de armas :

“(…) la figura de estas armas manifiesta el valor y constancia de los primeros conquistadores del reino de la Nueva Galicia, porque para demostrar su valor, bastaba un león, con el que bien se explica la osadía y fiereza, y arrogancia con que acometieron o emprendieron los nuestros la pacificación y conquistas de un tan dilatado reino; pero como en el león también se simboliza también la virtud de la fortaleza y constancia, por eso para explicar la que tuvieron los nuestros en amparar dicho reino se duplican los leones [las manos arrimadas al pino simbolizan que siempre se mantuvieron los guerreros con las manos en las armas] eso denotan las manos en el pino de oro en campo verde porque son tantas las riquezas que ha producido la Nueva -Galicia, que con ellas se ha podido penetrar e internarse, publicándose el nombre de Dios en tierras tan distantes, y por eso sobre el pino de oro está colocada la cruz de Jerusalén, como que por medio de las crecidas cantidades que ha erogado su Magestad en las limosnas que tiene asignadas a los curas de toda gentilidad, en cuya reducción están entendiendo, y de los sueldos que paga a los militares que sirven de escolta a dichos misioneros...”⁴⁶

En medio de todo ello los españoles se establecieron en cuatro ocasiones buscando un medio ambiente que se pareciera a lo que conocían en su viejo mundo, mismo que expresaba su apropiación del medio, buscaban un lugar para representar su cultura de agricultura y ganadería, y también de ciudad núcleo, que al mismo estilo conquistador viviera de sus alrededores. Los fundadores de la ciudad no siempre quisieron hacerla comercial.

Después de tres difíciles intentos de fundación⁴⁷, las 47 familias españolas encargadas de fundar una ciudad en el occidente llegan al Valle de Atemajac, arriban en tiempos de lluvia. La tierra jalosa permitía la humedad y brotaban con facilidad los ojos de agua, eran transitorios. Su sed de fundación había encontrado un oasis. La descripción del valle de Atemajac fue la siguiente : “un llano hermoso y arbolado en la suave pendiente de la vegaizquierda del riachuelo (Río San Juan de Dios). La planicie también tenía importancia para los amedrentados españoles, pues si había otro ataque de los indígenas, podrían huir con facilidad, lo que no ocurrió en las ocasiones anteriores⁴⁸.

Por otro lado, la población indígena asentada en el Valle de Atemajac, distribuidos en pequeños poblados de cocas y tecuexes dependientes del señorío de Tonallan, habían sido ya sometidos con Nuño Beltrán de Guzmán en 1530⁴⁹. De manera que estos grupos no significaban una amenaza para los españoles.

Si la conquista del territorio había sido difícil para los españoles, más batalla pareció adaptarse a las condiciones ambientales. Las 47 familias fundadoras, se decepcionan de la zona y como era costumbre, abandonan el lugar⁵⁰, en su lugar llegan gentes de España, Portugal, montañeses, viscaínos y de otras partes⁵¹. Tan difícil fue la fundación de aquella Guadalajara que Doña Beatriz Hernández, esposa de Don Juan Sánchez Olea, un integrante del Ayuntamiento, con carácter enérgico y acostumbrada a determinar las decisiones que no tomaba el grupo de hombres del cabildo hizo elaborar una orden donde se señalaba a los pobladores hacer sus casas de adobe para obligarlos al arraigo. Lo que en realidad arraigó fue la ya de por sí mayor añoranza y la desestimación a estas tierras.

⁴⁵ ROSENZVAIG, Eduardo. *Etnias y árboles : historia del universo ecológico Gran Chaco*. Ediciones Casa de las Américas. Ciudad de La Habana, Cuba, 1996. Pág. 108.

⁴⁶ Op. cit. Cornejo Franco, pág. 112 y 113.

⁴⁷ Nochistlán, en 1532 ; Tonalá, en 1535 ; Tlacotán ; y el valle de Atemajac, en 1542.

⁴⁸ Especialmente en Tlacotán donde los indígenas los cercaron y los amenazaron de morir de hambre, encerrados en la muralla que les habían construido. No tenían escapatoria, estaban rodeados de barrancos, con poca agua y sin refugio, con una sola entrada. Op. Cit Cornejo Franco, pág. 22

⁴⁹ En la dirección electrónica *Guadalajara.net*

⁵⁰ Esta “fuga” en términos de Rosenzvaig significa parte del desorden no ordenado para los vencedores, y hablando de la conquista del Gran Chaco, al sur de América, dice : “Para los vencedores la selva se ordenaba/desordenaba según los parámetros de una rápida fuga en caso de desastre”. Op Cit. pág. 49.

⁵¹ Referencia de las coplas del hermita

El concepto de "valor" o "riqueza de los primeros pobladores del viejo mundo en Guadalajara quedan claros en la descripción que se hace del territorio cien años después de su cuarta fundación :

- a) tiene un suelo pobre.
- b) sin oro y sin plata (como hay en Zacatecas) ; sólo hay jal y barro.
- c) la tierra es raquílica con escasa vegetación.
- d) está lejos de los centros urbanos y las comunicaciones son pocas y malas.
- e) el agua es insuficiente
- f) los montes de leña, distantes y las canteras, apartadas.
- g) las pocas materias primas no le permiten industrias (excepto la de molino de trigo, que funcionaba con la energía que aprovecha del río San Juan de Dios).
- h) no hay muchos indios cercanos a quienes esclavizar.

Los pobladores de Guadalajara tuvieron que buscar otra alternativa de vida, que les permitiera "producir valores". Esa "oportunidad" se la dio el descubrimiento de las minas al norte del territorio y el punto geográfico de paso importante de mercancías entre el centro (valle de México) y el occidente hacia, lo que se convirtió en las minas más importantes del norte de la Nueva España. Los españoles suman 63 familias, 22 de ellas comerciantes, establecen mercaderías y tiendas con gran éxito. Guadalajara descubre su vocación comercial, el poder político no tardó en llegar.

APRECIACIÓN DEL MEDIO DE LA NUEVA GALICIA QUE RODEABA A GUADALAJARA

(Nueva significación y trazo del espacio territorial en el Occidente de México)

El punto geográfico que ocupaba Guadalajara también fue visto por los poderes eclesiales y políticos de la conquista en la perspectiva y el conocimiento del poder económico y comercial que sabían iba a significar este lugar. El valle, pues, no era un paisaje viviente para la estructura colonial, sino un paisaje político⁵². Un poco menos de cien años después de su fundación se instaura Obispado y la Audiencia de la Nueva Galicia en Compostela y catorce años después se traslada a Guadalajara, con lo que ésta se convierte en la capital de la Nueva Galicia y sede del Obispado. Adquiere la capital los dos más grandes poderes de la conquista, de los más grandes vencedores, con ello la ciudad de Guadalajara tiene vocación de dominio, del poder de los vencedores, del poder de la razón occidental, de su lógica y de su representación de civilización⁵³ misma que vive de los ecosistemas y de las poblaciones de sus alrededores, no sólo del pago de tributo a la ciudad sino vivir de sus alrededores, como parte del modelo europeo de colonización, baste recurrir al señalamiento que hace Eduardo Rosenzvaig respecto al establecimiento de las ciudades españolas en territorios conquistados *Se agregaba al ecosistema una población extra, sin contención productiva, dispuesta a vivir de los resultados de la población aborigen, y a exportar alimentos y productos o sus equivalentes en moneda*⁵⁴. Los españoles asentados en la ciudad de Guadalajara hacen uso de la fuerza de trabajo de los indígenas de Analco, Mezquitán y Mexicaltzingo. Narra el obispo de Guadalajara Don Alonso de la Mota y Escobar en el año de 1606 :

"Tiene esta ciudad un arrabal poblado de indios de muchas naciones, en especial de la mexicana, en que habrá hasta sesenta vecinos ; llámase este arrabal en lengua de Indios Analco, cuya doctrina está sujeta a este monasterio de San Francisco de la ciudad. Son estos indios casi todos oficiales de todos oficios mecánicos, en los cuales sirven a todos los menesteres de los vecinos españoles de la ciudad con que ganan muy largo para su vida (...)"⁵⁵

⁵² Parafraseando a Eduardo Rosenzvaig. Op.Cit. Pág. 11.

⁵³ "Una nación *civilizada* se retrataba como un país sin naturaleza. Ciudades en vez de selva ; fábricas en vez de los montes. Caminos tapizando los ríos. Había que destrabar la barbarie para que la élite se reconociese a sí misma, tomando asiento en un palco destacado de la modernidad. Fue una estética de la autorepresentación". En Op. Cit. Eduardo Rosenzvaig. Pág.34.

⁵⁴Idem. Pág. 62

⁵⁵ Op. Cit. Cornejo Franco. Pág. 40

La estructura física de Guadalajara tenía la estructura de cualquier ciudad española tan añorada por los primeros pobladores de aquel país ; y así, con la facilidad de construir en medio de ese "llano", "fue trazada a modo de tablero de ajedrez a partir de la que fuera la plazuela de San Fernando y también como era la costumbre, fuera de la traza quedaron los barrios indígenas de Mexicaltzingo, Analco y Mezquitán"⁵⁶.

La ciudad se edificó con el trabajo enajenado de los primeros pobladores del lugar y se hizo a un lado todo lo que pertenecía a esta tierra, la apropiación del medio en las diversas actividades de la cultura indígena. Empieza la construcción de una ciudad extranjera en esta tierra y con ella inicia la añoranza de la Guadalajara americana por el viejo mundo.

Guadalajara comienza a tener tal influencia en el vasto territorio de la Nueva Galicia, si ésta era *una región edificada o al rededor del Lerma-Santiago o, más bien, probablemente, una construcción asociada a Guadalajara*⁵⁷.

Desde esta perspectiva, Guadalajara, además de ganar terreno gana ecosistemas como el lago de Chapala, los bosques de La primavera y la Barranca, además de los ricos valles de Tesistán y Atemajac que le son más próximos y que en conjunto le van a prometer una vida larga y abundante. Aunque en detrimento de estos ecosistemas.

LOS ESPACIOS PROVEEDORES DE GUADALAJARA

(Significación española de los ecosistemas asociados a Guadalajara)

Guadalajara siempre fue integrada a los ecosistemas aledaños (en los trazos de la ciudad española) de los cuales se proveía de los recursos para su abastecimiento de alimentos, de agua, de recreación y de la riqueza económica.

Estos ecosistemas se han mantenido en su papel de proveer a Guadalajara, mientras guardan una distancia cada vez más corta con la metrópoli tapatía. El río Lerma, El Salto, La Barranca (con sus diversos nombres), Los bosques y los Valles (especialmente de Tesistán), han sufrido la degradación ambiental que el intercambio con Guadalajara les ha dejado. La belleza aún palpable de estos lugares fue descrita por los españoles de la siguiente manera...

⁵⁶ En *Guadalajara Net. Los vestigios del Ixtépete*. pág.1

⁵⁷ El reino de la Nueva Galicia era tan grande que se confundía con "todo el noreste de México (...) hasta los llanos de Cibola o el reino de Quivira; después queda limitado al centro-noreste". En Calvo Thomas. *Por los caminos de la Nueva Galicia: transportes y transportistas en el siglo XVII*. Editorial Universidad de Guadalajara. Colección de documentos para la historia de Jalisco. Tomo V. pág. 14

* Las negritas son externas a las citas originales. Se usarán en este trabajo para destacar los parámetros de valoración utilizados por los españoles en los recursos naturales de la tierra conquistada de Nueva Galicia y para señalar la extrañeza que les causa, misma que denota el choque con ecosistemas y culturas desconocidas por ellos.

El Lerma, y El Salto

"El río mayor que hay en esta tierra es uno que nace diez leguas de México en un pueblo llamado Jalatlalco y allá le llaman el río de Toluca, y aunque tiene en su nacimiento ochenta leguas de esta ciudad, pero endereza su corriente hasta este reino de la Galicia, en el cual comúnmente le llaman el Río Grande (...), pasa por una legua grande de esta ciudad poderosísimo, no se vadea, sino es por la seca y esto en pocos vados. Cria mucho pescado en abundancia y bueno; la mayor cantidades de bagres grandes y medianos, sardina gruesa, bocudos y pejerres menudos, tómanse algunas truchas buenas y un pez grande que se llama robalo, **cuya comida es tan regalada como la del sollo en Castilla, aunque éstos son muy raros**". [El río] hace entre otros un famoso salto cuatro leguas de esta ciudad, de cuarenta estados de altura al parecer, todo de peña viva tajada, tiene de anchor un gran tiro de ballesta, descuélganse por esta anchura todo el río por igual que cuando viene muy crecido, **es una vista hermosa, rara y admirable**; hace tan gran ruido que se oye a mucho trecho, y a los presentes ensordece, da su golpe en unas peñas abajo del cual resulta arriba un tan copioso rocío que subido en los alto hace una nube que torna a llover menudamente en espacio de cien pasos, y en esta nube estampa el sol el iris muchas veces, que causa gran apacibilidad (...)."⁵⁸

(Fotos: Ordenamiento Ecológico Territorial de Jalisco. Universidad de Guadalajara. 1999. Autor: Alberto Gómez Barbosa)



⁵⁸ Op. Cit. Cornejo Franco, pág. 46

La Barranca de Huentitán

"(...) que tiene cinco mil varas, antes más que menos, y está a distancia de dos leguas al norte de la ciudad, y es en donde se despeña el Río Grande que al oriente de la ciudad corre de sur a norte, a distancia de cinco leguas ; y no sólo este río da cuerpo a la rapidez que lleva dentro de dicha barranca, sino también el que llaman Verde, el de Calderón, el de Acatic, San Juan, San Gaspar, y otros muchos que entran por el norte (...) **después de haber fertilizado los campos y volviendo sus aguas mieles, azúcar, panela, panocha, trigo y demás útiles frutos que abastecen no sólo a la ciudad sino el reino todo** (...) por su mismo curso salen del mar variedad de peces, que si unos horrorizan como caimanes, otros paladean el gusto como robalo, pajacorán y **otras especies** (...)"⁵⁹

(foto: Archivo de la Nación de la Red INTETNET)



Chapala

"Hace este río quince leguas de aquí en el paraje de Jamai y Chiconagatenco **un lago, laguna o mar, a la traza y forma del que escriben que hace el Jordán el paraje de Genezaret, que llaman mar de Tiberio** (...) Esta laguna de quince leguas de longitud de punta a apunta, de latitud debe tener al parecer siete u ocho, es el agua dulce y delicada sobre manera, que por tal se bebe en cuantos pueblos tiene en sus riberas, que son muchos ; es muy hondable que se puede navegar seguramente en navíos de buen porte ; limpia sobre manera, **que no cría en sí yerba alguna en que se parece a la mar**, y aun en enojarse como ella, teniendo sus tempestades no como quiera, y quiebran sus olas de tumbo en la costa que hace muy gran ruido. Cría entre otros peces unos que los indios llaman en su lengua amilotes y el español le llama pescado blanco ; es mayor de media vara, su carne excede en blancura a una leche cuajada, el gusto como de carne tan delicada, no es apetitoso si no se ayuda de condimentos ; es sumamente sano, que se da a cualquier enfermo ; cómense de una vez muchos sin recelo que dañe. **No me acuerdo de haber comido en Castilla pez que se le parezca** ; sola la acedia de Sevilla le remeda algo en lo delicado, no tienen espina más que sola la del armazón. Hay mucha cantidad a su tiempo y corrómpense muy en breve ; no admite sal por su delicadeza, porque con ella se engarrota y jamás la despide aunque le remojen. Llámase esta laguna por acá la de Chapala, que es el nombre de un pueblo marítimo que tiene en su ribera. Navéganla los indios con canoas y **chalupillas** pequeñas; ahóganse muchos en las tempestades que sobrevienen repentinamente. Sus costas son calientes y se dan en ellas mucha cantidad de naranjas, cidra, limón, granada, uva y muchas frutas de la tierra. Dase aquí admirablemente miel de colmena porque las abejas la fabrican de la flor del azahar, a que huele y sabe, es delicada y blanca de sobre manera. (...) ningunas ventajas concede a otro lugar alguno del centro o las costas de América, pues **sólo con la laguna de Chapala, que dista a doce leguas de Guadalajaxara entre oriente y sur, basta para abastecer un reino.**"⁶⁰

(Foto: Ordenamiento Ecológico Territorial de Jalisco. Autor: Alberto Gómez Barbosa).



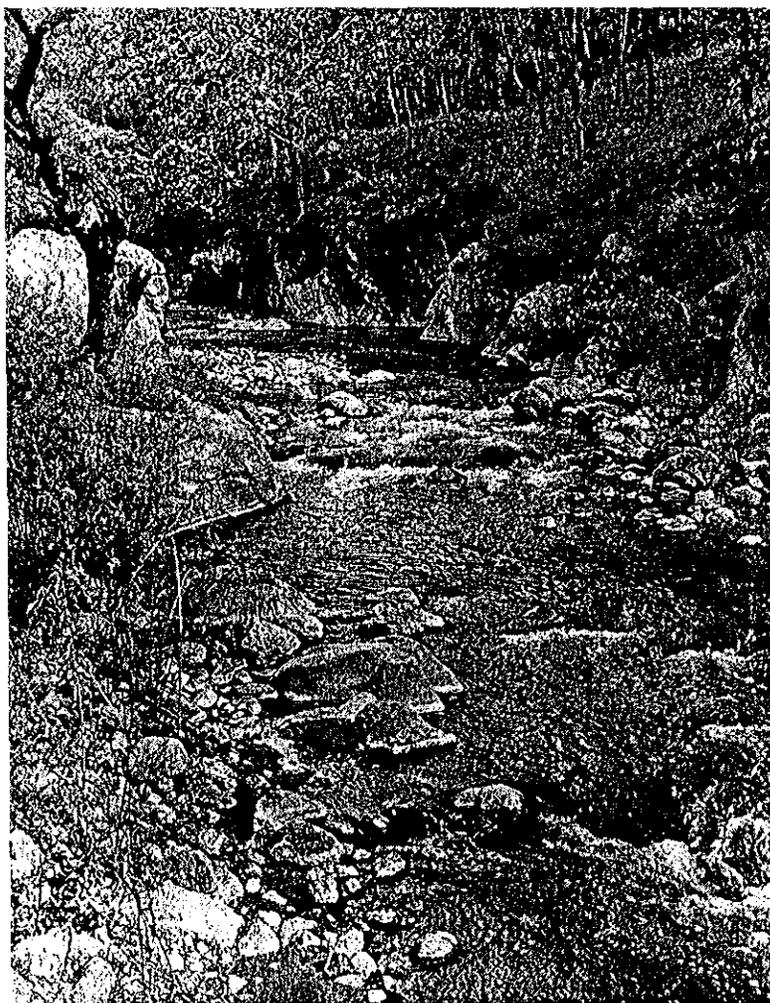
⁵⁹ Idem, pág. 122

⁶⁰ Op. Cit. Cornejo Franco, págs. 47-48 y 123.

Bosques

"Los montes de esta ciudad son muchos y buenos ; están a legua y otros a más. La arboleda silvestre que producen son pinos, encinos, robles y otros géneros de arbustos y chaparrales ; no hay en ellos ningún género de bellota ni piñón. Quienes de estos montes se aprovechan, son los indios en cuyo distrito caen, en que cortan leña, vigas, tablas y otras rajas, que todo lo traen a vender a esta ciudad y con lo procedido comen y visten y pagan sus tributos y pasan su vida."⁶¹

(Foto: Ordenamiento Territorial de Jalisco. U. De G. Autor: Alberto Gómez Barbosa).



⁶¹ Idem, pág. 42-43.

Valles

"Los árboles de más distinción que pueblan el país en el valle. Son los silvestres y se reducen a mezquites, zapotes, huamúchiles, guayabos y ciruelos⁶².

De estos ecosistemas provenían mercancías, principalmente alimenticias para Guadalajara y proveían de un lugar de recreación. La dieta de los españoles se tuvo que acostumbrar a algunos de los alimentos propios de esta tierra. Algunas especies destacaron en el gusto español, otras no tanto pero fueron valoradas como medicinales... el gusto o la preferencia española en la ciudad de Guadalajara fue un factor que han heredado hasta las recientes generaciones, aún con el desconocimiento de los alimentos que producen estas tierras y con el desconocimiento de los ecosistemas que los producen, tal como se verá más adelante.

COMIENZA LA DIFÍCIL TAREA DE ADAPTARSE AL MEDIO EN GUADALAJARA

(La adaptación europea al paisaje americano)

Acostumbrados al modelo de las ciudades coloniales y tras haber sido testigos de tal colonización, los habitantes de Guadalajara colonial reproducen las actividades que conocían, así como las preferencias y las representaciones sociales de las especies alimenticias de su cultura. Esta adaptación o mejor dicho, la conquista del ecosistema (diferente al que conocían) se intentó realizar a través de la agricultura, la ganadería y la construcción o trazo de la ciudad a modo y semejanza de los pueblos europeos.

En la práctica de estas actividades, se encontraron con algunos factores que contribuyeron a su transformación en un claro proceso de mestizaje con las prácticas y los (ciertos) productos nativos. De las actividades mencionadas se narra lo siguiente:

La agricultura

"Dánse en esta ciudad y sus contornos todas las hortalizas de España, muy buenas y en gran abundancia (...). No tienen correspondencia ni salida estos sembrados y legumbres sino para esta ciudad, donde todo se consume."⁶³

"Y dánse muy bien todas las frutas de Castilla, excepto peras y manzanas. También se da todo género de agro de cidra toronja, lima y limones."⁶⁴

El maíz y el frijol tuvieron poco éxito en la costumbre española, tal vez porque estaban tan arraigados al trigo como los indígenas al maíz, no sólo como un producto del que se derivaba una gran cantidad de alimentos, sino por su concepción de deidad y la estrecha relación con la sobrevivencia y el significado de la aparición del hombre agricultor y nacimiento de su cultura.

La siembra de trigo en La Nueva Galicia fue de tal importancia que estuvo a punto de desplazar por completo al maíz, fue entonces que la introducción de ganado permitió la siembra de este cereal americano como alimento de engorda para el ganado, y de esa manera permitió la práctica y sobrevivencia de la cultura del maíz en estas latitudes de la Nueva España.

"También hay españoles que siembran maíz, aunque pocos."⁶⁵

⁶² Idem.

⁶³ Idem, pág. 43-44.

⁶⁴ Idem, pág. 49.

⁶⁵ Idem, pág. 43.

Los molinos dispuestos para la molienda del trigo resultaron importantes para facilitar la elaboración de productos de maíz, fue este uno de los instrumentos tecnológicos que adaptaron con rapidez los pobladores originarios de la Nueva España.

La ganadería

"Hay en los contornos algunas estancias de ganado mayor de vacas y de yeguas y crías de mulas, que es la granjería de más tomo por las muchas que se consumen en beneficio de las minas ; de cabra no hay cría, que no medran, ni menos de ganado ovejuno, sino en poca cantidad y esa de indios. La ciudad se provee de grandes carneradas que entran en este reino del de la Nueva España a invernar, que como es tierra templada y húmeda, hay pasto más conservado de los hielos que en Nueva España. Ganado de cerda se da en gran cantidad, aunque no hay crías gruesas de este género."⁶⁶

"Los pastos para de sus ejidos competentes para la manutención de todos los traficantes, con sus recuas sin que falte para los ganados de las carnicerías, y los de muchos pueblos comarcanos pues en sólo poco más de una legua están Mexicaltzingo, Señor San José, y San Andrés Güentitán, Mezquitán, Zoquipa, Atemaxac, Tzapopan, Ocotlán, Santa María, y Tonalá, famoso por la loza que se fabrica, quedando varias labores de trigo y maíz, hertas de legumbres y frutas, y en las canales de la ciudad número copioso de vacas de ordeña en todos tiempos, con que se abastece de queso fresco, requesón, cuajada, jocoqui, mantequilla y demás pucheros de cocina."⁶⁷

Parece haber habido una abundancia de reses en los alrededores de la ciudad, al grado de que su precio era bajo, y después ocurre una baja en el ganado hasta el punto de que se necesitaba tener un permiso para matar. Parece que esta baja está relacionada con el robo de ganado para la venta de carne que realizaban "muchos ladrones españoles, indios, negros y mulatos (...) Y esto lo hacen muy a su salvo por ser la tierra muy larga y poco poblada y no haber Hermandad de Justicia que la corra y traiga esto por oficio. Y así estos grandes valles que poco años ha estaba cubiertos de ganados, no se haya el día de hoy en todos ellos una res vacuna."⁶⁸

"En el siglo XIX, en Guadalajara, se dedicaban al cultivo de pieles, fabricación de sombreros estampados en zarza y tejidos de lana y algodón, existía un gran número de artesanos especializados en todos los oficios. San Pedro Talquepaque, se fabricaba loza y ladrillo, utilizando leña como combustible y en Tlajomulco se elaboraba carbón, al igual que en Zapopan. Estas actividades eran regularmente realizadas en terrenos de comunidades indígenas, al mismo tiempo que empezaban a extenderse sitios de ganado mayor dentro de los bosques como sucedía en los terrenos de Santa Ana Tepetitlán donde en esas fechas tenían 14 sitios de ganado mayor, equivalente a 25,000 has aproximadamente."⁶⁹

El comercio

Guadalajara era una plaza comercial muy importante en el paso de mercancías a lo que se suponía era una tierra de riquezas Zacatecas y Durango por la producción minera. La mayor actividad comercial se registraba cada cinco días con gente de todas partes, "la venta de mercancías de consumo corriente como manteca, jabón, arroz, azúcar, pan dulce y otros productos de la tienda se hacías al aire libre, los vendedores los adquirían de los indígenas, de los arrieros o de la gente de paso en las afueras de la ciudad o en los pueblos vecinos hasta que se construyó la alóndiga entre las calles de Garibaldi y Juan Manuel, en 1627. En el siglo XVI las plazas frente a la catedral y al palacio real se poblaban de vendedores ambulantes, quienes se acomodaban con mesas y cajones que cubrían con una tela. Se extendían hasta debajo de los portales. El mercado indígena o tianguis era otra modalidad del comercio en Guadalajara, durante el siglo XVI, en la plaza de San Agustín cada cinco días para comercializar sus productos. Ahí era donde se usaba el 'tapatío' equivalente a 5 cacaos, para compra venta."⁷⁰

⁶⁶ Idem, pág. 44-45

⁶⁷ Idem, pág. 127.

⁶⁸ Idem, pág. 44

⁶⁹ Op. Cit Curiel Arturo, *Programa de manejo...* Pág. 14.

⁷⁰ JIMENEZ, Pelayo Agueda ; Ovieda Jaime y Núñez Miranda Beatriz. *El crecimiento urbano en Guadalajara*. El Colegio de Jalisco. H. Ayuntamiento de Guadalajara y CONACYT. Guadalajara, Jalisco. 1995. Págs. 41 y 42.

Lo que más extrañan los españoles en la Nueva Galicia

(Origen de las preferencias y marginación de los productos alimentarios extranjeros y originarios)

La transformación del medio por los españoles no sólo inició por las actividades que introdujeron, sino por la construcción de espacios cotidianos y cercanos como las casas en las que habitaron, los alimentos y los platillos que en ellas se preparaban, actividades que de igual manera transformaban el paisaje del abastecimiento. Podemos decir que las casas y la alimentación adaptadas a territorio americano, en esta zona fue de la siguiente manera:

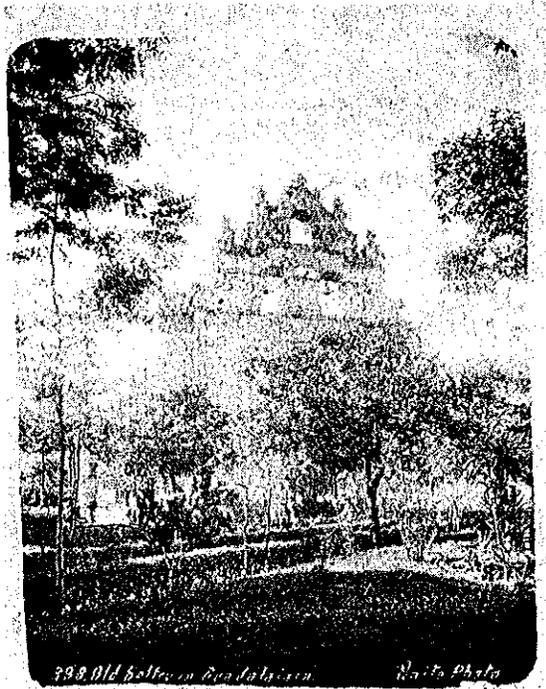
Las casas

los patios de las casas españolas no tenían jardines, se adornaban con macetas en los patios, costumbre que fue arraigada entre los tapatíos. Por otro lado, los patios significaban un rincón para hacer propia esta tierra extraña, por lo que los olores de flores o de árboles frutales se convirtió en un símbolo más que daba identidad a las casas españolas :

"acostumbran los vecinos a tener estos árboles de naranja y limones en los patios de sus casas para gozar de la fragancia del azahar a sus tiempos, y esto se hace en mayor número en los monasterios."⁷¹

Las especies frutales más valoradas por los españoles (incluyendo los de su tierra y los originarios de estas tierras) formaban parte de sus casas, no sólo para el "deleite del paladar" sino también ante los ojos :

(..) hay higos, manzanas viñas, olivares duraznos, priscos de diversas especies, membrillos nogales, ates o chirimoyas, plátanos de diversas clases, guamúchil, gradillas, albaricoques, mezquite y **en abundancia** naranjos, limas, limones, limas de china, limones reales, guayabas, tunas, capulines y moras ; de suerte que cuanto puede desearle para el deleite, al gusto, al olfato y vista se encuentran en las casas.⁷²



(Foto: Archivo de la Nación)

⁷¹ Op. Cit. Cornejo Franco, pág. 49.

⁷² Idem, pág. 126

Los alimentos :

"...llegaban de España el aceite de oliva, los vinagres y los vinos -que valían cien por ciento más en la ciudad de México que en el puerto de Sevilla- los aguardientes españoles, fideos, avellanas, almendras y muchos productos alimenticios que aquí no se producían"⁷³.

Percepción de los alimentos nativos y formación de las preferencias

Pese a los hábitos mayoritariamente carnívoros, los españoles aprendieron a degustar las especies vegetales (frutos, semillas, raíces, hongos...) que ofrecía el medio, así como otro tipo de carnes como tortuga, guajolote, rana... sin renunciar o dejar de añorar los platillos y las especies de la comida europea.

Según las recopilaciones de Arturo Chávez Hayhole son 24 especies de plantas y animales originarios de estas tierras que entraron en el gusto español, pese su añoranza y su nunca renunciada comida occidental. Las especies desfavorecidas por su gusto son 12, de las cuales tres son reconocidas por su alto valor medicinal.

Actualmente, de estas 36 especies conocidas en el uso cotidiano para los españoles, más o menos 16 especies desapareciendo del uso y conocimiento en las familias tapatías, de las cuales la mitad estuvieron en la preferencia española y la otra mitad no.

Las causas de la desaparición del uso de estas especies pueden deberse tanto a la explotación de los recursos, por su preferencia; como también a la marginación por no ser del entero agrado, y también por el desplazamiento por otros productos que ingresaron en la dieta y en la cultura alimentaria de la postguerra. Esta tesis se verá reforzada cuando aparezca (más adelante) la cronología de la cultura alimentaria de la zona desde la época prehispánica).

Para evocar la memoria histórica de la formación de los gustos y preferencias por ciertos productos nativos, se puede notar cómo fueron calificados por el paladar español:

Alimentos preferentes en el gusto español:

Granada

'De árboles frutales diversos abunda la ciudad, no sólo de las frutas que llaman de castilla, sino de las de la tierra, entre las que merece el primer lugar la granada, porque las de Guadalupe **exceden a todas las de la América por lo grande, dulce y granos mayores con poco hueso o simiente** (...) por lo que distando México de Guadalupe, más de cien leguas, **se remiten por regalo a los señores virreyes, arzobispos y demás personas de distinción**' (...)⁷⁴

Chirimoya

'**el manjar blanco de las frutas**'.⁷⁵

Chinchayote

'Y aun la tierra en su centro superficial produce raíces que brindan al gusto, como el chinchayote, que merece el primer lugar por ser especie que **sólo en Guadalupe se advierte**, y es la raíz del chayote, que como se interna en el jale o piedra pómez, engruesa, de tal suerte que se sacan venas tales, que ambas manos son necesarias para sacarlas y **cocidas como el camote o guacamote son más sensuales**'.⁷⁶

⁷³ Op cit. Janet Long. *La Cocina Mexicana* ...pág. 31.

⁷⁴ Idem, pág. 125 y 126

⁷⁵ Op. Cit. Cornejo Franco Pág. 126

⁷⁶ Idem, pág 127

Maíz

'trigo de las indias'⁷⁷.

" Cuando fue llevado a España le llamaron 'Trigo de Indias' y en Italia 'grano turco' [sobre este último calificativo] mejor sabré preguntarlo que decidlo, comentaba el Padre Acosta⁷⁸

"Fue uno de los alimentos que más llamaron la atención a los españoles cuando llegaron a este Nuevo Mundo, pues eran múltiples, su sustancia mucha, sus preparaciones infinitas y su sabor gustoso"⁷⁹. He aquí algunas de las referencias de los españoles respecto al maíz :

'El grano del maíz, en fuerza y sustento, pienso que no es inferior al trigo, que es más grueso y cálido, y engendra sangre ; por donde que los de nuevo lo comen, si es con demasía, suelen tener hinchazones y sarna... Hay diferencia en el maíz como también en los trigos : uno es grueso y sustancioso ; otro chico y sequillo que llaman moroche. (...) El pan de los indios es el maíz ; cómo comunmente cocido así en grano y caliente...Algunas veces lo comen tostado ; hay maíz redondo y grueso ... que lo comen los españoles por golosina, tostado, y tiene mejor sabor que garbanzos tostados. (se enumeran los usos que tiene el maíz en forma de tortilla y de masa, de tamales y de bebida embriagante...) El modo más limpio y más sano y que menos ancañabria, es de amíz tostado ; esto usan los indios más pulidos y algunos españoles, por medicina ; porque en efecto, que para riñones y orina es muy saludable medida... Cuando el maíz está tierno en su mazorca y como en leche, cocido o tostado lo comen por regalo indios y españoles, y también lo echan a la olla, y en guisados y es buena comida. Los cebones de maíz son muy más gordos y sirven para manteca en lugar de aceite, de manera que para bestias (porque se alimentaban de hojas de maíz) y para hombres, para pan y para vino y para aceite, aprovechan en Indias el maíz⁸⁰.

Piña

'unas llamadas piñas de la tierra, porque tienen la forma de las piñas de los pinos y son de aquel tamaño, pero no tienen piñones sino mucha carne, además muy rica y sabrosa y dulce. Con unas puntas de agro y un olor muy precioso que trascienden cuando están bien maduras ; es fruta muy estimada en tiempo de calor por ser muy fresca, aunque enjendra y cria cólera'.⁸¹

Cacomite

'Es una hierbecilla con raíz redondeada y fibrosa semejante a una cebolla y cubierta de unas telillas rojizas...La raíz se vende cocida en los mercados, se come, tiene sabor de castañas cocidas, y es, al parecer de alimento, virtudes y temperamento semejantes'.⁸²

Tuna

'...vino de tunas, como vino tinto'. '...tunas, cuya fruta llaman en europa higo indio y a sus pencas que acá llamamos nopal, llaman allá palas de venus'.⁸³ 'Si alguna fruta de Indias con muy justo título mereció renombre de dulce, sabrosa, sana y regalada fue la que entre manos (como dicen) tenemos llamada de los naturales nochtli, así como de nuestros españoles, tuna... la pulpa o parte inferior de que se compone es dulce, tierna, delicada y aguanosa, dentro de la cual se siembran y dispersan unos granillos como los de las uvas... sólo entendemos que si hay fruta en el mundo que con más seguridad se pueda comer, es la tuna... ultra de que jamás ahita, ni causa pesadumbre, por muchas que se coman'.⁸⁴ 'En esta Nueva España al árbol llaman nopal, y a su fruta *nochtli*. De este género de nochtli hay muchas especies... pero las mejores de todas son las blancas, y a su tiempo hay muchas y duran mucho, y los españoles son muy golosos de ellas, mayormente en verano y de camino con calor, porque refrescan mucho. Hay algunas tan buenas que saben a peras y otras a uvas, Otras hay muy coloradas y no son muy apreciadas, y si alguno come es porque vienen primero que otras ningunas. Tiñen tanto, que hasta la orina del que las come tiñen, de manera que parece poco menos que sangre ; tanto que los primeros conquistadores que vinieron con Hernando Cortés, llegando un día a donde había muchos de estos árboles, comieron mucho de aquella fruta sin saber lo que era, y como después todos se vieron que orinaban sangre, tuvieron mucho temor pensando que habían comido alguna fruta ponzoñosa, y que todos habían de ser muertos ; hasta que después fueron desengañados por los indios'.⁸⁵

⁷⁷ CHAVEZ, Hayhoe Arturo. *Guadalajara en el siglo XVI*. Colección *Guadalajara 450 años*. Tomo segundo Ayuntamiento de Guadalajara, pág.61

⁷⁸ Idem, citando a 78. Pá.61

⁷⁹ Idem, pág. 61.

⁸⁰ Idem. citando a 79, pág. 62.

⁸¹ GONZALEZ, Luis y Blanco Carlos, Citando a Fray Antonio de Cd. Rodrigo. En *Michoacán a la mesa*. Colegio de Michoacán. Gobierno del Estado de Michoacán. Instituto de Investigaciones Históricas. Michoacán, México, 1996. Pág. 186

⁸² En Op. Cit. Chávez Hayohe, citando a (4)pág. 36.

⁸³ Idem, citando a ... (10a) pág. 38.

⁸⁴ Idem, citando a ... (10) pág. 38.

⁸⁵ Idem, citando a (9) pág. 38.

La extrañeza de los nopales es un ejemplo de lo ajeno que significaba para los españoles el complejo ecosistémico de esta tierra :

'El tunal es otro árbol de la Nueva España, si el árbol se debe llamar un montón de hojas o de pencas unas sobre otras, y en esto es de la más extraña hechura que hay de árbol, porque nace una hija, y de aquella otra y de ésta , y así va hasta el cabo, salvo que como van saliendo hojas arriba o a los lados, las de abajo, se van engrosando y llegan cuasi a perder la figura de hoja, y tronco y ramos, y todo él, espinoso, y áspero y feo, que por eso en algunas partes le llaman cardón'⁸⁶.

Viznagas

Los españoles conocían unas 'viznagas de la Espana, que sirven de mondadientes", ya aclimatadas en estas tierras'⁸⁷

Melones

Arturo Chávez refiere que en la Relación de Fray Alonso Ponce "casi no había región ni provincia en Nueva Galicia donde no se encontraran".⁸⁸

'Hay asimismo melones que siembran los indios, y se hacen tan grandes que comúnmente son de media arroba, y de una, y más ; tan grandes que un indio tiene que hacer en llevar uno a cuestas ; y son macizos, y por dentro blancos, y algunos amarillos, y tienen gentiles pepitas casi de la manera de las calabazas, y guardándolos para entre año, y lo tienen por muy principal mantenimiento, y son muy sanos, y cómense cocidos a manera de cachos de calabaza, y son mejores que ellas'.⁸⁹

Jícama

'Hay también Xícamas, que así como los camotes no las comimos porque nos saben a nabos crudos ; pero es muy gentil fruta y muy fresca de camino y consérvanse muchos días, y es jugosa y sábenos a puerros verdeñales'.⁹⁰

'... raíz gruesa que tiende casi siempre a la forma redonda, blanca, agradable como alimento y de temperamento muy refrescante... se usan las raíces, que suelen servirse al fin de las comidas y proporcionan a los que sufren calor un alimento grato, refrescante (aunque propio para producir flatulencia), y no del todo malo si se cuelean antes en un lugar ventilado y se dejan allí marchitar. Extinguen la sed, combaten el calor y la resequedad de la lengua, suministran un alimento muy apropiado a los que tienen fiebre, y refrescan, humedecen y alimentan el cuerpo'.⁹¹

'A parte de esta variedad de jícamas, que hoy llamamos 'de agua', había otra nombrada por los indios 'coen' y por nosotros 'jícamas de leche'.⁹²

Aguacate

'Entre muchas frutas que hay en estos montes, y en toda la Nueva España, es una que llaman *ahuacati* ; en el árbol parece y así está colgando como grandes brevas, aunque en el sabor tiran a piñones. De estos ahucates hay cuatro o cinco diferencias : los comunes y generales por toda esta tierra, y que todo el año los hay, son los ya dichos, que son como breva, y de estos sale mucho aceite, y sale muy bueno, así para comer como para arder ; otros hay tan grandes como muy grandes peras, y son tan buenos que creo que es la mejor fruta de la Nueva España en sabor y virtud : otros son mayores que son como calabazas pequeñas y estos son de dos maneras, los unos tienen muy grande hueso y poca carne, los otros tienen más carne y son buenos. Todos estos tres géneros de grandes se dan en tierra bien caliente. Otros hay muy pequeñitos, poco más que aceitunas cordobesas ; y de este nombre pusieron los Indios a las aceitunas cuando acá las vieron que llamaron ahucates pequeños. Esta es tan buena fruta que se da a los enfermos (...) Digo de todos estos géneros de ahucates , cómenlos los perros y los gatos y mejor que las gallinas ; porque yo he visto que después de que un perro harto de gallina darle ahucates, y comerlos de muy buena gana, como un hombre harto de carne que come una aceituna'.⁹³

Higos del mastuerzo (así llamaban a las papayas)

'... hay unas higueras altas, y tienen las hojas trepadas , y más anchas que las higueras de España, llevan unos higos tan grandes como melones pequeños, los cuales nacen pegados en el tronco principal de la higuera, en lo alto de ella, y muchos de ellos en las ramas y en cantidad, y tienen la corteza o cuero delgado, y todo lo demás es una carnosidad espesa como la del melón y de buen

⁸⁶ Idem, citando a ... (8), pág. 37.

⁸⁷ Idem, citando a ... 15.. pág. 40

⁸⁸ Idem, Pág. 40

⁸⁹ Idem, citndo a ... 16 pág 40 .

⁹⁰ Idem citando a ... 22 pág. 41.

⁹¹ Idem, citando a ... 23 pág. 42.

⁹² Idem, citando a ... 24, pág. 42.

⁹³ Idem., citando a ... 25.. pág. 43.

sabor, y córtase a rebanadas como el melón, y en medio del dicho higo, o fruto, tienen las pepitas, las cuales son menudas y negras, y envueltas en una manera de materia y húmeda, de la forma que lo están las de los membrillos, y son tanta cantidad como el huevo de gallina, poco más o menos, según la cantidad del higo o fruta de suso expresada, y aquellas pepitas se comen y son sanas, pero el mismo sabor, ni más ni menos, que el mastuerzo. E por esto los que por aquellas partes andamos sirviendo a Vuestra Magestad llamamos a esta fruta higos del mastuerzo...⁹⁴.

Zapote

'En tierras calientes se dan unos árboles que se llaman zapotes de los cuales hay muchas diferencias... unos de estos llevan la fruta del tamaño de una naranja, y de aquella proporción, con carne blanca, y a estos llaman zapotes dormilones, porque dicen que provocan sueño, otros tienen la carne amarilla, otros negra a manera de xirapliega, y todos son de buen comer'.⁹⁵

Mamey

"Fruta muy abundante en tierra caliente, muy apreciada y gustosa y por todas partes conocida".⁹⁶

'Hay una fruta que se llama mamey, el cual es un árbol grande y de hermosas y frescas hojas. Hace una graciosa y excelente fruta, y de muy suave sabor... está la carnosidad como leonada y sabe a melocotones y duraznos, o mejor, y huele bien y es más espesa esta fruta y de más suave gusto que el melocotón...'⁹⁷

Coco

'Del árbol de la nuez indica o coco. Este que los indios llaman vulgarmente *maron*... y que da un fruto llamado por los mexicanos *coyolli*, y por los portugueses coco a causa de ciertos ojos que tiene parecidos a los del mono. ... Casi todas las partes de esta planta son muy apropiadas para usos humanos. Con la madera se alimentan las hogueras y resplandecen las chimeneas, y se fabrican en algunas naciones naves, los pisos de las mismas, los timones, y los mástiles así como los techos de las casas. Hay dos géneros de esta planta, uno bueno para dar fruto y el otro para extraer licor de él; el jugo que destila de los renuevos y racimos tiernos atados en sus puntas y cortados, se recoge en tubos de caña y otros vasos, y hace las veces de vino; el primer día es suave, en los tres o cuatro días siguiente es desagradable, y después enteramente inútil, pero siempre tiene mal olor y produce humores crasos y flatulencias... Más suave que nuestro vino y transtorna menos la cabeza si en las vasijas que se le recoge no se eche alguna sustancia que cause embriaguez como es el mangle... De este vino expuesto al sol, o guardado en cualquier sitio durante ocho o diez días, se hace un vinagre muy fuerte, pero menos seco que el nuestro, y que puesto al fuego pierde inmediatamente toda su acidez, por lo cual se mezcla a las comidas cuando ya está enfriándose... Del mismo vino puesto al fuego y condensado, se hacen miel y azúcar tan agradables que son preferidos por muchos, y principalmente por los indígenas, al azúcar y miel verdaderas que también tienen en abundancia... La nuez está cubierta por dos cortezas: la externa es de naturaleza cerdosa y como tejida de hilos de cañamo o estopa, comestible al principio... con el sabor a alcachofa, pero más dulce y más astringente (...). De la misma corteza se fabrican muy buenas mechas para encender la pólvora de las armas guerreras, cuerdas y cables de naves muy fuertes y que no se deterioran nada con la humedad del mar, y la madera de la estopa es muy a propósito para rellenar las juntas de las tablas, pues se hincha al humedecerse tapando así mejor las aberturas e impidiendo más eficazmente la entrada de agua. La corteza interna que cubre la nuez es brillante, muy dura y de color negro; se hacen de ella vasos muy hermosos adornados de oro y plata, y es fama que vuelven muy saludables las bebidas. ...Dentro está la pulpa o medollo blanquísimo, comestible y del sabor parecido al de las almendras dulces (...). Se mezcla a ciertas comidas al prepararlas como el arroz, al llamado potaje blanco y a otras semejantes... Suele la pulpa secarse, cortarse en trozos y llevarse así para venderse a los lugares en que no se produce, pues hace las veces de castañas para usarse después (...). De los pedazos que antes hablamos se extrae un aceite bueno para las lámparas y para preparar el arroz (...). Los cogollos o cabezas de estas palmas se comen, aunque con algún detrimento del árbol, y son muy agradables; las hojas no son tampoco del todo inútiles, pues hacen las veces de coladeras para filtrar el vino de las palmas, y se fabrican a veces de ellas suelas para calzado'.⁹⁸

Capulines

Los españoles les llamaban *capulines*. ... los frutos son un poco ácidos y astringentes, aunque ya en sazón y cuando han alcanzado una perfecta madurez pierden mucho de su aspereza; son de gusto agradable, que son en opinión de algunos de paladar no poco fino, no parecen inferiores a nuestras cerezas...se hacen de ellos un pan y una bebida cuando hay escasez de víveres y de vino.. y si se comen muchos tiñen los dientes de un color negro, que puede sin embargo quitarse con un dentrífico. No faltan, a pesar de todo, quienes se atreven a anteponerlos a todas las demás frutas del tiempo, aun del Viejo Mundo'.⁹⁹

⁹⁴ Idem, citando a .. 30, pág. 44.

⁹⁵ Idem, citando a a37, pág. 46.

⁹⁶ Idem, cita de Arturo Chávez Hayhoe, Op. Cit., pág. 47.

⁹⁷ Idem, citando a ..41.. pág. 47

⁹⁸ Idem, citando a 44, págs. 49-51.

⁹⁹ Idem, citando a 50, pág.52

Chirimoyas

'... anonas, y tienen por dentro unas pepitas como de frijoles, y lo demás es como manjar blanco, y es muy sabrosa'.¹⁰⁰

Camote

'A la hierba que los indios llaman batata, la llaman los mexicanos *camotli* por la forma de la raíz, que es la parte principal y más útil...¹⁰¹ 'Cómense asadas y cocidas, tienen el sabor en nada diferente a castañas asadas y cocidas, así nos supieron bien'¹⁰².

Jitomate

'Hay en este Nuevo Mundo 'unos frutos llamados *tomatl*... Los más grandes se llaman *xitomame*, es decir, *tomame en forma de calabaza*, los más chicos *mitomate*, es decir de siembra, porque se acostumbra sembrarlos al mismo tiempo que el *tlaolli* o grandío indio o sea el maíz'¹⁰³

'Los farmacéuticos europeos que han conocido algunos de estos frutos los han llamado *frutos de amor* ... Se hace de ellos, molidos y mezclados con chile una salsa muy agradable que mejora el sabor de casi todas las viandas y alimentos, y estimula el apetito'¹⁰⁴

Chile

'También le llamaban 'pimienta de las Indias' y 'ají'. 'Hay ají de diversos colores : verde y colorado y amarillo (...) Cómese verde y seco, y molido y entero, y en la olla y en guisados. Es la principal salsa y especiería de Indias ; comido con moderación ayuda al estómago para la digestión, pero si es demasiado tiene ruines efectos, porque de suyo es muy cálido, y humoso y penetrativo, por donde el mucho uso de él en mozos, es perjudicial a la salud, mayormente del alma porque provoca a sensualidad... para templar el ají, usan de sal, que le corrige mucho porque son entre sí contrarios y el uno y el otro se enfrenan ; también usan tomates, que son frescos y sanos y es un género de granos gruesos, jugosos, y hacen gustosa salsa, y por sí son buenos de comer. Hállese esta pimienta de Indias universalmente en todas ellas, en las islas en Nueva España, en Pirú y en todo lo descubierto, de modo que como el maíz es el grano más general para pan, así el ají es la especia más común para salsas y guisados'¹⁰⁵

Los españoles reconocieron las propiedades curativas del chile, al igual que las del jitomate. Entre algunas de las explicaciones de los poderes del chile tenemos la que cita Juan de Cárdenas en su libro 'Problemas y Secretos Maravillosos de las Indias' : 'Ultimamente se pregunta cuál sea la causa, porque teniendo las cosas calientes propiedad de quitar la gana de comer, vemos que el chile (cuya complexión es calidísima) antes nos la pone y despierta ; a este se responde que el chile despierta el apetito por dos causas : la primera por cuanto con la agudeza de sus partes corta y limpia las flemas de la boca del estómago, que lo tenían empalagado y empachado el apetito, y la otra, porque como el chile tiene la propiedad de morder, y como se dijésemos de pe'lizcar, con aquel sentimiento y mordicación parece que aviva y despierta el sentido del hambre, y así mientras más chile comemos, parece que nos da, y es la causa lo que agora acabo de decir, de que con esto más se aviva el apetito'¹⁰⁶.

guajolote

La forma de matar a las aves introducida por los españoles era "retorciéndoles el pescuezo y no degollándolas por ser esto último costumbre y matanza judía"¹⁰⁷

'Aves de la tierra hay muchas en aquella provincia, y entre ellas las más estimadas son los gallos de papada, y las gallinas, a los cuales en España llaman gallos y gallinas de las Indias'¹⁰⁸. "También les llamaban 'gallinas de la tierra y guajolotes, y a las que ahora llamamos simplemente gallinas ellos les decían 'gallinas de castilla'¹⁰⁹.

'Los guajolotes son una especie de pavo grande, y es sabroso si se come ... este pavo indio, no es tan hermoso como el español y de tan vivos colores de pluma, pero más sabroso en los guisados, más que la gallinam capón, gallo, paloma y codorniz'¹¹⁰

¹⁰⁰ Idem, citando a 54a, pág. 54.

¹⁰¹ Idem, citando a 65, pág. 57

¹⁰² Idem, citando a 64... pág. 57

¹⁰³ Idem, citando a ,, 71, pág. 58

¹⁰⁴ Idem, citando a 70, pág. 58

¹⁰⁵ Idem, citando a 74, pág. 59

¹⁰⁶ Idem, citando a Cárdenas, obra citada. Pág. 60

¹⁰⁷ Idem, pág. 84.

¹⁰⁸ Idem, citando a 107, pág. 84

¹⁰⁹ Idem, pág. 84.

¹¹⁰ Idem, citando a 108, pág. 84.

otras aves :

'Paloma y codorniz, de estas hay en estos valles muchas, y grullas por el mes de diciembre, que cazan para comer todo género de gente'¹¹¹.

'Hay codornices en esta tierra... son tan grandes como las de Castilla, y son de mejor comer, porque tienen pechuga como de perdiz'¹¹².

'Comían estos señores (los nativos) estas maneras de pan ya dichas (tamales) en que una gallina entera [y] también de otra manera de empanada de pedazos de gallina... También comían los señores muchas maneras de cazuelas ; una manera de cazuela de gallina hecha a su modo, con chile bermejo y con tomates y pepitas de calabaza molidas, que se llaman ahora este manjar pipián '¹¹³'.

las carnes

'Cazaban venados, y conejos, gallinas de la tierra que ellos criaban, otras montesas , y perrollos que llaman chichitones, que los criaban sólo para comer... cocían estas carnes en hayas con muchos guijarros'¹¹⁴.

Tanta afición tuvo la carne y la caza de venado que se el corregidor de Tenamaztlán Don Pedro de Avila, escribe en su libro *Noticias de la Nueva Galicia* en 1579 que 'A los venados sí los han escaseado los cazadores, por su utilidad'¹¹⁵

los pescados

'Cria [el río Lerma, antes llamado río Grande] mucho pescado en abundancia y bueno ; la mayor cantidad es de bagres grandes y medianos, sardina gruesa, bocudos y pejerreyes menudos, tómanse unas truchas buenas y un pez grande que llaman robalo, cuya comida es tan regalada como la del sollo en Castilla aunque estos son muy raros... hace este río quince leguas de aquí en el paraje de Jamay y Chiconcuatenco un lago, laguna o mar... cría entre otros peces unos que los indios llaman en su lengua mexicana *amiotes* y el español le llama pescado blanco ; es mayor de media vara, su carne excede en blancura a una leche cuajada, el gusto como de carne tan delicada ; no es apetitoso si no se le ayuda de condimentos ; es sumamente sano que se da a cualquiera enfermo ; comen de una vez muchos sin recelo que dañe... no tiene espina más que sola la del armazón...'¹¹⁶.

Tortugas y ranas

"Y también les gustaban y consumían ranas, y cuando conseguían tortugas no las desairaban, ni tampoco a sus huevos que algunos consideraban de mejor gusto y más nutritivos que los de gallina"¹¹⁷

Alimentos menos apreciados entre los españoles :

Guamúchil

'Es un árbol espinoso con hojas como de granado... y vainas de color púrpura y rojo llenas de semillas negras, la cual aunque es comestible, y de sabor agradable, inficiona el aliento con un mal olor'.¹¹⁸

Guayaba

'Trajéronos también guayabas, son verdes que tiran a amarillo ; son como duraznos llenas de granillos que se tragan sin quebrar, y aunque es buena fruta en las Islas Españolas pero a los que vienen de Castilla les hiede a chinches y les parece abominación comerla'.¹¹⁹

'También hay otros árboles en Tierra Caliente llamados vayabos [sic]... la fruta es del tamaño de las manzanas medianas, unas son redondas y blanca la carne ; otras aovadas con carne colorada, y estas son más sabrosas ; cómense todas ellas con cáscaras, la cual en todas es verde, y cuando están muy maduras tira un poco a amarilla ; la fruta es sabrosa, aunque muy recia para los flacos de estómago ; si se come para madurar restriñe, y si está muy madura hace contrario efecto ; a los recién venidos de España les huele a chinches'.¹²⁰

¹¹¹ Idem. citando a 109, pág. 85.

¹¹² Idem. citando a 111, pág. 85.

¹¹³ Idem, citando a 112, pág. 85 y 86.

¹¹⁴ Idem. citando a 121, pág. 89.

¹¹⁵ Idem. pág. 87.

¹¹⁶ Idem. citando a 124, pág. 90 y 91.

¹¹⁷ Idem, pág. 91.

¹¹⁸ Idem, pág. 36.

¹¹⁹ Idem, citando a (18), pág. 40.

¹²⁰ Idem, citando a Fray Alonso Ponce en ...19 pág. 40-41.

Cocoyoles o coyules

'En esta tierra caliente se dan asimismo unos árboles que llaman cocoyoles, que son de casta de cocos o de palmas... debajo de esta cáscara, que es algo dura tiene una carnaza blanca que los indios chupan y comen y dicen ser muy sabrosas...de esta carne hacen unos requesones muy parecidos a los de leche de cabras o de ovejas'.¹²¹

Pitahaya

Aunque no fue despreciada, esta fruta no se identifica dentro de las favoritas del gusto español. 'Dánse una fruta que llaman pitahaya, que es tan grande como una naranja y tiene la carne blanda, y cuando está madura no hay carmesí que se le iguale, la carne es blanca, con muchos granitos como de mostaza, negros, muy jugosa, vistosa y olorosa y no menos gustosa'.¹²²

Mezquite

'También hay mezquite (que es un árbol resinoso), y de madera recia, de que no sólo los montes están vestidos de él, sino hasta en los pueblos, ranchos y haciendas; éste da de fruta unas vainillas, comestibles a los indios y muchachos, más que a los españoles y demás gente, y engorda a los marranos y asnos (...). Esta madera es muy recia para ingenios de agua y para ingenios de moler metales y otras cosas que de ella quieran hacer recias... echan un fruto a manera de algarroba de España, es más delgado, tiene buen sabor dulce; hacen de él unos panes como los de azúcar, moliendo pepita y ollejo, y todo junto, así lo guardan para cuando haya falta. Porque no se da mezquite todo el año, sino en tiempo de aguas...'.¹²³

'el fruto son unas vainas redondillas (...) para comerlas más canlas, y no las tragan sino chupan el zumo (...) hácese pulque con la corteza'.¹²⁴

Xocote

'El manzanillo llamado xocote'.¹²⁵ '...jocotes, que son como ciruelas moradas de España, de las cuales hacen vino para beber, y estas se dan por cuaresma'.¹²⁶

Ciruelas

'Las ciruelas son encarnadas y muy ordinarias... Hay también árboles ciruelos de dos maneras: son las ciruelas agrias y enfermas, y dan calenturas; son de dos maneras: unas amarillas y otras coloradas'.¹²⁷ 'Hácense de ellas pulque para beber y emborracha más que la miel. Todas las ciruelas tienen huescos (huesos) grandes dentro'.¹²⁸

Quelites

llamados *cocote* o *acocote*. 'Es una hierba de cuatro palmos, cilíndrica... se come como hortaliza, crudo o cocido; tiene sabor de anís, gusto aromático, y parece pertenecer a un régimen alimenticio para adelgazar... quelites cocidos de muchos géneros'.¹²⁹

Camote

Los españoles les llamaban batatas. 'A la hierba que los haitianos llaman batata los mexicanos llaman *camotili* por la forma de la raíz, que es la parte principal y más útil... Dicha raíz es buena para comerse cruda o cocida, y en distintas viandas que se preparan con ella; tiene el sabor muy parecido al de las castañas y suministra un aliento semejante, bueno, aunque carso y propio para producir flatulencias'.¹³⁰

'... cómense asadas o cocidas, tienen el sabor en nada diferente a castañas asadas y cocidas, así nos supieron bien'.¹³¹

¹²¹ Idem, citando a ... 45 pág. 51.

¹²² Idem, citando a a., 47 pág. 52.

¹²³ Idem, citando a 52. pág. 54.

¹²⁴ Idem, citando a 52a. pag. 54.

¹²⁵ Idem, citando a 53. pág. 54.

¹²⁶ Idem, citando a 57a pág. 55

¹²⁷ Idem, citando a 54a, pág. 55

¹²⁸ Idem, citando a 54b, pág. 55

¹²⁹ Idem, citando a 62. pág. 56.

¹³⁰ Idem, citando a 65. pág. 57.

¹³¹ Idem, citando a 64. pág. 57.

Calabazas

Entre los géneros de calabazas, que los indios llaman *ayotli* se encuentran muchas variedades...

tzilacayotli (actualmente le decimos zilacayota) o calabaza que suena, [otra es] *cozticayotli* o calabaza amarilla, [otra especie es] *atecomatl*, semejante a las calabazas españolas (...) que no sirven para comerse, y del cual no suelen hacer uso los indios sino para llevar agua, de donde tomó su nombre; [otra especie es] *axicalli* o calabaza de agua (...) del cual suelen formarse dos vasijas que hacen las veces de las más grandes fuente; de los mismos, enteros y juntos en hileras de siete fabrican balsas muy buenas para transportar hombres, caballos o cualesquiera cosa... Todas las variedades carecen, como las nuestras, de sabor y de olor... aunque preparadas con azúcar son menos saludables y agradables que las nuestras. Las flores o rebuevos de estas plantas sirven a los indios como hortalizas principalmente con jugo de carnes gordas¹³²

Chayote

Los indios le nombraban *chayotli*¹³³. Es una planta voluble y trepadora propia de los lugares cultivados y hortenses. Da fruto espinoso...El fruto se come cocido y se vende mucho en los mercados; el haba interior se parece en el sabor a las bellotas cocidas, con algo de marino, como de ostras asadas, aunque también se parece a las patatas cocidas o a las castañas. No enteramente malo ni desagradable como alimento pero no tiene, que yo sepa, ningún otro uso¹³⁴

Frijol

Ejotes quiere decir frijoles cocidos en su vaina¹³⁵. El frijol no tuvo antaño la popularidad y primacía que en los actuales tiempos tiene; en los escritos antiguos poco se le menciona como alimento del indio y del pobre, los cuales su sustento era casi únicamente la tortilla y el chile, y dignase lo mismo de entre las más distinguidas clases; ni en las listas de las despensas se le cite, ni en los platos se le menciona mayor cosa, ni en las cotizaciones de precios se le da mayor importancia, y le decían frisoles¹³⁶.

Alimentos curativos apreciados por los españoles :

Jocuistle

Es una planta espinosa y que también pertenece a los géneros del *metl* (maguey), pero con fruto dulce y ácido, numeroso... y está lleno de jugo comestible y de sabor agradable... El fruto masticado y conservado en la boca cura las ulcerillas de la misma que provienen del calor.¹³⁷

Tuna

Dio honra a este fruto el eminentísimo varón Martín Enríquez, ilustre virrey de esta Nueva España, quien mediante su uso frecuente se libró por completo de muchas enfermedades que solía padecer, originadas de la bilis y de calor.¹³⁸

Guayabo

...Si se comen muchas suelen dar calenturas... es la hoja medicinal, cocida y bebida el agua, estanca las cámaras, y para lavatorios de piernas hinchadas, y aprovecha la madera de hacer verjas, ventanas y otras cosas a que le aplican...¹³⁹

Aguacate

Las cáscaras o cortezas de éste árbol [sic] cocidas y lavadas las piernas con el agua, aprietan mucho y quitan el cansancio, y maravillosa y palpablemente es un muy excelente y salutarífico baño.¹⁴⁰

Las mujeres que crían no los osan comer porque causan cámaras a los niños que maman.¹⁴¹

¹³² Idem, citando a 66, pág. 58.

¹³³ Idem, pág. 56.

¹³⁴ Idem, citando a 63, pág. 56.

¹³⁵ Idem, citando a 72a, pág. 59.

¹³⁶ Idem, pág. 59.

¹³⁷ Idem, pág. 37.

¹³⁸ Idem, pág. 39.

¹³⁹ Idem, citando a 20a, pág. 41.

¹⁴⁰ Idem, citando a 26, pág. 43.

¹⁴¹ Idem, citando a 28a, pág. 43.

Zapote

Zapote blanco : '... fruto de forma y tamaño de membrillo, al que nuestros españoles llaman zapote blanco, comestible, de sabor agradable, pero no del todo saludable como alimento, y con huesos de almendra letal y deletera... los frutos comidos concilian el sueño'.¹⁴²

Zapote negro : '... comestible, de alimento caliente que alivia la indigestión y sabor agradable para algunos ; antes de la madurez es de naturaleza tan cáusica que cura la lepra, la tiña, el salpullido y la sarna, y mata a los peces echado en los ríos'.¹⁴³

Mamey

'... La almendra contenida en el hueso suele agregarse a la bebida *cacaoatl* (chocolate) y untarse en los cabellos para que no se partan, sino que se conserven íntegros y brillantes ; se aplica igualmente para realzar el color de las llamadas xícaras, y a toda clase de madera'.¹⁴⁴

Coco

'... Dicen que esta especie de vino [el agua de coco] aprovecha admirablemente a los tísicos, y que es de tal suerte eficaz para los enfermos de orina y de los riñones, que a penas se encuentra en las islas Filipinas, entre los indígenas, o entre los nuestros, quien padezca dichas enfermedades, pues con esta bebida se limpian tales partes y se disminuyen y arrojan cálculos. Dicen, sin embargo, que hace daño a los que padecen obstrucciones, principalmente del bazo, o hidropesía. ..[hablando del azúcar elaborada con coco] Es tal azúcar de temperamento caliente y húmedo de gusto agradable, dura mucho sin descomponerse, suaviza el pecho, alivia el catarro, fortalece el estómago y el cerebro y ayuda a la digestión. (la corteza externa, fibrosa) muy eficaz para contener diarreas, curar la indigestión y tonificar el estómago. (hablado de las vasijas que se hacen de la corteza interna que cubre la nuez) es fama que vuelven muy saludables las bebidas y que (no se por qué virtudes) alivian la parálisis y fortalecen los nervios... (Del meollo o pulpa blanca) machacado y exprimido se extrae sin la acción del fuego una leche muy útil para matar las lombrices, principalmente de los niños y jóvenes, tomada por las mañanas con sal y en dosis de ocho onzas (...). De la raspadura de la misma pulpa hervida en una cantidad suficiente de agua y agitándola mucho, se saca un aceite que cuando es reciente sirve para preparar la comida y es muy bueno para usos médicos ; ...calma los dolores principalmente los que provienen de causa fría, y alivia admirablemente las heridas, pues detiene la sangre, limpia y evita el pus, mitiga el dolor y produce al fina la cicatrización más eficazmente que el aceite llamado *Aparicio* ; suaviza, untado el pecho ; introducido purga el vientre y presta muchos servicios que difícilmente podrían enumerarse. (...) Cada nuez contiene, además un líquido blanco semejante a suero o a leche y en cantidad como de tres libras, bueno para calmar la sed, extinguir fiebres, templar el calor, curar y lavar los ojos y limpiar el cutis de las mujeres... y es de gusto agradable, sobre todo a los que sufren calor, a los cuales nunca hace el menor daño aunque estén bañados en sudor y cualquiera la cantidad que tomen...'.¹⁴⁵

Mezquite

'... es medicinal, bébese y hácese pulque de con la corteza... sus hojas y grumos son medicinales para los ojos, echando el zumo de ellas en los ojos'.¹⁴⁶

Los introducidos que ya tienen arraigo en el gusto mexicano

El intercambio de gustos y de preferencias permitió que hasta la fecha se cultiven y degusten ciertos alimentos que han sido de tal modo incorporados a esta tierra que no extrañaría que los habitantes de Guadalajara, por ejemplo dijese que son propios de la región. Estos alimentos son.

Plátano

' Se comen crudos o asados con vino, y así son mucho más agradables (...) cuanto más pequeños, tanto más buenos y saludables son. Dicen que esta planta es extranjera en Nueva España y fue traída de Etiopía o de las Indias Orientales, de donde es originaria...'.¹⁴⁷

¹⁴² Idem, citando a 38... pág. 47.

¹⁴³ Idem citando a 39, pág. 47.

¹⁴⁴ Idem, citando a 42, pág. 48.

¹⁴⁵ Idem, citando a 44, pág. 49-51.

¹⁴⁶ Idem, citando a 52a, pág. 53 y 54.

¹⁴⁷ Idem, citando a 133, pág. 46.

"Al parecer los colonizadores quienes introdujeron el cultivo del plátano desde las Canarias y Vasco de Quiroga los aclimató en Michoacán pocos años después de la conquista. Su producción en regiones tropicales fue tan elevada, que en el siglo XVIII ciertos autores lo consideraron originario de las Indias"¹⁴⁸.

Mango y tamarindo

"En el galeón de Manila llegaron varios productos que dejaron huella en la comida mexicana, como el mango manila y el tamarindo - ambos provenientes, en realidad de la India- "¹⁴⁹.

Cacahuates

Antes de la llegada de los españoles a América ya se conocía el cacahuete. Su origen en el Nuevo Mundo se remite a Sudamérica y en el Viejo en el continente Africano.

Cítricos (naranja, limón, lima) de origen asiático y traídos por los españoles para perfumar sus patios.

Manzana

Pera

Durazno

La plaza o tianguis, surtido de alimentos para Guadalajara

(Espacio de resistencia para la circulación de los productos originarios)

La incipiente Guadalajara guardaba las distancias en las clases sociales. De esa manera se dividía en cuatro sectores : Los españoles y peninsulares en general, vivían al centro de la ciudad, al lado poniente del río San Juan de Dios, los pueblos indígenas formaban un cinturón que los protegía ; los pueblos de Analco y Mexicaltzingo, se encontraban al sur oriente y sur-poniente respectivamente, mientras que el pueblo de Mezquitán se encontraba más hacia al sur cerca del Lago Azul. Todos ellos llevaban sus productos a vender en la plaza o en los portales "que daban lugar a comerciantes y fruterías"¹⁵⁰, con lo que proveían de alimentos a los españoles.

"La fruta y la verdura era traída por los indios de los pueblecillos vecinos a la plaza o tianguis donde se vendía verdura, fruta, pan, tortillas, atole, carne cocida, chile, marquesotes, rosquetes, y otras cosas y comidillas de la tierra.

"La carne provenía de los contornos de la ciudad, y el pescado del río y de las lagunas de Chapala y Cajititlán, donde lo traen al repartimiento y a vender por las calles fresco y muy bueno."¹⁵¹

"Si algo en ellas [las casas de los españoles] falta de legumbres a más de las que cultivan en cebollas, ajos, chile o pimientos, coles, lechugas, zanahorias, rábanos, cardos, betabeles, berenjenas, nabos, se sule de los pueblos inmediatos, y de otros más distantes que continuamente concurren a la plaza y la hacen espaciosa por la abundancia y variedad, pues en ella se halla también el mamey, chicozapote, anona, cocos, melón- zapote, perras chica y grande, zapote prieto, fruta que cuanto fastidia a la vista es sensual y saludable, ciruelas de varias especies, tempisque, sandía, melón y si algunas no pueden llegar frescas, se expenden en orejón, y así abunda también en fruta seca, que entra de la Vizcaya y de otros países más retirados"¹⁵².

Los productos también entraban en las categorías de distinción según fueran de la "tierra" o de "castilla", por supuesto los productos de castilla gozaban de mayor prestigio que los de origen americano o local. Lo que rescata Juan Luis Vives en sus "Diálogos"¹⁵³, es más que elocuente :

¹⁴⁸ LONG, Janet. *La Cocina Mexicana a través de los Siglos. Tomo IV La Nueva España*. Ed. Cifo, Libros y Videos. S.A. de C.V. México. 1997. Pág 29

¹⁴⁹ Idem, pág. 32.

¹⁵⁰ ARROYO, Alejandro Jesús y VELAZQUEZ Luis Arturo (compiladores). *Guadalajara en el umbral del siglo XXI. En memoria del Lic. Javier Michel Vega*. Universidad de Guadalajara. Guadalajara. Jalisco, México. 1992. Pág. 39.

¹⁵¹ Op. Cit. , ARROYO, Alejandro Jesús y VELAZQUEZ, pág. 38.

¹⁵² Idem, pág. 126

¹⁵³ En CHAVEZ Hayhole, Arturo. *Guadalajara en el siglo XVI. Segundo Tomo. Capítulo III Los alimentos*. Ediciones Guadalajara 450 años Ayuntamiento de Guadalajara. Guadalajara. Jalisco, México. 1991. Pág. 35 y 36.

'Alfaro.- Pero, ¿qué es lo que venden esos indios e indias que están ahí sentados ? Porque las más parecen a la vista cosas de poco precio y calidad.

Zuazo.- Son frutos de la tierra : ají, frijoles, aguacates, guayabas, mameyes, zapotes, camotes, jícamas, cacomites, mezquites, tunas, jilotes, cocotes y otras producciones de esta clase.

Alfaro.- Nombres tan desconocidos como los frutos ; ¿y qué bebidas son las que hay en esas grandes ollas de barrro ?

Zuazo.- Atole, chian, zozol, hechas de harinas de ciertas semillas.

Alfaro.- Vaya unos nombres extraños.

Zuazo.- como los nuestros para los indios'.

Los fundadores de Guadalajara nunca se dedicaron a la producción de alimentos para su abasto, no hay experiencia de producción de productos primarios, ni de trabajo con la tierra, ni con los recursos naturales, por lo que no existe este dato en la memoria histórica de las generaciones posteriores.

**Si corre,
se arrastra
o vuela...
a la cazuela**

**ESPECIES DE PLANTAS Y ANIMALES ENCONTRADAS
EN LA DIETA DE LOS POBLADORES DE LA ACTUAL GUADALAJARA DESDE
LA ÉPOCA PREHISPÁNICA, COLONIAL Y EL SIGLO XX**

Nombre común	nombre científico	descripción	Distribución	Obtención	Origen	Temporada	categoría de conservación
1. acocil o chacaes ð	Procambarus Clarkii	insectos del suelo. Camarón Pequeño (Mol), figura de caracol. Es blanco por debajo y negruzco por encima, pero cocido se pone rojo: Es alimento agradable (Hern). Son casi como camarones, tienen la cabeza como langostas son pardillos y cuando se cuecen pàranse colorados, como camarones. <i>Diccionario de zoología Náhuatl, 1985</i>	En las lagunas	pesca	Americano	---	----

2. ahuate 𐀀		Huevesillos de una mosca depositados en la superficie, haciendo una pasta llamada así, hueva que se hace de los huevos de ciertas moscas del lago de México que llaman axayácti (Clav) <i>Diccionario de zoología Náhuatl, 1985</i>	Lagos	colecta	Americana	--	--
3. agenjo (del país)	Artemisa, laciniata Willd	Planta herbácea de hojas divididas y aromáticas, flores en cabezuelas.		Cultivada	España	-	--
4. aguacate 𐀀 𐀁 𐀂	Persea americana Mill.	Arbol de 15 a 50 metros, flores amarillo verdosas, fruto ovoide, comestible de sabor dulzón.	Climas cálidos y templados	Silvestre y cultivada	Americana	Primavera	
5. ahuilote 𐀃	Vitex pyramidata B.L. Rob	Arbol de hasta 18 metros, hojas lanceoladas, densamente vellosas abajo, flores azules, fruto globoso comestible	Climas cálidos especialmente de: Baja California hasta Chihuahua , Durango, Nayarit Sinaloa, Oaxaca, Morelos.	silvestre	Americana		
6. ajolote 𐀄	Ambystoma spp.	Sirénido que puede convertirse a voluntad en adulto.	Endémico de los lagos del centro de México	Insectívoro, se alimenta de larvas	Americana		Protegido por la norma 059
7. ajos 𐀅	Allium Sativum Lin.	Planta bulbosa, se usa como condimento.		cultivada	Estepas de Asia Central, cultivada en China, mesopotamia y Egipto.	Todo el año	

8. albahaca G	Ocimum basilicum L.	Planta herbácea pubescente, aromática, de hojas opuestas ovaladas, flor blanca.		Cultivada	Introducida	Todo el año	
9. albaricoques	Prunus ameniaca L.	árbol frutal (chabacano)		Cultivada	Introducida	Otoño-invierno	
10. amaranto o chíá cimarrona	Salvia privoides Benth.	Planta herbácea de 1 a 1.5 m., con hojas ovales u obovadas, rojas. Flores muy pequeñas, en espigas, fruto capsular de 6 mm		Silvestre y cultivada	Americana		
11. amilotes o pescado blanco R			Lagos de México Occidental	Se alimenta de	Americana		
12. anona morada Z	Annona spp (con 12 especies para México)	Nombre del fruto o árbol que lo produce. árbol de 15 metros, pulpa aromática. Al fruto con protuberancias muy marcado se le llama chirimoya; otras tienen nombre particular como guanábana.	Climas cálidos	Cultivada	Americana		
13. ánsares o patos G	Anas y Aythya (con 10 especies)		Migratorias de los lagos de Norteamérica	Se alimentan de invertebrados y de plantas	Proviene de los lagos del sur de Canadá hasta México		Anas discors y Anas acuta (pato arcoiris y pato de cola de aguja) tienen protección especial
14. apaol (papa de agua) R	Sagittaria macrophylla Zucc.	Planta acuática de hojas elípticas a veces agudas de 20 cms, flores blancas unisexuales con 3 sépalos y 3 pétalos.	común en lagos y ríos	Silvestre	Americana		
15. ardilla de tierra o de las rocas Z	Spermo phylos Variegatus mexicanus		Habita en laderas y valles	Se alimenta de frutos, semillas	Americana		

16. armadillo ♂ Z	Dasyus noven cinctus		Habita en suelos arenosos de climas cálidos desde el sureste de Estados Unidos hasta el norte de sudamérica	Se alimenta de insectos, larvas y lombrices	Americana		No se permite su cacería
17. arrayán Z	Eugenia capuli Schl	Arbusto de 2-4 metros, fruto comestible	Climas cálidos	Silvestre	Americana	Primavera	
18. aves menoresó	Aves de tamaño pequeño como los petirrojos, etc..	La costumbre de alimentarse de las víceras de estos animales vino con los españoles. Se consideraba un platillo especial y lujoso.					
19. ayocote ♂	Phaseolus coccineus L.	legumosa con flor roja y semillas moradas rojizas		cultivada	Americana		
20. berenjenas ♀	Solanum melongena L.	arbusto de 1.5 metros. Flores blancas, fruto amarillo globoso.	Climas cálidos	Cultivada	Asiática		
21. Berzas ♀	Brassica oleracea L.	variedad de la col		Cultivada	Introducida	Todo el año	
22. Betabel (entrevistada)	Beta vulgaris L.	Planta herbácea de hojas radicales con nervaduras rojizas, raíz gruesa, roja, comestible		Cultivada	Introducida	Todo el año	
23. biznaga ♂	Ferocactus hixtris	Planta carnosa, espinosa de 2-3 m. Cuerpo subcilíndrico, espinas radiales 4 de 5 cms, flores amarillas de 7-8 cms		Silvestre y cultivada	Americana		
24. bocudos	Xenocata melanosona	pez	Habita en arroyos y lagos de zonas templadas	Se alimentan de microorganismos del fondo del río	Americana, existe en el Bosque La Primavera		

25. bonete ♂	Jarilla Caudata (brand)	Planta herbácea tendida, flores en forma de embudo moreno-pálidas, fruto subgloboso, semillas rodeadas de un arilo blanco.	Climas cálidos	Silvestre	Americana		
26. boquinete Z	Xenocata melanosona	pez	río grande (Lerma)	Se alimentan de microorganismos del fondo del río	Americana, existe en el Río Grande		
27. cacahuates ♀	Trigidia dugessi Wats	planta bulbosa, hojas largas y angostas		Cultivada	América del sur	Otoño-invierno	
28. cacomite	Trigidia paronia (L.f.)		(Cuahutitlán de García Barragán)	Silvestre	Americana		
29. cacomite♀							
30. calabacete							
31. calabacilla amarga Z	Cucurbita foetidissima H.B.K.	planta rastrera, de hojas triangulo-ovaladas, flores monopétalas, amarillentas, fruto esférico de 7 cm con manchas o bandas claras, pulpa muy amarga		Silvestre y cultivada	Americana	Todo el año	
32. calabaza ♀ ♂ Z	Moringa oleifera Lam.	Planta rastrera o semitrepadora, flores monopétalas, amarillas, fruto grande comestible.		Silvestre y cultivada	Americana	Todo el año	
33. Camote ♀ ♂	Dioscorea sp.	Planta trepadora, hojas cordiformes, flores acampanadas, blancas o moradas, raíz gruesa carnosa u comestible		Silvestre	Americana		

34. ciruelo ♂ ♀ Z	Spondias purpurea L.	arbolillo de 5-12 metros, flores rojas en pequeños grupos a lo largo de las ramillas. Fruto oval amarillo o rojo. Núcleo leñoso y pulpa escasa agridulce.	Climas cálidos	Silvestre	Americana	Primavera	Protegida por la norma
35. Capilintes							
36. capulín ♂ ♀ Z	Prunus serotina Ehrh Var. Mc Vaugh	árbol de 10-15 metros, flores blancas fruto negro o rojizo con una semilla.					
37. cardo santo ♀	cirsium mexicanum D.C.	planta espinosa con hojas recortadas con los segmentos terminados en una espina, flores en cabazuela rojas.					
38. Carnero ♂	Ovis spp	Ovinos	De manera silvestre se le encuentra en las zonas escarpadas del norte del país. De manera introducida, es un animal de ganado	Se alimentan de brotes, retoños y pastos	Americano e Introducido (es probable que el que se utilizara para comer fuera el introducido)		
39. cebollas ♂	Allium cepa L.	planta bulbosa con el bulbo tonicado, flores en umbella.		Cultivada	Asia occidental, de donde pasó a Egipto donde se popularizó.		
40. cebollín (xonácatl)	Allium scaposum Benth	planta bulbosa con el bulbo truncado, flores en umbella.			Asia		
41. Cidras ♂ Z	Citrus medica L.	arbolillo espinoso flores blancas rojizas abajo, fruto amarillento			Asia		
42. Cilacayote ♀	Cucurbita ficifolia Bouché	Planta trepadora, raíz voluminosa y carnosa comestible		Silvestre y cultivada	Americana		

43. ciruela agria o joco, ver xoconostle Z	Opuntia xoconostle	planta espinosa, fruto oblongo de 4-5 cms, anaranjado, ácido comestible	Climas templados	Silvestre	Americana		
44. Coco G	Cocus nucifera		Pantropical	Silvestre y cultivado	Posiblemente en Africa	Todo el año	
45. Cocote G	Cocus nucifera L.						
46. codorniz P Z	Colinus virginianus	Gallinácea	Habita en zonas áridas y cultivadas	Se alimenta de granos e insectos	Americana		
47. comadreja Z	Mustela frenata		Habita en todos los ecosistemas cálidos y templados	Carnívoro	Su distribución se extiende desde el sur de Estados Unidos hasta Centro América		
48. conejo P							
49. coyul G	Acrocomia mexicana Kraw.	semilla aceitosa. Arbol espinoso hasta de 12 metros. Flores verdes amarillentas, plamas.	Sinaloa, Chiapas, veracruz y Yucatán	Silvestre	Americana	Todo el año	
50. Cuajunicuil G	Inga eriocarpa Benth	Arbolillo 6-8 metros vaina fruto leguminosa	Sinaloa, Jalisco y Veracruz	Silvestre	Americana	Invierno-primavera y verano	
51. chachalaca P Z	Ortalis vetula o polioséphala		Habita en zonas de selva baja y zonas tropicales	Se alimenta de frutos e insectos	Se distribuye por las vertientes del Golfo y del pacífico hasta el sur de México		Especie cazable
52. charal P							
53. chavacanes Z							
54. chayotli G Z	Secheium edule Sw.	Planta herbácea trepadora, flores pequeñas amarillas	Sur de México y América Central	silvestre	Americana	Verano (lluvias)	
55. chayotillo Z	Sicyos spp.	Maleza		silvestre	Americana	Verano, (Lluvias)	

56. chía ♂	Salvia hispánica L.	Planta herbácea de unos 60 a 70 cms, flores azulosas bilabiadas en espigas	Climas cálidos y semisecos	Cultivada y silvestre	Americana	Verano (Lluvias)	
57. chilacayote ver Xilacayote	Cucurbita fififolia Bouché	Planta rastrera o trepadora, furto de 20 a 25 cms, liso, pulpa blanca.	Climas cálidos	cultivada	Americana	Verano (lluvias)	
58. Chile ♂	Capsicum annum L. Frutensens Como sucede con las plantas cultivadas desde tiempos remotos, los chiles se han modificado considerablemente y es difícil su clasificación	Plantas con frutos picantes, irregulares oval o cilíndrico de colores amarillo, verde o rojo obscuro.	Todo México	Silvestre y cultivado	Americana	Todo el año	
59. chipelte ♂	Capsicum annum	Fruto pequeño color verde	costa de Jalisco en Tomatlán	Silvestre y cultivada	Americana	Todo el año	
60. chinicuil ♂							
61. chirimoya ♀	Annona longiflora wats	arbusto de 1-3 metros, fruto ovoide globoso	Climas cálidos	Silvestre y cultivado	Americana	Verano (lluvias)	
62. choncho o pavo del cerro ♂ ♀	Cojolite penélope purpurascens	Gallinácea	Habita en zonas de selva baja y bosques tropicales	Se alimenta de frutos	Se distribuye por las vertientes del Golfo y del Pacífico		
63. durazno ♀	Purunus persica L.	arbolillo frutal	Climas templados	cultivado	Asia	Veranp	
64. epazote ♂ ♀	Chenopodium ambrosoides L.	planta herbácea, hojas aromáticas amargas	planta silvestre del país	silvestre	Americana	Verano (lluvias)	
65. escamoles ♂		Larvas de insectos					
66. escarolas ♀		Variedad de lechuga		cultivadas	Introducida		
67. espinacas ♀	Pinacea oerácea L.	Planta herbácea de hojas comestibles		cultivada	Introducida	Todo el año	
68. espirulina ♂		Alga de agua dulce	Lagos de México prehispánico		Americana		

69. estafiate Z	Ambrosia mexicana Willd.	planta herbácea de hojas aromáticas amargas	Valle de México, norte de Veracruz, Sinaloa, San Luis, etc.	Silvestre y cultivada	Americana	Todo el año	
70. frijol G	Phaseolus vulgaris spp.	Leguminosas	Occidente de México	Cultivado y silvestre	Americano	Todo el año	
71. frijol de ratón	Phaseolus spp.	semillas aplastadas de diversos colores	tropicos de jalisco	silvestre	Americano		
72. gallinas G	Gallus gallus	Gallinácea		Se alimentan de granos y frutos	Introducidas		
73. gansos							
74. garbanzo G	Cicer aritenium L.	Planta herbácea de granos comestibles	Climas cálidos y templados	cultivado	Europea	Invierno	
75. gallos de papada	Gallus gallus	Gallinácea		Se alimentan de granos y frutos	Introducidos		
76. gordolobo Z	Gnaphalium cartheceum	planta herbácea lanuda con flores amarillas	Bosques de más de 1,800 metros sobre el nivel del mar	Silvestre	americano	Verano (lluvias)	
77. granada china G	Passiflora choconiana	planta trepadora, fruto una vaya oval. Semillas numerosas	Oaxaca	Silvestre y cultivada	Americana		
78. guacamote o yucaR	Manthot esculenta crantz	arbusto de 1-4 metros, raíz gruesa tiene almidón	Climas cálidos	Silvestre	Americana		
79. guaje R	Leucaena esculenta Crantz	arbusto de 1-3 metros. Fruto vaina de 13 a 18 cms. Comestible	zonas tropicales	silvestre y cultivada	Americana	Invierno-primavera	
80. guajolote G	Meleagris gallopavo		Habita en bosques templados	Se alimenta de semillas, frutos e insectos	Se diestribuye desde el centro hasta el norte de México		Estuvo protegido hasta hace 15 años, debido a la recuperación de sus poblaciones
81. guamúchil R Z	Pithecellobuim dulce Roxob.	árbol espinoso, flores amarillentas. Fruto vaina rojizo comestible	Zonas tropicales y bosques espinosos	Silvestre	Americano	Primavera	

82. guayaba Z	Psidium guayaba	Arbusto o árbol de 1 a 6 metros. Fruto globoso de 2.5 cms amarillento, con semillas numerosas, comprimidas.	Climas tropicales y templados	silvestre y cultivada	Americana	verano	
83. guineo Z	Musa sapientum L.	una variedad de plátano de fruto muy oloroso	Climas cálidos	cultivado	Asiático		
84. gusanos de maguey R							
85. habas G	Vicia paba L.	Planta herbácea muy cultivada por sus semillas comestibles	Climas cálidos y templados	cultivada	Introducida	Verano	
86. higo G Z	Ficus carica	árbol de 9-12 mts. Fruto por pares, globoso de 1 cm, rosado o rojo	Climas templados	cultivado	Asiático	invierno	
87. higo del mastuerzo o papaya G	Carica papaya L.	Arbolillo de 4- 7 metros, flores en cabezuelas globosas. Fruto ovoide-oblongo comestible.	Bosques tropicales, subdeciduosos y perennifolios	Silvestre y cultivada	Americana	Todo el año	
88. huahutli (damiana) (amaranto) R	Amarantus levocarpus Wats.	Arbusto de 30-60 cms, flores aromáticas blancas, amarillas o rosadas. Fruto de 6mm.	Valle de México, Jalisco y Sonora	Silvestre	Americana		
89. huamstles G							
90. huauzontle R	Chenopodium ambrosoides	Inflorescencia	lugares perturbados y templados	silvestre	Americana	Verano (lluvias)	
91. huevo G							
92. iguanas R Z	Iguana iguana y ctenosaura pectinata	Iguana verde y negra.	Habita en zonas tropicales y en zonas templadas (la negra)	Se alimenta de hierbas y frutos	Americana		La iguana negra está en peligro de desaparición del estado

82. guayaba Z	Psidium guayaba	Arbusto o árbol de 1 a 6 metros. Fruto globoso de 2.5 cms amarillento, con semillas numerosas, comprimidas.	Climas tropicales y templados	silvestre y cultivada	Americana	verano	
83. guineo Z	Musa sapientum L.	una variedad de plátano de fruto muy oloroso	Climas cálidos	cultivado	Asiático		
84. gusanos de maguey R							
85. habas G	Vicia paba L.	Planta herbácea muy cultivada por sus semillas comestibles	Climas cálidos y templados	cultivada	Introducida	Verano	
86. higo G Z	Ficus carica	árbol de 9-12 mts. Fruto por pares, globoso de 1 cm, rosado o rojo	Climas templados	cultivado	Asiático	invierno	
87. higo del mastuerzo o papaya G	Carica papaya L.	Arbolillo de 4- 7 metros, flores en cabezuelas globosas. Fruto ovoide-oblongo comestible.	Bosques tropicales, subdeciduos y perennifolios	Silvestre y cultivada	Americana	Todo el año	
88. huahutli (damiana) (amaranto) R	Amarantus levocarpus Wats.	Arbusto de 30-60 cms, flores aromáticas blancas, amarillas o rosadas. Fruto de 6mm.	Valle de México, Jalisco y Sonora	Silvestre	Americana		
89. huamstles G							
90. huauzontle R	Chenopodium ambrosoides	Inflorescencia	lugares perturbados y templados	silvestre	Americana	Verano (lluvias)	
91. huevo G							
92. iguanas R Z	Iguana iguana y ctenosaura pectinata	Iguana verde y negra.	Habita en zonas tropicales y en zonas templadas (la negra)	Se alimenta de hierbas y frutos	Americana		La iguana negra está en peligro de desaparición del estado

93. jabali	Susscrofa	Nombre que se le daba al cerdo salvaje introducido a América para distinguirlo del pecarí, o cerdo salvaje de américa más pequeño que el introducido		Omnivoro	Europeo		
94. jaltomate Z	Jaltomata procumbens (cav)	planta herbácea de 1 metr, fruto baya globosa oscura 10mm, comestible	México, Hidalgo , Puebla y Veracruz	Silvestre y cultivado	Americana	Verano	
95. jicama ♂ ♀	Pachyhizus erosus	Planta herbácea trepadora, raíz voluminosa de 10 a 12 cms, comestible.	Bosques tropicales caducifolios y subcaducifolios	Cultivada y silvestre	Americana	Todo el año	
96. jinicuales Z	Inga juinicuil Schl.	Árbol vaina de 15-20 cms, semilla envuelta, pulpa algodonosa dulce.	Bosques mesófilos	Cultivada	Americana	Verano	
97. jitomate ♀	Lycopersicum esculentum	fruto pequeño esférico	Climas cálidos y templados	cultivada	Americana	Todo el año, especialmente en primavera	
98. jocotes ♂(cuaresma)	Spondias purpurea	arbolillo ramas frágiles, flores rojas, fruto rojo o amarillo, pulpa escasa y agri dulce	Tabasco, Oaxaca y Chiapas	cultivada	Americana	Primavera	
99. jocuistle ♂	Bromelia spp.	Planta sin tallo, fruto fusiforme de 5 a 8 cms, ácido rojo.	Climas cálidos	cultivada	Amricana	Primavera-verano	
100. jumiles ♀							
101. Jechuga	Lactuca sativa	hojas comestibles	Climas semitropicales	cultivada	La introdujo a Grecia Alejandro el Grande y de ahí se difundió por el imperio romano.	Todo el año	

102.lentejas G	Lens esculenta Moench	grano pequeño alimenticio		Cultivada	Introducida		
103.liebre Z							
104.limas G Z	Citrus limeta	arbolillo espinoso, flores blancas, pulpa dulzona.	Climas cálidos	Cultivada	Asia	Primavera-verano	
105.Limones G Z	Citrus aurantifolium	arbolillo espinoso, flores blancas, fruto amarillo verdoso ácido.	Climas cálidos	Cultivada	Asia	Primavera-verano	
106.Maguey R	nombre que se aplica a las especies del género Agave, existen 200 en México.	Florece una vez y muere después de fructificar	Climas templados y tropicales	Cultivada y silvestre	Americana	Invierno – primavera	
107.Maiz R	Zea mays	se han conocido 25 razas	Climas templados	cultivada	Americana	Todo el año	
108.Mamey G Z	Pouteria mammosa	árbol frutal de 10-30 mts. Fruta con pulpa roja dulce y comestible	Climas cálidos	cultivada	Americana	Primavera	
109.Mango Z	Mangifera indica	árbol frutal	Climas cálidos	Cultivada	Asia (India)	Primavera	
110.Manzana	Malus spp	Arbusto o árbol frutal de 2- 2.5 mts. Fruto fruplaglobosa rojo o morado	Climas templados	Cultivada	Introducida	Invierno	
111.Melones G Z	Cucumis melo	planta rastrera, fruto esférico amarillo verdoso	Climas tropicales	Cultivada	Introducida de Asia	Verano	
112.Membrillo G Z	Cydonia oblonga Mil.	Arbolillo frutal, flores blancas o rasadas, fruto globoso de 7 a 10 cms. ácido	Climas templados	cultivada	Originaria de Asia	Invierno	
113.Mezquite G R Z	Prosopis laevigata	árbol o arbusto espinoso. Se usa como forraje	Climas semicálidos	Silvestre	Americana	Invierno-primavera	
114.Mojarra	Oreashromis aureus (la introducida)	Pez	Lagos		Introducida y nativa		
115.Morera Z	Morus alba	árbol, las hojas sirven de alimento a los gusanos de seda.	Clima templado	Cultivado	Originario de Asia, en China		

116.nance ♀	Bysonima crassifolia	arbusto de hasta 15 mts. fruto globoso color amarillo	Climas tropicales	Silvestre	Americana		
117.naranjas ♂ ♀	Citrus aurantium	arbolillo espinoso fruto de 7-8 cms, ácido	Climas tropicales y semitemplados	Cultivada	Asia	Todo el año	
118.nopal ♀ ♀	Opuntia ficus	Especie nopal de 40 cm, a un metro, sin espinas grupos aguates, fruto globoso color varios.	Jalisco, Ags Calientes, San Luis, Estado de México	Cultivada y silvestre	Americana	Todo el año, especialmente primavera	
119.nogal ♀	Juglans		Climas templados y semitropicales	Cultivada	Introducida	Invierno	
120.palomas ♂ ♀	Columbidae	En México existen tres especies conocidas como paloma de collar, huilota y paloma de alas blancas	Todo el territorio mexicano	Se alimenta de frutos y semillas	Existen introducidas y nativas		
121.parra o uva ♀	Vitis vinifera	planta trepadora, fruto globoso comestible	Clima templado	Cultivada	Introducida	Verano	
122.pecarí ♀	Tayassu tajacu	Nombre asignado al cerdo silvestre de México prehispánico, para distinguirlo del jabalí introducido	Habita en todos los ecosistemas cálidos y templados	Se alimenta de insectos, bulbos y plantas	Se distribuye por todo el sur de Estados Unidos hasta Centroamérica		
123.peces chiquitos ♀							
124.pejerreyes ♂							
125.pepino ♀	Cucumis sativus	planta trepadora cultivada por sus frutos	Climas tropicales	Cultivada	Asia, originaria de India y China	Primavera	
126.pera	Pyrus communis	árbol frutal	Climas templados	Cultivada	Asia	Verano	
127.perdices							
128.perejil ♂	Patroselium sativum	planta herbácea, hojas olorosas, se usa como condimento	Climas semitemplados	Cultivada	Originario del mediterráneo oriental	Todo el año	
129.perón ♀	Pirus pumila	variedad de manzana, fruto ácido o agridulce	Climas templados	Cultivada	Introducida	Verano	
130.perro ♀							

131.pescado bagre G	Ictalurus spp	Pez	Río Verde (Méxic)	Se alimenta de detritus, todo lo que está en el fondo y algas	Ríos y lagos		Está considerado como raro y endémico del Río Verde. Protegido por la norma 059
132.piñón	Pinus cembroides	semilla de los piñoneros, árbol de 5.6 mts, semillas de 15 mm sin ala y comestible.	Climas templados (bosques de pino-encino)	Silvestre	Americana	Invierno	
133.Pitahayas (pitajayas) G R Z	Hylocereus purpussii ; H.	cactácea tallo trepador, fruto rojo espinoso, pulpa roja.	Climas tropicales	Silvestre	Americana	Primavera	
134.Pitaya Z	Stenocereus queretaroensis	planta arborecente espinosa, fruto amarillo, rojo, morados, blancos comestible.	Climas tropicales	Silvestre	Americana	Primavera	
135.plátano Z	Musa paradisiaca	Hierba gigantesca provista de un rizoma y hojas enormes paralelinervadas y rasgadas. Fructifica una vez y el fruto carece de semillas	Climas cálido –húmedos	Cultivada	Introducida originaria de Asia		
136.pochote R	Pseudobombax palmeri	fruto de 20-30 cms.	Climas tropicales	Silvestre	Americana	Primavera	
137.popocha Z	Algansea popoche	Pez	Ríos y lagos de México	Se alimenta de algas	Americana		Protegido con la norma NOM059
138.puerco G							
139.quelites G R	Amaranthus hybridus	planta herbácea, la planta tierna es comestible	Planta común en México	Silvestre y cultivada	Americana	Primavera	
140.rábanos G	Raphanus sativus	planta herbácea, flores blancas y violetas. Raíz gruesa comestible.	Climas templados	Silvestre y cultivada	Americana	Verano (lluvias)	
141.ranas R	Rana spp	Anfibio	Habita en los ríos del norte y centro de México	Se alimenta de insectos y peces pequeños	Americanas e introducidas		
142.ratas	Almizclera ondatra zibethicus	Roedor		Se alimenta de plantas acuáticas	Americana		

143.romeritos β	Suaeda torreyana	planta herbácea de hojas carnosas, flores verdosas comestible.	Climas tropicales (Sayula)	Silvestre y cultivada	Americana		
144.sandía Z	Citrullus vulgaris	Planta rastrera parecida a la calabaza, los frutos a veces muy grandes tienen pulpa acuosa roja y semillas negras.	Climas cálidos	Cultivada	Originaria de Africa	Primavera-verano	
145.sardina							
146.tamarindo Z	Tamarindus indicus	árbol, flores amarillas, fruto vaina morena, pulpa ácida rojiza	Climas cálidos	Cultivada	Asia (India)		
147.te- limón Z	Andropogon citratus	pasto hojas lineares	Climas cálidos	Cultivada	Asia	Todo el año	
148.tejocote β Z	Crataegus pubescens	árbol espinoso, fruto globoso, cáscara gruesa	Climas fríos	Silvestre y cultivada	Americana	Otoño-invierno	
149.tejón o coati Z	Nasua narica		Zonas tropicales y centro de México, además de bosques templados	Se alimenta de huevos, reptiles, insectos y frutos	Americana		
150.tempixque Z	Mastichodendron capiri	árbol espinoso fruto globoso ovoidede 3 a 3.5 cms, comestible	Ecotonía entre climas tropicales y cálidos	Silvestre	Americana		
151.teocinte	Zea perennis, Zea diploperenis	planta silvestre de aspecto de maíz. Planta forrajera	Climas templados	Silvestre	Americana	Verano	
152.tlacuatzin o tlacuache Z	Didelphis virginiana		Habita en áreas desérticas y bosques templados	Se alimenta de insectos, reptiles y frutos	Se distribuye desde el sur este de Estados Unidos hasta Centro América		
153.tomate (de cáscara)	Physalis ixocarpa	planta herbácea de 1 metro, fruto globoso, pegajoso, ácido amarillento o verde cubierto por el cáliz	Climas templados	Silvestre y cultivado	Americana (México y Perú)	Verano (lluvias)	

154.toro ♂	Bos taurus		Ganado doméstico	Se alimenta de granos forrajeros y pastos	Se introdujo en la colonia		
155.toronjas ♂	Citrus máxima (brum)	Arbol espinoso o sin espinas, fruto globoso, depreso o piriforme, y cáscara gruesas. flores monopétalas blancasm	Climas cálidos	Cultivada	Asia	Primavera-verano	
156.tortuga ♀							
157. trigo	Triticum aestivum	Gramínea		Cultivada	Europa	Todo el año	
158.truchas ♂	Oncorhynchus mykiss	Pez	Habita en ríos fríos	Se alimenta de insectos y moluscos	Americana		Esta clasificada como rara y amenazada. Protegida.
159.tunas ♂ ♀ Z	Opuntia spp.	Planta arborescente espinosa de hasta 6 mts. Fruto de 4-5 cms, amarillo-verdosa, comestible.	Climas secos	Silvestre y cultivada	Americana	Primavera-verano	
160.tuza Z	Citellus spp		Habita en zonas planas, praderas y valles	Se alimenta de raíces, tubérculos y hojas	Se distribuye desde el centro de Estados Unidos hasta el sur de México		
161.tuza	Amanita calypstroderma	hongo comestible					
162.tatzamol ♀							
163.uvas ♂	Vitis tilifolia	planta trepadora, fruto esférico, tallos con agua	Climas templados	Cultivada	Introducida	Invierno-primavera	
164.vaca ♂	Bos taurus	Vacuno	Ganado doméstico	Se alimenta de granos forrajeros y pastos	Introducida		

165. verdolagas (entrevistada)	Portulaca olerácea L.	Planta herbácea pequeña de tallos carnosos, ovales, flores con 2 sépalos y 5 pétalos, fruto capsular. La planta tiene un sabor ácido y es comestible.	Lugares húmedos	Silvestre	Americana	Verano	
166.venados (ciervos) ♂ Z	Odocoileus virginianus		Habita en todos los ecosistemas	Se alimenta de brotes tiernos de arbustos	Su distribución es desde Canadá hasta Centro América		
167.xoconostle o tuna agria ♀	Opuntia xoconostle	planta espinosa, fruto oblongo de 4-5 cms, anaranjado, ácido comestible	Climas templados	Silvestre	Americana	Primavera-verano	
168.xocote o manzanillo ♂							
169.zanahoria ♂	Daucus Cayota L.	Planta de hortaliza europea muy usada en la alimentación		Cultivada	Europea, Griegos y Romanos la difundieron	Todo el año	
170.zapote blanco (o dormilón) ♂ ♀	Casimiroa edulis	fruto globoso, verde amarillento de 7 cms, pulpa blanca, cremosa dulce con 3 a 4 semillas blancas. Las semillas contienen una sustancia de propiedades hipnóticas. Es árbol mexicano.	Región central de la República	Silvestre y ahora se cultiva	Americana		Protegida con la norma
171.zapote prieto (zapote borracho) ♂ Z	Sideroxylon spp.	árbol de hasta 15 mts, fruto globoso de 8 a 10 cms, cáscara verde, pulpa negra y dulce, 5 a 10 semillas		Silvestre	Americana		
172.zapote prieto ♂ Z	Sideroxylon portoricense	árbol de 30 mts, fruto amarillo verde olivo o morado, con semillas de 14 a 18 cms		Silvestre	Americana		

173. zarzamora P	Rubus spp	planta espinosa, tallos tendidos hasta 6 mts, fruto compuesto de varias drupas, comestible		Silvestre y cultivada	Americana		
174. zorrillos Z	Existen 3 géneros: Mephitis macroura, Conepatus mesoleucus y Spilogale putorius			Omnívoros	Americanas		

Fuentes :

B : CHAVEZ, Hayhole Arturo. *Guadalajara en el siglo XVI*. Tomo II. Publicaciones del Banco Refaccionario. Guadalajara, 1954. Págs. 33-39.

R : LONG, Janet. *La Cocina Mexicana a través de los Siglos. Tomo IV La Nueva España*. Ed. Clío, Libros y Videos. S.A. de .C.V. México. 1997.

Z : PORTILLO, Manuel. *Apuntes histórico- Geográficos del Depto. De Zapopan*. Zapopan, Jalisco. 31 de diciembre de 1888. Capítulo III *Productos Vegetales*. Págs. 8 y 9

En el cuadro se puede apreciar que en el siglo XVI los habitantes de la región podían elegir su dieta entre 165 alimentos (que sumaban los introducidos y nativos) correspondiendo al 68% de especies nativas y 32% introducidas por los colonizadores.

De las 112 especies nativas, 40 corresponden al reino animal, es decir un 36% del total, de las cuales 8 son aves, 11 son peces, 12 mamíferos, 4 anfibios y reptiles y 5 a insectos. Mientras que al vegetal corresponden 70 especies (un 62% de las especies nativas), siendo 50 frutos, 11 hierbas, 5 semillas, 4 raíces o tubérculos, 1 al reino de los hongos y 1 a las algas (mismas que suman 2% del total).

En tanto que las introducidas suman 53 especies, que representan el 32% de las posibilidades de la dieta en el siglo XVI. Correspondiendo a 5 especies de animales (23%), 26 a frutos (49%), 14 a hierbas y verduras (26%), 1 semilla (2%).

ADAPTACIÓN INDÍGENA Y HERENCIA ESPAÑOLA : ingredientes del mestizaje en la cultura alimentaria

Como se había señalado con anterioridad la cultura alimentaria no sólo se compone de los recursos alimentarios de los cuales se hace uso en la dieta, sino de la construcción de instrumentos, objetos, de la organización social, de las prácticas realizadas para proveer el sustento y de sus significaciones, así como de la representación social que se haga de los ecosistemas (sus ciclos, sus poblaciones...) donde se encuentran los recursos alimentarios. De manera que "el mestizaje en la comida no sólo partió del intercambio de alimentos : también llegaron nuevos utensilios de cocina, distintas técnicas culinarias y, lo que es aún más importante, una actitud diferente hacia los alimentos y su preparación, y una nueva manera de pensar en la comida"¹⁵⁴.

Este mestizaje se puede ver más claramente en el siguiente cuadro elaborado a partir de las referencias de Janet Long, de la Editorial Cífo y de Luis González y Carlos Blanco del Colegio de Michoacán¹⁵⁵

ADAPTACION INDÍGENA	HERENCIA ESPAÑOLA Y LOS NOVOHISPANOS
<p>Los espacios</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Las casas indígenas constaban de una sola habitación y el fogón estaba en medio. Con la influencia española se aparta un lugar para la cocina. ☞ Las hojas de maíz, que servían de combustible al fogón, fueron sustituidas por el carbón vegetal, el ocote, los tallos de maíz y las pencas de maguey. ☞ Se introdujo el uso de ventanas y campanas para permitir la salida de humo de la cocina. ☞ Los indígenas nunca abandonaron su dieta básica de maíz, frijol, calabazas y chile, más bien los indígenas que vivían en la ciudad ampliaron poco a poco su dieta para incluir pan de trigo y carne. ☞ El mercado ya no se realizaba cada veinte días, como marcaba el calendario prehispánico, sino siete, como marca la semana cristiana. ☞ Los vendedores se dedican a llevar frutas y flores al mercado de la ciudad y en las fiestas religiosas. Pronto este transporte de mercancías se especializó en los llamados arrieros que eran los dueños de los caminos. ☞ Para reglamentar las ventas los españoles establecieron sistemas de medidas que acataron los indígenas a medias, pues se seguían utilizando medidas indígenas como el "tapatio". 	<p>Los espacios</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ No existían los comedores, se comía en la cocina o en la despensa, pero con la opulencia que dio como resultado la conquista algunos criollos se crean necesidades y espacios para exhibir las riquezas. Tal es el caso del comedor, a mediados del siglo XVII, de sus muebles, sus utensilios y de las costumbres que lo acompañan. Como ... las vajillas de mesa exhibidas en el comedor eran de oro y plata (apreciados por su abundancia en lugar de la porcelana) de manera que abundaban las copas, saleros, fruteros, jarras, cubiertos, candeleros también eran de plata. Servir una buena mesa era contribuir al prestigio social. ☞ El fogón era el corazón de la cocina medieval. Para encenderlo usaban pedernales y cerillos metálicos. ☞ Se suple la cacería con la cría de animales domésticos. Los ejidos y las cercas son una creación a partir de la colonia para defender las propiedades de los ladrones y del ganado de los vecinos. ☞ La proliferación de vacas se dió con la construcción de ranchos y estancias de ganado en zonas de pastos ricos con poca población. Así, mientras en Yucatán había 50 mil en toda la provincia, en Guadalajara y Nuevo León había 75 mil reses en cada una.

¹⁵⁴ LONG, Janet. *La Cocina Mexicana a través de los Siglos. Tomo IV La Nueva España*. Ed. Cífo, Libros y Videos. S.A. de C.V. México. 1997. Pág. 6.

¹⁵⁵ GONZÁLEZ, Luis y Blanco Carlos. *Michoacán a la Mesa*. Colegio de Michoacán. Gobierno del Estado de Michoacán. 1996. Págs. 194-196.

<ul style="list-style-type: none"> ☞ Hasta la fecha los españoles habían respetado la organización indígena pero una peste ocurrida en 1545 que Juró tres años hicieron crisis en las ciudades españolas y se dispuso de una ordenanza para que todos los pueblos cercanos a la ciudad (de México) entregaran semanalmente a los mercados 100 pavos, 400 gallinas y 2,800 huevos además de leña. ☞ Por una disposición española los mercados indígenas que se hallaban fuera de la ciudad sólo podían vender tortillas, harina de maíz, tamales y fruta local. Se prohibió el mercado directo en las comunidades indígenas. 	
<p>Los utensilios</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Las sartenes fueron una novedad en la cocina indígena, pues no se freían los alimentos. ☞ El fuelle, español pronto fue sustituido por el aventador de palma. ☞ El brasero sustituyó poco a poco al fogón de tres piedras (que se consideraban sagradas, para el dios del Fuego). ☞ Las cucharas, ralladores y cuchillos se guardaban en las paredes, junto a ellas se empotraban almacenes para guardar platos, tazas, jarrones y otros objetos que servían de decoración. Junto a esas novedades persistieron el molcajete, el metate, los chiquihutes, los jarritos, las tinajas, las ollas y los comales. 	<p>Los utensilios</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Los utensilios principales eran de bronce, hierro y cobre y, la mayor parte de la vajilla era de cerámica. ☞

Los alimentos

- ☞ El consumo de insectos era común entre los indígenas, mientras que para los españoles estos animales eran impuros y plagas, por lo que quedaban fuera de su dieta.
- ☞ El queso verde de algas de la laguna, lo mismo que larvas, gusanos huevecillos, hormigas, jumiles, masas con insectos y un gran número de alimentos fueron desplazados poco a poco por el gusto de los españoles.
- ☞ El queso fue uno de los alimentos que más sorprendieron a los indígenas (se sorprendían de que la leche se cuajara).
- ☞ El cultivo de hortalizas fue menos conflictivo porque no necesitaba transformar la base agrícola indígena.
- ☞ Los indígenas sembraban algunos productos sólo para venderlos en el mercado como la alcachofa, los nabos, el pepino, el betabel y las berenjenas, quizá por su sabor desconocido.
- ☞ En el mercado se podían ver productos españoles combinados con los locales. Los productos europeos gozaba de más prestigio social entre el público en general.

Los alimentos

- ☞ Los españoles introdujeron en la cultura culinaria sus cultivos y las influencias que tenían ya de otros pueblos. De los antiguos iberos la caza y el asado ; de los romanos el trigo (el pan de), la vid, el olivo, y el ajo ; de los árabes, el arroz, los higos y dátiles, además de las huertas de cítricos ; de los nórdicos, los granados, las carnes, y sus lactinios, las aves y sus huevos, la elaboración de embutidos, preparados con la engorda de los cochinos ; mieles de las coímenas mediterráneas. El sabor y las especias de la época medieval difundida por todo el Viejo Mundo.
- ☞ La carne que más estimaban los españoles era la de res, pero por su alto precio consumían ovejas, cabras, carneros y cerdos.
- ☞ El uso de las especias era utilizado en abundancia. Se discute si esto se debía a la necesidad de disimular los olores fétidos, o más bien para preservar los alimentos durante mayor tiempo.
- ☞ Las especias representaban la riqueza y la capacidad de los nobles, prelados y reyes de conseguir para su mesa lo mejor de la tierra.
- ☞ Los conventos eran los más grandes productores de dulces. Algunas recetas eran españolas otras fueron inventadas usando frutas y sabores locales. Estas recetas se convirtieron en la mejor cocina colonial (con platillos como : los chiles en nogada, el mole poblano, el rompopo y varios dulces poblanos).
- ☞ Como el vino traído de España no tenía buen sabor, porque llegaba 'mareado' lo mezclaban con especias, vino o aguardiente. Así surgió una bebida llamada caspiroleta hecha con leche, huevos, canela y aguardiente. Bebida precursora del rompopo.
- ☞ El monocultivo más importante introducido por los españoles fue la caña de azúcar.
- ☞ El ganado de los conquistadores provenía de las islas Canarias y lograron variedades resistentes de cerdo y vaca
- ☞ A partir de 1530 y casi a fines del siglo el ganado tuvo un crecimiento casi incontrolable.
- ☞ A su vez el cerdo proliferó en lugares difíciles para las vacas como en Yucatán y en la zona de los Altos de Jalisco y se convirtió en el ganado más importante en tiempos de escasez.
- ☞ En los mercados había comida barata y abundante cosa que no dejó de extrañar a los españoles, acostumbrados a la escasez y a los altos precios de la comida europea

<p>Los hábitos</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Una parte de la resistencia indígena fue la preferencia por la tortilla. ☞ Cuando hubo presión por los encomenderos para sembrar sólo trigo, los indígenas abandonaban el lugar porque se multiplicaba más el maíz que el trigo ; se criaba con menos peligro de plaga, agua, sol o bestias, y porque el maíz se daba con menos trabajo, ya que un solo hombre podía sembrarlo y cosecharlo, mientras que para hacer lo mismo con el trigo se necesitaban dos hombres y una bestia. ☞ A la llegada de los españoles se podían contar cerca de 80 tipos de bebidas utilizadas por los Indígenas en México. Sin embargo las más consumidas en la Nueva España en el siglo XVII eran el pulque, el mezcal y el aguardiente de caña. ☞ La embriaguez aumentó con la llegada de los españoles al introducir el vino, los aguardientes peninsulares y el alambique para hacer aguardientes locales. ☞ En tiempos prehispánicos la bebida del pulque estaba relacionada con rituales y fiestas de ciclos. Sólo los ancianos, los enfermos y ciertos grupos sociales podían beber fuera de estas ocasiones y si alguien más lo hacía era severamente castigado. Con la llegada del calendario cristiano, estas fiestas y penas se eliminaron. Pero el nuevo calendario tenía más días festivos, de manera que los indígenas acostumbrados a relacionar la fiesta con la bebida, bebieron más ; pronto este exceso en la bebida fue condenado por la iglesia ya que incitaba a los indios a regresar a sus antiguas prácticas religiosas y se olvidaban de su nueva fe. 	<p>Los hábitos</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Aunque en general no acostumbraban las legumbres y verduras, los españoles comían legumbres, espinacas, rábanos, zanahorias, ajos, cebollas y espárragos en mayor proporción que otros países europeos. Lo mismo sucedía con las frutas especialmente con los limones y naranjas mediterráneos. ☞ Los vegetales y legumbres se comían poco en la edad media, se usaban más ajos, cebollas, coles y chícharos. ☞ De fruta se comía manzanas, duraznos y peras y las silvestres como castañas y moras. ☞ El vino tenía tanta importancia como los alimentos sólidos, el agua era apreciada pero contaminada, por lo que era más seguro el vino. ☞ Mientras los Musulmanes y judíos prohibían el cerdo por considerarlo impuro y abominable, los cristianos prescribieron el caballo porque éste se identificaba con la nobleza. ☞ Los españoles fueron los primeros en freír la comida con aceite de oliva. ☞ En las ciudades de la Nueva España se vendía la leche rebajada con agua, práctica que se prohibió mediante varias ordenanzas. ☞ Con la abundancia de reses en el siglo XVI era común sacrificar estos animales para quitarles la piel, curtirla y exportarla, y dejar tirada la mayor parte de la carne. ☞ El hábito de comer y beber a todas horas del día se convirtió en una costumbre de la población novohispana del siglo XVIII .
<p>Lo valioso (las distinciones)</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Los indígenas no podían criar ganado porque en ocasiones tenían que salir de su comunidad huyendo de las requisiciones e impuestos. ☞ A veces los indígenas mataban reses, cabras, ovejas, y carneros, cuyos rebaños devastaban sus milpas, y este delito era severamente penado. Los mismos indígenas tenían conjuros para que no se acercaran a sus parcelas de maíz fueran animales o gente, en ellos se advertía de su resguardo a las deidades del maíz. ☞ En cambio la costumbre de tener puercos o perros en el corral ayudaba a eliminar la basura, requería de poco esfuerzo y el desecho se transformaba en carne disponible. 	<p>Lo valioso (las distinciones)</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ La caza era reservada a los nobles. ☞ Los plebeyos comían poca carne. Los nobles la comían en abundancia y con muchas especias (albahaca, canela, cardamomo, jengibre, perejil, romero, pimienta blanca y negra, orégano, nuez moscada, menta, mostaza, ruda, clavo de olor y ajo). ☞ La mayor parte de la población no tenía mucha variedad en la comida, mientras que en las cortes había cocineros extranjeros cuya sazón daba diferente sabor. ☞ Los nobles desdeñaban los utensilios de barro cocido empleados por los plebeyos. ☞ Las casas de familias acomodadas utilizaban aciteras ; botijas para el vinagre ; barrilillos para saúteras de aceitunas, alcaparras o chiles encurtidos. ☞ Algunas casas contaban con una gran mesa para amasar el pan y grandes hornos para hornearlo. ☞

<p>Los tiempos</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Los mexicanos tenían la costumbre de tomar el agua después de comer, incluso después del dulce. Si alguien pedía agua, le retiraban el plato creyendo que ya había terminado. 	<p>Los tiempos</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Lo más común era comer en tres o cuatro tiempos, en cada uno de los cuales se servían pescados, carnes y dulces sucesivamente. ☞ Las comidas a medio día (en la Nueva España) iniciaban con un caldo de pollo, al que seguían un guisado de carne, papas cocidas o fritas en manteca, un asado de cerdo y un plato de frijoles al final. Sin faltar una selección de dulces hechas con frutas y raíces del país.
<p>Las actitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Había hechizeros en el centro de México que advertían del peligro de comer carne de animales europeos bajo el riesgo de quedar transformado en el mismo animal. ☞ las gallinas fueron adoptadas por los indígenas que abandonaron el consumo de las especies vistosas ante la decadencia de del arte plumario y de sus artesanos. ☞ 	<p>Las actitudes</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Además de comer por hambre (comían más que los indígenas) en ocasiones comer significaba además participar en una celebración y compartir la comida y la alegría con amigos y compañeros. ☞ Para los anfitriones representaba una oportunidad de lucirse e impresionar a sus invitados con su generosidad, su riqueza y posición social. ☞ En la cultura medieval los banquetes eran acontecimientos en los que la comida debería satisfacer el gusto, el olfato, la vista y el tacto. Así, se decoraba con pieles y piezas vivas. ☞ El hartazgo era una compensación a la gula castigada en los tiempos rígidos de cuaresma ligados a prohibiciones judaicas de no mezclar lacticios con carne, especialmente de cerdo. ☞ La falta de mujeres españolas dió la oportunidad a las indígenas de encargarse del trabajo de la cocina y ala vez introducir la comida local a la casa de los conquistadores. ☞ La cocina no se consideraba un lugar para las señoras y éstas las dejaban en manos de las indias, esclavas o negras, lo que también contribuyó a la mezcla de comidas local y española. ☞ La costumbre de comer un tentempié antes de las comidas data por lo menos del siglo XVII, cuando el fraile irlandés Tomas Garge registró este hábito a principios de ese siglo y lo atribuyó a la creencia de que las comidas locales no eran tan nutritivas como las de Europa. ☞ Los españoles añoraban Europa y también se querían distinguir de entre la población, por lo que la adopción de modas e ideas del Viejo Mundo sirvió para ambos fines, de manera que la comida de influencia francesa llegó a mediados del siglo XVIII. Así se pusieron de moda las comidas campestres y los hábitos afrancesados, entre la aristocracia novohispana.

Como se observa la cocina es un claro ejemplo de la convivencia de las dos culturas, a través de la presencia de utensilios de madera y de los de metal. En ella hemos heredado también una cultura que busca el prestigio social a través de la presencia de los grandes comedores, de los fruteros, de las vajillas y de los muebles que ahí se exhiben.

Pero su influencia marca espacios que van más allá de la cocina, con esta influencia cultural también se modifica el paisaje al introducir el "ejido", "los ranchos" y los monocultivos como el de la caña de azúcar.

El intercambio de alimentos se desarrolla bajo reglas claras de tributo, los indígenas no pueden criar ganado de manera que el consumo de carne se convierte en un símbolo de discriminación social.

Dentro de todo los españoles aceptan una dieta que incorpora las frutas, legumbres, semillas ... de las nuevas tierras, ya que eran ellos los que más acostumbraban estos alimentos respecto al resto de los europeos, con lo que permanecen algunos recursos nativos preferentes en el gusto español.

Entre los que desaparecen se encuentran los insectos y los reptiles, al ser calificados de "impuros" o "plagas entre los españoles, herencia que aún perdura en el gusto de las nuevas generaciones de tapatíos. En cambio, el asombro y el gusto por el queso, por parte de los indígenas, hacen de este producto hasta ahora, uno de los más gustados.

En esta zona Occidente de la República, la caña de azúcar sigue siendo uno de los principales monocultivos, derivando toda una cultura de los pueblos aledaños.

Pero una influencia más de esta larga lista de resultados culturales de esta mezcla de la alimentación se palpa con la costumbre de la embriaguez. Tal vez ésta tenga más sentido cuando se explica el sentido religioso que tenía el consumo de bebidas embriagantes en las culturas indígenas en las escasas fiestas de su calendario, mismo que al ser desplazado por el católico (donde las fiestas son cada domingo), la costumbre de beber se convierte en vicio.

El último ejemplo de esta influencia es la costumbre tan arraigada en Guadalajara acerca del consumo del tentempié o botana antes de comer, acompañada del sabido tequila. Esta costumbre adquiere otro sentido con la creencia de que se necesitaba un alimento que caía al estómago de manera más nutritiva que la comida nativa. Sin embargo y ya sin este sentido, la costumbre de "la botana", es palpable.

Es en todos estos sentidos la influencia que la cultura alimentaria de la colonia ha heredado a las generaciones posteriores.

Guadalajara es producto de este origen, la dieta es rica y variada, sin embargo los hechos que volvieron a intervenir en la cultura alimentaria más radicalmente se han producido a lo largo del siglo XX y con mayor intensidad a partir de los años 50's y desde cuando, por desgracia, hemos perdido la variedad alimentaria y el conocimiento de los ecosistemas que era parte de la vida de nuestros abuelos.

CRONOLOGÍA DEL ÚLTIMO SIGLO DE LA CULTURA DE GUADALAJARA

En los últimos 50 años Guadalajara ha cambiado su cultura, la que viste la ha compuesto con prisa, sin saber exactamente cómo se quiere vestir...

Los últimos 50 años, contados así linealmente, dicen mucho, sobre todo a partir de cuándo cambió sus armarios culturales y qué resultó de esta "modernización" realizada, por ejemplo a través de la conformación diferente de las cocinas, de lo que se come, de donde se come y con quién... resultado que impacta tanto en los paisajes, como en las apreciaciones sobre el medio, los recursos alimentarios y la comida...

A continuación se presenta un cuadro que habla del *Crecimiento de Guadalajara*¹⁵⁶

Composición de Guadalajara	cultura alimentaria
<ul style="list-style-type: none"> ☛ 1900 a 1910. Época del Porfiriato. La ciudad es objeto de numerosas obras de infraestructura y equipamiento de calles en relación con la traza reticular del centro. Se dividía en 10 cuarteles (en 1917 se crean los sectores). ☛ La manufactura rural estaba en estrecha relación con el comercio urbano. 	<ul style="list-style-type: none"> ☛ Eran comunes los braseros de carbón o leña. ☛ Desde principios de siglo se pregonaba en las calles productos como tamales, camote, plátano. ☛ Durante el porfiriato progresa la producción de pulque, mezcal y vino. Jalisco fue uno de los estados de mayor producción. ☛ Se moderniza la producción de trigo (Guadalajara era una de las poblaciones que abastecían del grano a otras regiones del país). ☛ El mercado de la harina era básicamente urbano. ☛ En algunas regiones del estado (los altos) se engordaban puercos. ☛ Jalisco fue líder en la producción de oleaginosas y se establecieron cerca de 30 molinos de aceite. ☛ En los alrededores de la ciudad se dedicaban a la producción de leche y derivados. ☛ Se populariza la torta (invento urbano, nace en Puebla pero en esta ciudad se adopta una modalidad especial con carnitas y salsa picante la "torta ahogada"). ☛ Proliferan las tiendas de abarrotes, propiedad, en su mayoría de extranjeros, principalmente de españoles. ☛ Abundan los molinos de nixtamal. ☛ Aparecen tortillerías de "a mano" y comal. ☛ En las familias acomodadas se introducía la cocina francesa, como parte de la moda de aquel entonces. ☛ Al afrancesamiento de se sumó la importación de embuchados, salchichones y encurtidos, conservas, pastas, galletas y vinos del Viejo Mundo. ☛ las mujeres de principios de siglo solían hacer un recetario personal en el que anotaban los guisos recomendados por los familiares, amistades, libros o revistas y los inventados por ellas. ☛ La dieta de las familias acomodadas era abundante, siguiendo las modas de las revistas; las

¹⁵⁶ JIMENEZ, Pelayo, Agueda. Et al. *El crecimiento de Guadalajara*. El Colegio de Jalisco. H. Ayuntamiento de Guadalajara y CONACYT. Guadalajara, 1995. Págs. 207 a 281.

	<p>familias que no tenían el suficiente dinero para contratar a un cocinero francés seguían las recetas. En las mesas de estas familias normalmente se comía : carne, leche, huevo, verduras y frutas preparadas con recetas complicadas y acompañar los guisados, como se solía hacer, con caldos o sopas aguadas, sopa seca o sopa de arroz, frijoles y tortillas de maíz o pan de trigo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ La base de la alimentación popular se reducía a maíz, frijol, chile y puique. ☞ A principios de siglo eran comunes los vendedores de raspados que llevaban un carrito de madera, una barra de hielo y jarabes de diferentes sabores. Poco a poco fueron desplazados por los carritos de helados.
<ul style="list-style-type: none"> ☞ 1908 a 1920 etapa postrevolucionaria y de guerra cristera en la región. Hay un aumento de la población debido a la oferta de terreno para la vivienda (seis zonas de carácter popular y una residencial) se ubican en la calzada, la zona industrial y en los terrenos aledaños al Agua Azul. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ En 1914 se fundó la empresa Herdez, a partir de entonces se difunde la presencia de enlatados en la cocina. ☞ En la primera década del siglo aparecen las fábricas de chocolate : La Esperanza y La Estrella, en las afueras de la ciudad. ☞ Creció la oferta de dulces y leche.
<ul style="list-style-type: none"> ☞ 1920 el pueblo de Mezquitán (habitado en un principio por indígenas de la localidad) se había conurbado. ☞ Para animar el desarrollo después de la 1ª guerra mundial se emprende una política de infraestructura de comunicaciones, desarrollándose las carreteras, el telégrafo, el teléfono y la aviación. ☞ De 1920 a 1940 se incrementó la producción de electricidad en el país. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Se hace uso del petróleo (tractolina) en las estufas. ☞ Empiezan a funcionar empresas como la Mundet, de bebidas embotelladas y selladas con corcholata. ☞ En Guadalajara se rentaban tierras de hacendados para la producción de granos y para después procesar harinas de trigo, almidón, féculas de maíz, glucosa, y después se elaboraron las galletas Marisa y Maribel. ☞ Se conocía el pan de caja, que nació en el <i>pullman</i>. ☞ En esta década se inventa la paleta helada lo que popularizó más a los carritos de helado y desplazó a los raspados. ☞ En 1927 llega la Coca- Cola al país. Refresco que se rechazó al principio por el gusto de los mexicanos por su "sabor a medicina" (lo mismo pasó con la Pepsi-Cola). ☞ En los años 20 y 30's comenzaron a popularizarse los tacos de asada al carbón con tortillas de harina, cebollas cambray y frijoles, receta de influencia nortea. ☞ Después del a 1ª guerra mundial se elevó la producción y precio del azúcar. Jalisco era líder en la producción del dulce y caña. ☞ Se da una resistencia de las mujeres (de USA y Europa) que habían trabajado durante la guerra para regresar a sus hogares, lo que alentó algunos avances tecnológicos como de la marca <i>moulinex</i> para facilitar las labores domésticas. ☞ La producción del pulque se vio arruinada por el desmantelamiento del sistema de haciendas y la lucha de las autoridades urbanas para erradicar la bebida porque volvía a los indígenas en panzones y no los sacaba de la pobreza.

<ul style="list-style-type: none"> ☞ 1930. Crece la parte Oriente de la ciudad hasta Felipe Angeles (Agua Azul, El Fresno, Ferrocarril, Morelos, Las Granjas). El Poniente aún no tiene expansión urbana. ☞ 30's y 40's década de uso industrial del petróleo. ☞ La gente se acostumbró a leer los periódicos y revistas y, sobre todo, a escuchar la radio, así se enteraban de los productos que aparecían en el mercado. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ En 1930 se comía caldo de res, sopa de pasta o de arroz cocido y frijoles, a medio día ; en la mañana y en la tarde, chocolate, pan y leche. Esto era costumbre entre los rancheros, mientras que los indígenas comían vegetales guisados de diferentes modos y frutas. ☞ Las panaderías se multiplican en los 30's y 40's. Hasta los años 20's las panaderías eran españolas inmigrados durante el siglo anterior. ☞ Aparece la empresa Chocolatera Ibarra. ☞ En los cafés y neverías ya se servían los <i>banana split</i>, <i>eskimos</i>, <i>hot fudges</i>, <i>ice cream sodas</i>, <i>parfaits</i> y <i>pies</i>. ☞ Epoca de oro de las neverías como las del Polo Norte, La Violeta y los Nicolases. ☞ Se ofrecían helados por toda la ciudad. ☞ Llega la Pepsi- Cola. ☞ Empiezan a llegar a México empresas extranjeras, como la Nestlé, que se establece en Ocotlán, en la ribera de Chapala. Procesaba la leche producida en la Sierra del Tigre y en Lagos de Moreno. El impacto de esta empresa impulsó el mejoramiento de las especies y los sistemas de manejo de los animales, se introdujeron cultivos forrajeros y maquinaria agrícola. ☞ Los supermercados aparecen en el país a imitación de la tienda "piggly Wiggly" de los Estados Unidos. ☞ Aparecen en México los Corn Flakes, las gelatinas, los flanes y natillas en polvo, así como la leche Nestlé en polvo para niños. ☞ Se instala una cervecería cerca de la ciudad y se desplaza poco a poco el consumo del pulque, dando entrada a las cantinas y a la botana ofrecida por éstas. ☞ Con el tiempo la botana se nacionalizó. ☞ En 1938 aparecen los Helados Holanda, producto de la asociación de Doña Carmen Alatorre con otras tres señoras, todas parientes.
--	---

- ☞ 1940. La ciudad se volvió polo de desarrollo económico. Empiezan a proliferar los talleres familiares, la pequeña y mediana industria dedicados a la fabricación de calzado, artículos de cuero y textiles, resultado de la demanda que generó la 2ª guerra mundial y que convirtió a Guadalajara en exportadora de producto manufacturados.
- ☞ La posguerra alentó la vocación urbana de la industria.
- ☞ Hubo movimientos migratorios que propiciaron un aumento de la población creándose el mercado inmobiliario, es decir, se inicia la oferta de suelo fraccionado y urbanizado para adquirirse con pagos a plazos.
- ☞ Se promueve, por el gobierno la vivienda de "interés social". Las ventas de suelo duraron 30 años más.
- ☞ La mayoría de la población del país trabajaba y vivía en el campo.
- ☞ El presidente Avila Camacho prohibió por decreto el uso de carbón vegetal como combustible, debido a su carencia. Concedió plazos para sustituir los ahres por las estufas.
- ☞ En 1940 el censo industrial reportó que la mayoría de estos establecimientos pertenecían a molinos de nixtamal y los molinos de trigo, panaderías, y pastelerías, fábricas de galletas y pastas alimenticias.
- ☞ La Nestlé saca al mercado el famoso Nescafé, que desplazó poco a poco al chocolate.
- ☞ Se popularizan las máquinas tortilladoras.
- ☞ En 1945 aparece la primera cadena de autoservicio en el país.
- ☞ En 1945 aparece el pan bimbo envuelto en celofán que cambió a polietileno en los 60's.
- ☞ Se difunde el estilo norteamericano de vida y se insistía en que las cocinas debían ser 'limpias y ordenadas' para 'facilitar el trabajo'.
- ☞ Aparecen las baterías de vidrio y los refractarios, así como abrelatas y otros instrumentos.
- ☞ El uso de la licuadora desplaza al molcajete, aunque éste perdura en algunas casas.
- ☞ Los utensilios antiguos (palas de madera, jarros, cernidores, cazuelas de barro, chiquihute... conviven con los modernos.
- ☞ La cocina deja de ser punto de reunión familiar y se convierte en un laboratorio para la preparación de alimentos.
- ☞ Hasta los años cuarentas se realizaban con gran afluencia los paseos a los colomos, al Agua Azul, a Zapopan, a San Pedro, a la Barranca, al bosque o al campo. Además de las plazas del centro de la ciudad. Donde había también una oferta de antojos y fritangas tradicionales, especialmente los domingos y los días de fiesta nacional o del calendario católico.
- ☞ Aparecen los tacos al pastor o árabes.
- ☞ A finales de esta década se industrializa la mayonesa y llega a México la empresa McCormik. Los eloteros empiezan a ofrecer su producto con esta salsa.
- ☞ Con la asociación de la compañía mexicana Herdez y McCormik, en 1947, aparecen la salsa catsup, la mostaza, las mermeladas y los colores vegetales.
- ☞ Aparece la "sangrita", (bebida que acompaña al tequila) que preparaba doña María Guadalupe Nuño para su restaurante en Chapala y que tanto gustaba a su difunto esposo.
- ☞ En el '47 se empezó a procesar la carne debido a la dificultad de exportar ganado en pié por las restricciones sanitarias.

<ul style="list-style-type: none"> ☞ 1950. El proyecto de modernización del Presidente de la República Miguel Alemán Valdez consistía en cuatro puntos <ul style="list-style-type: none"> a) impulsar la producción industrial de México. b) Ampliar la red de carreteras para vincular las regiones c) Fomentar el crédito agrícola y la educación d) Proteger la pequeña propiedad. ☞ Consecuentemente se trató de apoyar el desarrollo económico y social de ciudades como Guadalajara. La modernización propuesta por González Gallo (Gobernador del Estado en aquel entonces) inició la transferencia económica, social y política del Estado. Los Planes de desarrollo de González Gallo contemplaban la ampliación de espacios abiertos y parques, así como la apertura de avenidas para dar libre tránsito a los vehículos automotores que simbolizaban lo moderno. ☞ Se ensancharon calles y demolieron fincas y edificios patrimoniales para construir plazas y las avenidas Juárez y 16 de Septiembre. Estas acciones volvieron más económica y turísticamente más atractiva a Guadalajara. ☞ El desarrollo urbano y económico propició otro incremento poblacional. El censo de 1950 demuestra que Guadalajara triplicaba su población. ☞ Se inició el proceso de metropolización, pues la ciudad creció abarcando zonas de Tlaquepaque y Zapopan. Se extendió al norte hasta las Barranquitas que se rellenaron de los escombros de calles y edificios para hacer las plazas. ☞ Se plantearon las bases para el crecimiento de la Zona Industrial. Destacaron fábricas textiles, de calzado, alimentos, aceites y grasas vegetales. ☞ Se impone el horario corrido para oficinas y tiendas ?. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Tienen entrada más compañías de productos lácteos en la llamada "cuenca lechera". ☞ Se populariza el uso del refrigerador. ☞ Aparece la televisión y con ella las ofertas publicitarias. ☞ A finales de la década aparecen las cadenas de supermercados Aurrerá, Gigante y Super G y comercial mexicana. ☞ Cuando aparecen las "h" y maxi ?. ☞ Se populariza el sandwich, los chocolates Carlos V ó Milke Way, Presidente o Tin Larín como desayuno para el recreo de los escolares. ☞ En los 50's aparecen los puestos semiambulantes de madera que vendían los Hot-dog, hamburguesas y helados de máquina similares a los que ya existían en los Estados Unidos. ☞ Abundan por las plazas los carritos de hot-dogs equipados con un cilindro de gas y agregan a sus productos salsa de tomate, jitomate y cebolla picados y rajas. ☞ Una costumbre de esta época fue la de merendar fuera de casa como parte de la moda. ☞ A finales de esta década tiene lugar el auge de los productos industrializados. En 1957 aparece en el mercado el Gansito (primer pastelito envuelto) seguido del Negrito y los bombonetes de la empresa Marinela. Después llegaron los Twinki Wonder, los submarinos, las barritas y las canelitas. ☞ En esta década las aguas frescas fueron sensiblemente desplazadas por los refrescos embotellados.
<ul style="list-style-type: none"> ☞ 1960. Se evidencia mayor densidad de población. Guadalajara llega a Tonalá. En 1964 nace el habitante un millón. ☞ Proliferan los edificios de departamentos propiciando la aglomeración de población. ☞ La gente del centro sale a vivir a la periferia. ☞ 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Los mercados de sobrenuevas aparecen a finales de la década como una medida para combatir el intermedialismo. ☞ el centro dejó de ser el espacio cotidiano de paseos y compras. ☞ Aumenta el número de empresas alimenticias en el país. ☞ Aparece en México la práctica del "fast food" ☞ La convivencia familiar durante los alimentos decreció. ☞ En 1963 aparecen los Helados Bing producto de diplomático estadounidense quien concluía 21 años de servicio en Guadalajara. El y su esposa de apellido Bing, fundaron esta empresa que se abastecía con leche producida en los establos del internado de los niños del Padre Cuéllar, la crema de los Altos de Jalisco y las frutas de todas partes de la localidad. El primer establecimiento quedaba a las orillas de la ciudad, en los Arcos, pronto se diseminaron por toda la ciudad. ☞ A mediados de esta década ya se vendían los productos Barcel y las papas Sabritas. ☞ En esta época ya existían la gran mayoría de los productos industrializados que ahora conocemos, como comida y enlatada, congelada ; leche, café, gelatinas, flanes y sopas en polvo. Refrescos embotellados ; pastelitos, galletas, papas, chicharrones y cacahuates.

<ul style="list-style-type: none"> ☞ hasta 1970 el país tuvo un crecimiento del 6% anual. ☞ 1970. En esta década Guadalajara concentró el mayor número de industrias del estado y más de dos terceras partes de la fuerza de trabajo industrial urbana. ☞ Hay un crecimiento de la población, en su mayoría inmigrantes (70%) provenientes de zonas rurales principalmente. ☞ Hacia finales de esta década, más de la mitad de la población de todo el país ya vivía en las ciudades. Lo que contribuyó a la disminución en la producción de maíz, trigo y semillas al grado de importarse. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ En 1972 aparecen los chocorrollos. ☞ Del '72 al '76 el gansito rompió récord de ventas en el país. Se vendían 15 millones semanales. ☞ Aparecen los hornos de microondas y se popularizan en menos de dos décadas. ☞ A la abundancia de aparatos han correspondido el violento estrechamiento de las cocinas. ☞ Es generalizado el uso de comedores en las ciudades. Por lo general cada miembro de la familia tiene un lugar particular al sentarse a la mesa, ocupando la cabecera el jefe de familia. ☞ Las mujeres continúan con el rol de servir la mesa y preparar la comida.
<ul style="list-style-type: none"> ☞ 1980. La ciudad empieza a sentir los efectos de la desaceleración económica. ☞ El mismo deterioro de la ciudad impulsa a los industriales a buscar nuevos lugares para el establecimiento de sus plantas y ejecutivo. En Guadalajara sólo quedan las oficinas centrales. ☞ Las ciudades medias empiezan a ser importantes para el sector industrial. ☞ La migración de trabajadores urbanos calificados a E.E. U.U. se triplica. ☞ La crisis en la relación campo- ciudad dejó ver sus más graves efectos. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Un cambio mayúsculo en las últimas décadas es el aumento en el consumo de pan de trigo en detrimento de las tortillas de maíz, favorecido por el llamado pan de caja al país. ☞ Disminuye el tamaño de la tortilla en las taquerías, de acuerdo con la crisis económica. ☞ A mediados de los 80's llega a nuestro país la empresa McDonal's, seguidos de miles de establecimientos para comer pizzas y hamburguesas.

<ul style="list-style-type: none"> ☞ 1990. La Zona Metropolitana de Guadalajara se extiende al norte sobre el Municipio de Zapopan, rebasó al periférico y abarcó las colonias de Arcos, Lomas de Zapopan, asentamientos irregulares. Lomas de Tabachines, la Col. Indígena, Los Belenes ; por el oriente llegó a la Barranca de Oblatos hasta el Mirador de la Barranca de Huentitán El Bajo y El Alto, colindó con el Municipio de Ixtlahuacán del Río. ☞ Se reporta que la población cosmopolita de Guadalajara suma 65% de la población estatal. ☞ En esta década se firma el TLC con Estados Unidos y Canadá. El resultado : se consumen más productos importados que los nacionales. Se da el cierre de algunas empresas medianas y pequeñas de la localidad. ☞ Aumenta el empleo femenino en el campo y en las ciudades. ☞ Aumenta la proporción de hombres que viven solos o que van al supermercado. ☞ Existe una preferencia (moda) por la delgadez, lo saludable, lo tradicional, la pequeñez y la sencillez. ☞ La delgadez se asocia con productos naturales. 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Llegan los hipermercados (conversiones de compañías extranjeras con grandes cadenas nacionales) como Sams, Price Club y Carrefour. Pero no ha podido desplazar al consumo tradicional. ☞ A principios de esta década la Organización Internacional de Asociaciones de Consumidores señaló a México como el mayor consumidor mundial de refrescos por persona. ☞ La carne de res es la de mayor consumo, seguida por el pollo, el cerdo y por último el pescado ; el jamón, las salchichas y todas sus variantes también son ampliamente consumidos, de la misma manera que la leche y sus derivados y el huevo. ☞ las hortalizas que más se comen son jitomate, cebolla, chile, zanahoria, calabacita, lechuga, tomate, ajo y papa. ☞ Las frutas preferidas la naranja, papaya, aguacate, melón, limón, piña, sandía, mango y plátano. ☞ Aparecen productos nunca antes vistos ni probados por muchos mexicanos. ☞ Se pone de moda tomar agua, el consumo de la harina integral y los cereales ricos en fibras, asociado todo esto a la delgadez. ☞ Otra de las modas ligadas a la salud es el consumo de productos "orgánicos" o libres de agroquímicos sintéticos, cultivados con abonos verdes, composta, control biológico de plagas, estiércol, residuos de cultivos... etc. Aunque estos productos todavía no son bien cotizados en México. ☞ Lo orgánico ha reivindicado la calidad de una serie de productos agrícolas regionales. ☞ El tequila de Jalisco logra la "denominación de origen". Aumenta el consumo de este producto a todas horas y no sólo al medio día como es costumbre tapatía. Consumo que impulsa la valoración del mezcal. ☞ Existe la moda gastronómica de recuperar ciertos platillos regionales y tradicionales que son difíciles de conseguir o no son sencillos de preparar. ☞ El helado aún no desplaza el gusto por la paleta entre los mexicanos.
--	---

Según esta historia se pierde la diversidad biológica de la alimentación. De tener la posibilidad de consumir 165 especies en el siglo XVI ahora se consumen regularmente 22 especies, es decir que ahora sólo nos alimentamos con un 13.3% del total de las especies posibles de consumir en la dieta del siglo XVI. De los cuales, más de la mitad (63.6%) son de procedencia extranjera y el resto (36.4%) son nativas de la región o americanas.

Ya no sólo permanece la preferencia del gusto español, sino que parece que este gusto se homogeneizó por el mundo , de tal manera que

Por lo que respecta al consumo de carne, este es tal vez el que más impacto ha traído a los paisajes mundiales y locales pues según Tania Carreno King

"La carne de res es la de mayor consumo (en el país), seguida por el pollo, el cerdo y por último el pescado ; el jamón, las salchichas y todas sus variantes también son ampliamente consumidos, de la misma manera que la leche y sus derivados y el huevo. Las hortalizas que más se comen son jitomate, cebolla, chile, zanahoria, calabacita, lechuga, tomate, ajo y papa. Las frutas preferidas la naranja, papaya, aguacate, melón, limón, piña, sandía, mango y plátano"¹⁵⁷.

La industria se convierte en el nuevo colonizador que establece preferencias de acuerdo ya no a su añoranza por la cultura, sino por su fin último: la acumulación de capital. Con ello se inicia una nueva erosión de la diversidad de los recursos alimentarios y de la cultura que está formando parte de la alimentación.

¹⁵⁷ Op cit. CARREÑO. *La Cocina Mexicana a través de los Siglos*. Tomo VII. *El Pan de Cada Día* Ed. Clío. libros y videos S.A. de C.V. México 1997, pág. 36.

AÑORANZAS, PASEOS, ANTOJOS Y PLATILLOS...
DE LAS BUENAS COSTUMBRES PARA CONSERVAR LA DIVERSIDAD
BIOLÓGICA DE LA LOCALIDAD

Las historias de vida

Otro aspecto en la cultura alimentaria de la localidad es la práctica de costumbres en ciertos espacios y que fueron comunes hasta la llegada del proyecto modernizador del país que tomó gran auge a partir de los años cincuentas. Antes de esta década las cosas en Guadalajara, con sus cambios y demás evoluciones fueron paulatinas y prolongadas, por lo que los testimonios de las personas de esta ciudad que vivieron durante esta época pueden hablar de estas costumbres y por su puesto de la cultura alimentaria que sabía conocer, valorar y usar la diversidad biológica de los ecosistemas como la Barranca, el Bosque (La Primavera), la Barranca, el Valle de Tesistán) y la vida misma de la ciudad (sus parques y sus costumbres).

Las historias de vida de las personas que se presentan a continuación, cuentan de la diversidad biológica que era utilizada en la alimentación, sin duda más diversa que la actual, así como también presenta una herencia tal vez inconsciente de las culturas prehispánicas: recorrer los ecosistemas cercanos y por ende tener un mayor conocimiento de la región, de sus ciclos, de sus recursos, de sus paisajes, de la creación de significados de recreación, esparcimiento y afectivos de cada uno de los ecosistemas mencionados.

De ese factor común hablan tres mujeres, arraigadas a Guadalajara, aunque de diferente nivel socio-económico. Tres mujeres cercanas a la cocina, a los recursos alimentarios y a la memoria culinaria de quien les dio vida hace más de 60 años y que permiten asomarnos a la Guadalajara que venimos queriendo conocer.... La Guadalajara de antaño.

El método biográfico de las historias de vida y las mujeres entrevistadas

Tal como lo señala el método biográfico, las historias de vida presentan un testimonio de la historia que se refiere en diferentes fuentes. En su función de ilustrar la historia estas historias añaden detalles a los fríos instrumentos de investigación e introducen nuevas inquietudes a las investigaciones.

En la presente investigación, los sujetos de investigación fueron definidos como aquellos cercanos al quehacer culinario como elaboradores, recolectores, comensales y reproductores de esta cultura en Guadalajara. El perfil de los sujetos a entrevistar resultó:

- Mujeres
- Mayores de 60 años
- Ligadas a la elaboración de platillos y
- De tres puntos básicos de la localidad (del centro, del poniente y del oriente actual) esto debido a que por las migraciones que se refieren en la bibliografía nos permite abarcar diferentes estratos sociales.

La historia cotejada en los libros nos ayuda a recortar los barrios o territorios de interés para seleccionar a las mujeres a entrevistar. A continuación un recuento muy rápido de las migraciones que justifican la selección de los puntos geográficos específicos donde habitan las mujeres seleccionadas para las entrevistas.

- En 1900 Guadalajara era una villa dividida en 976 manzanas sobre 4 km cuadrados cuyos límites eran: Belisario Domínguez, al oriente; Enrique Díaz de León (Munguía) por el poniente; hospital, al norte; y Faustino Ceballos, en el sur, según Matute¹. Al poniente del Río San Juan de Dios o Calzada Independencia habitaba el 70% de la población. Los que vivían en los barrios de Santa Mónica, San Felipe, San Diego, La Capilla, El Carmen, La trinidad, El Expiatorio, Los Angeles, eran considerados hacendados, rancheros o industriales, comerciantes, profesionales y en general de la clase conocida o pudiente.

Guadalajara era una imagen de la vieja concepción española para el diseño de las ciudades: ciudad española en el centro con los núcleos indígenas o mestizos en la periferia.

- En la década de los 30's se reubican las clases sociales.
- En los 40's la fisonomía de Guadalajara dio un nuevo giro... traslado de las clases dominantes ... fue requiriendo una edificación propia para los talleres, fábricas, comercios y casas habitación que demandaban los inmigrantes atraídos por el dinamismo de la ciudad².
- En los 60's El espacio central fue reclamado por los comerciantes y profesionistas para establecer sus negocios y oficinas, y abandonando el centro por las clases pudientes, que ahora aceptaban desplazarse hacia las colonias nuevas del poniente al considerar esto como un signo distintivo de élite³.
- Por su parte los inmigrantes no adinerados se establecieron predominantemente en las lotificaciones y fraccionamientos *populares* que medianamente planificados y legalizados surgieron masivamente en las tierras adyacentes a la periferia del oriente de la ciudad⁴.

De esa manera se seleccionaron a las siguientes personas:

1. Angelina Gudiño. 91 años y 4 meses de edad, habitante de la zona oriente de la ciudad de Guadalajara.
2. María de Jesús Delgadillo. 64 años de edad, habitante de la zona centro de Guadalajara.
3. María Elena Núñez Hurtado. 68 años de edad, habitante de la zona poniente de la ciudad de Guadalajara.

Todas ellas habitantes de los años felices de Guadalajara

Todas ellas cercanas al quehacer de la cocina

Todas ellas disfrutaron la buena herencia que recibieron de sus madres

Las mismas que aportan las recetas con los ingredientes que vieron nuestros ancestros

¹ ARROYO, Alejandro y VELAZQUEZ, Luis Arturo. Compiladores. *Guadalajara en el umbral del siglo XXI. En Memoria del Lic. Javier Michel Vega* Universidad de Guadalajara 1992. Pág.123.

² IDEM. Pág. 124.

³ IDEM. Pág. 125.

⁴ IDEM. Pág. 125.

Angelina Gudiño. 91 años

Oriente de la ciudad

Angelina nació en Amacueca. Para ella la cocina, la comida y la casa son espacios grandes. Desde pequeña tuvo esta noción, su padre era dueño de 10 huertas, tenía 20 vacas. Angelina no conoció la pobreza, "mi padre mataba reses y puso una carnicería, sembraba y tenía huertas). Desde que se casó llegó a vivir en Guadalajara, en 1933. Ahora tiene 65 años viviendo en esta ciudad, hasta hace poco siempre vivió en la zona oriente de la ciudad. Doña Angelina reconoce que vivía en una zona donde las casas eran de adobe. La suya era de ladrillo, era grande abarcaba casi media cuadra, de esas cuadras de la calle 52, por el rumbo de obregón. La casa tenía dos patios, en uno de ellos había árboles de guamúchil, cidras... además había un corral donde tenían gallinas. Su esposo tenía, además un terreno por la calle Obregón donde criaba seis vacas que ordeñaba para su familia. Pero él no era el único que tenía vacas por ese rumbo, pero después el gobierno ya no dio permiso de tener animales y eso se acabó. "Nosotros teníamos tienda y no animales porque se necesita dinero para cuidarlos, tuvimos puercos y hasta me pasó una vez...."

La vida de Angelina

Yo iba a la primera misa a la Merced, a misa de 6:00, de ahí me pasaba al mercado Corona, ahí compraba para todo el recaudo, iba a la masa al molino. Mi esposo me llevaba la leche de la calle Obregón, así yo agarraba la de mi gasto y la demás él la vendía.

El desayuno

Preparaba café en leche y mandaba a los muchachos a la escuela.

La cena

Hacía café en leche, maicena, chocolate, sopitos con sal, atole de piña, frijolitos fritos y lo que sobró del medio día, guisado, pollo, aveces les hacía "quequis"

El trabajo

Después de darles de desayunar a los muchachos me iba a atender la tienda que teníamos,

Los domingos

Salíamos a San Pedro o a Zapopan, después del desayuno mi esposo me decía no te entregas en fregar, no más échales agua a los trastes y vámonos.

Allá en San Pedro llegábamos a misa y después nos íbamos al Parián y los niños se iban a jugar al kiosco.

Comíamos por allá birria, y la comida que guisaban... pescado, pero a mi me daba miedo el pescado por las espinas, que se las podían comer los niños. A mi me gusta el pescado zarandeado, en Zapopan comíamos en un resaurante y después a la nieve. Había golosinas como buñuelos, un pan bonito, tamal de leche... colados.

Los domingos que se nos hacía tarde para salir íbamos al Agua Azul, pero siempre íbamos a misa. Allá en el Agua Azul comíamos fruta naranja, lima, plátano, manzana, se comía eso al medio día, partida con crema.

Nosotros íbamos al campo de vez en cuando, al bosque La Primavera, íbamos al baño y llegaban todos picoteados de los mosquitos. En la escuela de mis hijas las llevaban unas dos veces al año para allá.

A la barranca casi no íbamos, pero cuando íbamos, como salía del cerro agua limpia, ahí nadábamos, era agua fría, en La Primavera era agua calentita.

Ahí había muchas verdolagas, que yo las hago en chilayo; había espinacas; pitahayas; mucha calabacita; betabel, a mi me gusta cocido, con sal y limón.

De la barranca han de traer el mango acá a vender.

De Tesistán han de traer la caña.

Las recetas que más le gustan

Las recetas que más me gustaba que nos hiciera mi Mamá eran el pipián, el mole, la capirotada, los nopales con tortas de camarón, las jericallas, el rompopo, los chongos, la cajeta de membrillo, la cajeta de leche, la torta de arroz, el turco o torta de garbanzo.

Recetas de Doña Angelina

CAPIROTADA.

La capirotada se hace con birote partido, dorado y se arrima a donde uno lo va a preparar...

TORTA DE GARBANZO

Se coce un día antes el garbanzo y se molía muy temprano en el metate, hasta que se haga una masa.

Se pone piloncillo y canela, molido todo.

Se pone una tela de la masa de garbanzo y luego se pone un capa encima de atole de arroz y fruta cubierta en pedazos, otra tela de garbanzo, atole, etcétera.

Se necesita quién ayude con el metate para que salgan las telas si no, no sale.

El cazo de cobre se lava con naranjas agrias.

La cajeta de leche se hace en olla de peltre.

En las bodas se hacía birria, o se mataba una gallina y se hacía mole o pipián con sopa de arroz.

TAMALES

ROMPOPE

POZOLE DE CAMARON

ARDILLILLA

“Dicen que los ajolotes se introducen cuando la gente se baña y... muerte segura”

María de Jesús Delgadillo. 64 años
Zona centro de la ciudad

Nació en El Salto, Jalisco, ahora cerca de la ciudad de Guadalajara. Su padre era campesino y trabajaba en una fábrica, su madre sabía cocinar muy rico.... Ella llegó a Guadalajara cuando tenía 15 años. Llegó a trabajar con familias, se ganó la confianza de las familias para las cuales trabajó, entraba primero como nana, luego como camarera "las señoras tenían muchas joyas y esas cosas y decían que yo era de confianza, después me pasaron a la cocina y ahí aprendí mucho". María de Jesús cuenta una vida de campo donde aprendió a sembrar, pues era la mayor de sus hermanos, ahí también aprendió a conocer los alimentos, a disfrutarlos y a compartirlos. Es la primera de 8, pero fue la tercera porque antes se murieron 2. Trabajó 7 años de cocinera en la cruz roja y trabajó con familias adineradas mexicanas y extranjeras, por lo que aprendió de la cocina alemana.

La vida de Ma. De Jesús

"Cuando mi papá traía el... San Juan de Dios eran puestecitos. Ponían zapatos en canastas redondas. La calzada Independencia tenía camellón y unas bancas para que la gente de fuera se sentara. Había loza de juguetes en los puestos y monitos de barro.

Nosotros esperábamos mientras salía el camión de un lado de la Merced al Salto. Luego cambiaron la estación cerca del hospicio.

De este lado pasaba el río entubado, un lado era camellón y el otro era río.

La plaza de Nuevo Progreso estaba en la esquina del cabañas. Hasta nos dio lástima cuando la quitaron.

Yo viví con los Núñez. Fui nana, viví con ellos de 15 años en la calle de Reforma y Américas, era la orilla de la ciudad, había sembradíos de milpa daba miedo salir nohecito.

Por donde estaba la Coca -cola eran unos campos grandísimos. Después de trabajar un tiempo me fui a descansar al pueblo y luego regresé, yo era la mayor y tenía que abrirme camino para ayudar a mis padres. Esta vez trabajé cerca de los Arcos Ya era lo último, me acuerdo que había una cenaduría que hacían una lengua de res riquísima. Estaban a penas haciendo un templo, se me hace que es Guadalupe, íbamos a pie y nos abríamos paso entre los barbechos.

LAS CASAS DE GUADALAJARA

Eran preciosas me gusta verlas, me voy desde mexicaltzingo y aquí en el centro ya quitaron muchas casas para hacer estacionamientos hace como 35 años. La casa de los perros la recorrieron y nadie lo podía creer, también teléfonos lo recorrieron. Es increíble, admiración de todos.

En Juan Manuel y Liceo Había otra casa preciosa. La gente de antes llamaba la atención, andaban de alhajas las damas. En Pedro Loza y Juan Manuel había una casa de unas señoritas elegantes. En San Felipe y Santa Mónica, las señoritas coronado. Estas casas tenían jardines y pilas. Había mucha gente rica.

PASEOS

Los Colomos. Las barranquitas subían y bajaban caminos. Un domingo las personas íbamos a comer a los Colomos. Íbamos caminando, hacíamos una hora y media. Pero era un paseo y lo hacía la gente a los Colomos. Había en los caminos unos árboles grandes también estaban llenos de yerbas los caminos y de huizaches, mesquites, había barranquitas, subía y bajaba uno cerritos. Había mucha agua. Había un arroyo de aguas preciosas, en las barranquitas. Los Colomos era un

bosque precioso. Alquilaban caballos. Antes había fresnos, había cavidad para mucha gente. Pero las calles no eran así uno podía caminar en los años 50's y por acá veía uno que otro carro. Yo añoro eso. Y en las mañanas decían que huele a tierra mojada A las 7 de la mañana regaba uno las piedras y asta se veían negras de tanto que las limpiaba uno. Era muy limpia Guadalajara.

Había gente pobre y rica en San Juan de Dios. Había gente de rancho: sombrero, calzón blanco y un cinto rojo. Había un tranvía con un soldado atrás resguardando el tranvía, a mi me daba miedo. Creo que el tranvía cobraba un centavo. Había otro paseo a las fresas por Talpita, Sembraban muchas fresas.

El Agua Azul ó El Lago Azul. Lo conocí bien era un bosque grande arboleado y con jardines. En la R Michel había un lago de agua azul. El 24 de junio, día de San Juan, iban las mujeres a bañarse y se cortaban el pelo, se lo podaban. Era un lago grande de agua azul que nacía ahí.

La Barranca. A la barranca de Arcedianos nunca fui, pero mi mamá tenía que venir a Guadalajara en burro, no había puente y era peligroso porque caminando si se ve feo, ahora arriba del burro... mi mama tenía que venir a Guadalajara a traer carbón junto con sus hermanos y llegaban a un mesón que estaba en Pino Suárez y Herrera y Cairo. Ahí llegaban los rancheros de aquel lado. Ahí dormían en petates, se los alquilaban.

COMIDA

Con los Núñez era almuerzo ranchero: naranja partida, atole blanco, carne de puerco en chile, frijoles, carnitas, café en leche. Chilaquiles. Picoso. La carne se cocía y se doraba. Al medio día comían bistec, frijoles... comían ranchero. Con Indalecio comían fruta en el desayuno, gelatina, dulce con claras y fresas con azúcar glass.

En los bautismos se hacían banquetes. Con unos Alemanes: huevos estrellados rancheros, con tortilla, chorizo, café con leche, pan y al medio día una sipa aguada y seca y chuleas de puerco con piña (con un clavito de olor, mostaza y pimienta). Luego trabajé en una fábrica de cacahuates en la colonia del Fresno y luego entré con la Señorita Carmelita Zuno. Ahí se cansaba uno, la sirvienta trabajaba de rodillas, con una jerga y un balde y se lavaba.

La gente pobre comíamos... siempre había vacas, gallinas y puercos. Cuando se mataba se apartaba una lata de manteca y se le enterraba una raja de ocote grande, gruesa para que se conservara. Se tenía para todo el año. Casi no compraba carne mi mamá, se mataban gallinas, pollos. Mi papá le decía a mi mamá: esa gallina que ya no pone..." siempre había... en la casa siempre había que la leche, los huevos. Mi Padre trabajaba en la fábrica de hilados y tejidos y sembraba, era campesino, sembraba maíz y garbanzo para todo el año. ¿? Los puercos los engordaban con maíz y garbanzo y con agua. Muy limpio.

MONEDA

Antes se pagaba con monedas de plata y billetes de cinco pesos.

DESAYUNO

Pues había pepena en salsa de tomate, atole blanco y café negro y leche hervida con nata y semitas de granillo, chilaquiles, frijoles fritos y chiile a mordidas, siempre había matas de chile en los patios. El maíz se molía en las casas en el metate y luego en el molinito.

COMIDA

Nopalitos guisados, a veces que no había nada más que frijolitos, mi mamá decía: ahora ¿qué haremos hija no hay más que frijolitos? Y Yo le decía: ahorita vengo, y nomás salía del pueblito y ... luego iba a lavarlos al río, al Lerma, entonces era precioso, muy bonito, ahora no, ahora es una inmundicia, huele horrible, todos los desechos de las fábricas... Antes era una cascada hermosa que como a esta hora le pegaba el sol y salía un arcoiris de la casacada con la brisa, era hermosa la cascada.

En ese río yo echaba los nopalitos así entre unas piedras para que no se me fueran y los limpiaba con una piedra y luego ya llegaba con los nopalitos bien limpios y mi mamá los guisaba con choricito o con puro chilito y, luego un jarro de agua, agua nacida, la traíamos de muy lejos, del Nogal, que quedaba más o menos de lejos como de aquí (del centro) a la Normal; y la cargábamos en un cántaro de esos de barro colorado y icállate! Para qué querías más. Una siestecita debajo de los árboles... porque en mi casa siempre ha habido como huerta... Era feliz yo, muy feliz.

CENA

Nos íbamos al campo, yo acompañaba a mi papá, era su sembrador, era la mayor. Llegábamos ya sea de sembrarla... 3 de maíz y dos de frijol en el mismo agujerito; mi papá se apoyaba en mí y yo iba aventando los granos para que nazcan los dos y para que el frijol seenrrede en la milpa. Con el pié iba tapando el agujerito.

Después tuvo una yunta de bueyes y ya araba más a gusto y, también para mí... así yo nomás le iba echando los granos y mi papá ya se regresaba a tapar.

Llegábamos como a eso de las siete de la tarde y mi mamá nos hacía unos frijoles fritos recién cosechados, frijoles refritos con esa manteca que le digo, limpia. Los frijoles aguaditos y una olla de café o leche, lo que uno quisiera, pan cuando se podía y cuando no, no. Pero casi siempre se podía porque mi mamá vendía huevo y mi papá tenía una huerta de tunas... y así era la vida, no como ahora que piensa uno, qué haré, nunca se preocupaba uno.

¿lujos? Tampoco seño. Vivíamos como Dios nos tenía. Uno ni envidiaba los de otras personas, no seño. Cuando yo me vine a trabajar a Guadalajara les compré un radio. Una radio que me vendieron unos vecinos, y no pos ya era el encanto de la casa.

LUZ

Nos alumbrábamos primero con aparatos de petróleo, con una bombilla de vidrio.

COCINA

Cocinábamos con leña, un fogón, comal y con leña. Y se cocían los frijoles en leña en una olla de barro y salían.... mmmm.... rebuenos.

Y el pollo era pollo. Empezaba a hervir y toda la casa empezaba a oler a pollo. Sanito cortado y ahora ya ni huele a pollo.

Mi papá les lavaba las ubres a las vacas y se las secaba con una jerga. Mi mamá le lavaba los baldes con arena y jabón de pan y agua. Antes no había "fab" y los tenía hasta azulitos, eran de lámina. Los tenía limpiecitos.

ARBOLES FRUTALES

Era una huerta grande de tuna rozja manza, masuda amarilla, roja.... Ya no hay de esa que había antes. Se acabó, mi hermano ya no sembró, se acabó de esa clase de tunas. Y teníamos durazno, guayabo, gucmúchil, papaya, plátanos vástagos, ciruelos, naranjo, lima, limones, aguacates... uy en tiempo de aguacates.... por eso le digo que esos tiempos eran mejor porque hasta el más

pobre... había de dónde agarrar. Salía del pueblito y los nopales cayéndose de nopales y luego iban a cazar.

CAZA

Había mucho que cazar. Mi padre cazaba huilotas, conejos... hacía mi mamá unas birrias de conejo!... Lo adobaba y lo ponía una cazuela y una hojita trahuquita y le embrocaba un plato de esos de barro y lo tapaba con masa. Hacía un hornito de la olla. Y Ya, le ponía sus jitomates, le ponía mejorana y ajo y un chorro de vinagre a las salsa y ya. Sacaba .llsooo los conejos bien cociditos y les ponía encima su salsa.... isabía rico!.

Cazaban puras cosas de comer. Animalitos que no, nunca quería. Y los "cititos" esos los cazaban mis hermanos, son unos pajaritos chiquitos, con unas pechuguitas que a penas... esos los dorábamos en las brasas con raja ¿conoce la raja? es la caca de la vaca seca. Cuando ya estaban vivas las brasas, ensartábamos los "cititos" en unas alcallatas que tenía mi padre y salían bien doraditas. Mi Mamá nos hacía un chilito de tomate y eso cenábamos en la calle, no no más mis hermanos y yo sino todos los muchachitos vecinos. Hacíamos una rueda grande... ¿usted cree que no era bonito? Y muy limpio que era todo, no crea que había maldad.

CONVIVENCIA

Mire, yo casi diario andaba con puros muchachos. Les decía: nomás acabo mi quehacer y nos vamos a la barranca a aventar piedras al río. Las sacábamos con una barra y nos íbamos a aventarlas. Caían en otras piedras y agarraban fuerza y cuando caían al río reventaba el agua y se oía la profundidad y eso era nuestro gusto, seño. Unos juegos bonitos. Fijese que no había maldad, por eso les digo a mis hijos que ahora me da tristeza ver niños con unas palabras feas en su boca, chiquitos, seño, nuevo o diez años y ya saben cosas feas, seño. Yo no me asusto, soy una mujer mayor pero me da tristeza que ellos ya no saben qué es la niñez, esos niños ya no son niños, viven otra vida en su mente y qué tristeza.

CAZA

Mi Papá cazaba con una escopeta huilotas y conejos y cada vez tenía que volver a cargar. En la noche mis hermanos iban a la lampareada, ¿sabe qué es? Con una lámpara en a frente ajustada con una correa y abrochada con una hebilla y, en la noche como salen conejos y liebres y cuando los ven le echan la luz a los conejos y el conejo se ciega y lo matan con facilidad.

También cazaban armadillo. El tlacuache sabe a carne de puerco. Una vez en un cazo, mis hermanos y sus amigos me dijeron que eran carnitas, el talcuache estaba grande le sacaron manteca y todo. Cuando me dijeron qué era ya no me gustó pero me lo comí.

A las víboras no las quiero por que les tengo pavor. Cuando iba a entrar al monte decía: ay Dios mío que no me salgan víboras, que me salgan arduillas, tucitas... menos víboras. Porque de chica me asustó un alicante. Una vez en la barranca, llendo al río, había un guayabo y daba todo el año. Y nomás yo y mis hermanos sabíamos dónde estaba. Estaba escondido entre la breñita del monte, ahí estaba escondido y antes íbamos a la leña a traerla a la casa, y así dimos con el árbol y yo ya sabía cada y cuándo había más maduritas. Ya yo sola con mi perro, teníamos un perrito: el galán. Y empezó ladre y ladre y no medejaba subir y yo lo aventé con el pie y me armé y me subí... y ahí estaba en una piedra al pie del guayabo un alicante grande, con la cabeza grande, son muy feas, son negras y tienen un borde como una vícera y los ojos largos por debajo, horroroso y como yo estaba chica como que las víboras me agarraron mucha impresión, no las quería, ipara pedirle a Dios que no me las hallara cuando entrara al monte!. Cuando se empezó a desarrollar, pues yo

creo que tenía como tres metros, ¿verdad? Porque ya iba sobre el cerrito y la cola toda vía allá. No me gustan las víboras. Les tenía miedo.

CALLE

Estaba Don Nicanor, que vendía camotes en olla de barro. Salían enmieladitos, calentitos con dos centavos de cobre daban un platito lleno y con un peso era un alcatrazote de galletas de animalitos para el café, hasta copeteadito (el alcatraz).

DULCES

Los barrillitos de chocolate, las jicamas. Cuando salíamos de la escuela, había un señor "Chanan" le decían, con un cajoncito con alfalfa encima las jicamas. De una hacía dos como flores y las naranjas con chilito y sal... ¡en aquella alfalfa, ay se veían y sabían!... esas eran nuestras golosinas.

FRUTAS

El plátano manzano sólo o con leche... siempre me ha gustado (el plátano) pero más el manzano.

CIUDAD

Cuando llegué todavía tenía ese aire a pueblo. Usted caminaba en la noche, salía a caminar y daba el sereno.

Había un polidor, el que gritaba las ofertas; se ponía ahí en Pedro Moreno, donde era la cadena. Y tenía su calzón blanco amarrado y sus guaraches de correas ralas y un sombrero, que gritaba las ofertas en un alcatraz de lámina.

MERCADO

Traían mangos de la barranca, de todo lo que se daba allá abajo: perones agritos, ciruela, melón, papayo... yo creo que nomás.

Los mezquites, había en la casa. Mi mamá los cocía con piloncillo y sabían riquísimos y no olían, no quedaba ese olor tan feo en la boca, cocido se les acaba el olor... o crudo, maduro, ya que está bien moradito, se comía. Verde sabe feo, agarroso. Sabroso en cuando ya está moradito. A mi todo me gusta del campo. Había unas jicamitas del campo, esas las sacaba con un fierrito o un pico y las sacaba, los jocoyoles, unos que florecen moradito y bugambilia, de muchos colores, esos y crían una cabecita como de cebollita y es muy sabroso, seño, riquísimo

A mi un doctor me dijo que por eso no era enfermiza, porque comía de todo lo que hay en el campo. Pepinos también hay en el campo, pepino del campo unos chiquititos, esos son muy buenos para los riñones, se los recomiendo, la guía para los riñones se coce (cuece) y con eso nos curaba mi madre.

CHAPALA

Sí íbamos.

BOSQUE LA PRIMAVERA

No lo conozco. Creo que hay un camión que sale de los colomos y lleva para allá. Me dicen que hay agua termal.

CAJITILAN

Cajitilán, la Calera, la Reserva y todo eso conocía, pero ahora ya se acabó. Hicieron puras fábricas ahí más para acá de la calera donde está la euzcadi.

CAMPO

Llevábamos, ya grandecita yo, teníamos unos amigos que tenían una empacadora y nos mandaban queso de puerco, jamón y nos hacíamos unos lonches de birote, pero birote grande con frijoles fritos con queso y con el hambre y el birote.. sabían ... bueno yo creo que no he probado unos birotos como esos. Llevábamos agua freca en bules. Mi papá los curaba, les sacaba todas las tripietas con un ganchito y los ponía a curar con agua y vinagre... y solaban todo y ya estaban curados.

Les ponía un olote como tapón y el bule no se calienta, los poníamos debajo de un árbol cuando andábamos trabajando y no se calienta el agua. Aquí en la Merced están vendiendo, voy a comprar uno.

Ya después nos juntábamos con los compadres, los hijos de los compadres... todos al río a comer y cada quien llevaba una cosa y se hacía ino! Un banquete debajo de los árboles. Se metía a bañar al río una bañada de agua bien fresca. Mi esposo y mis compadres pescaban unas carpas grandísimas y hacían unos caldos michis allá!. Llevábamos todo, jitomate, cebolla, todo lo que se ocupara... había tanto que pescar en ese río, nomás metía la tarraya y salía lleno de carpas grandes, usted agarraba las que quería y las otras las dejaba ir al río.

FRUTOS SILVESTRES

No pues a mis hijos no les gusta el mesquite, ni el guamúchil les gusta, no comen, y a mí me gusta todo lo que es del cerro... los guajes ¿los conoce? Yo les digo: mira hijo fritos con carne de cerdo y, no; con chile no huelen hijo y, no. Yo hago mis fritangas con carne de puerco y ya que está dorada la carne pongo mis guajitos y los tapo bien porque brincan y les pongo su salsa de jitomate, pero no quieren ellos. Yo sí, yo todo lo del campo lee como. Yo me crié en el campo y me crié con la naturaleza, por las flores, seño, y mi madre me enseñaba cantitos de las flores y yo iba cantárselas, fíjese. Hay uno que me gustaba mucho... así decía mi madre:

Bonitas las flores amarillas
que mirando siempre al sol
alegres están los campos
del humilde labrador...

¡Esa! y esa yo cantaba diario, le cantaba a las flores porque eran, eran unos campos de mirasol amarillos y la flor de maíz... pero mire seño, no le miento, precioso. Se pasaba usted en una ladera y veía para abajo un manto amarillo. Y mi mamá me enseñó esos cantitos. Mi madre y yo íbamos las dos y ella me decía: "ese cantito se les canta a las flores amarillas" y diario la canto todavía yo. Todos los recuerdos tengo presentes más que los de hace poco. Luego [recuerda otra canción] la tarde muere sobre la playa, ese era otro cantito:

La tarde muere
sobre la playa
las olas duermen
aquí está Dios
sal marinero
sal a la orilla
que tu barquilla
te llevará

Sal marinero,
Sal marinero,

que tu barquilla
te llevará

sal marinero,
sal a la orilla
que tu barquilla
te llevará...

Todos esos cantitos mi madre y yo íbamos cantando, en el campo. Rezábamos un rosario en el campo a las doce del día. Viví una vida muy bonita, seño. No éramos ricos pero no le deseo yo a la vida nada. Estoy tan tranquila y tan llena de eso. Yo le platico a mi esposo: no negro iyo tuve una niñez i no tendría lujos porque guarachitos si usaba y eso, pero no ambicionaba tener nada. Yo me llenaba, mire, las tardes, cuando son las aguas, todo se reverdece, ¿verdad? Y yo corría y corría por aquellas planillas tan inmensas de puro zacatito verde, grueso y donde me cansaba de tanto correr, me tiraba y veía el cielo y decía... todo eso es mío... todo lo que cintamplaba dek cielo decía que era mío, fíjese. Azul, azul el cielo por que no había contaminación. Ya cuando regresábamos del campo ya empezaban las estrellas lluvia de estrellas que se veían de tantas estrellas, que había en el cielo! en el firmamento.

EPOCA DE AGUAS

La época de las aguas es mi vida, es la que más me gusta. En las aguas yo me alivio de todo, de todas mis dolencias ¿qué será? Yo les digo: con ansias espero yo las aguas... ver los rayos que se parten ¡ay, eso! me subo a la azotea a verlos. Yo no les tengo miedo porque, sabe usted que cuando el padre Eterno le hablaba a Moisés se comunicaba por truenos y rayos, ¿verdad que esa es la voz de Dios? Pues yo les digo a mis hijos que todavía hay rayos y truenos y nos están recordando que existe Dios, que hay un Dios porque nadie puede hacer eso, no. Es algo repetible.

MERCADO

Yo iba al Corona y al Alcalde. Antes con tantito dinero comía bien porque medio kilo de carne le costaba setenta y cinco centavos, ya pasando de la época, hasta que me casé con él [mira a su esposo] ganaba ciento veinticinco pesos con horas extras y con esos 125 comíamos bien, pagábamos renta, y ahorraba yo dinerito. Comíamos bien: frutas, verduras, ensaladas, a mí me gustan mucho. Siempre combinó un bistec, aunque sea chiquito pero mucha ensalada y sopa. Mi madre me enseñó a cocinar muy bien, éramos pobres pero ella sabía cocinar muy bien, sabroso y bueno.

RECERTAS DE LA MAMA QUE MAS LE GUSTABAN

Me gustaban los tacos de crema con rajas de chile y sopa blanca con elote y zanahoria, chícharos o rajitas de chile poblano. Sopa de macarrón en mantequilla con su queso encima y para que el queso se derritiera, lo metía debajo del bracero, ahí metía su cazuelita; allí hacía las jericallas. Fíjate que a mí nunca me han salido, será porque esta leche no sirve, no cuajaron, pero un día voy a hacer, nomás que me lo proponga. El pipián,, ella molía todas las semillas, ella le ponía de todo al pepián: doraba maíz, doraba semillas de calabaza, doraba ajonjolí, sus chiles todos doraditos, después de dorarles los ponía a remojar, y todo en el metate y todo con un cedazote con crines de caballo tejidito, así colaba eso y iriquísimo! El pipián ya con su gallina o pollo bien cocido.

CUARESMA

Se hacían y me gustaban tortas de camarón, capirotada, pescado bagre, a mí me gusta el bagre. Doraba harina en manteca a color oro la harina y ahí acitronaba cebolla, jitomate y orégano. Ya

que estaba acitronada le ponía caldito de agua y ya que hervía, mucho oreganito a que diera un hervor y no sabía a pescado [mira a su esposo] ¿verdad negro? Y salí riquísimo en caldillo.

Luego nos hacía charales en caldillo de piloncillo, vieras qué rico sabía. Ponía agua a hervir con piloncillo, con cebolla, tomates partidos, una raja de canela, pimienta y clavo ya ya que estaba cocido aquello lo colaba, lo ponía en otra olla y aventava los charalitos y vieras que sabroso sabía. Se dejaban hervir y se ponían blanditos, y vieras que sabroso saben. Sabía muchas cosas mi madre.

Luego nos hacía tortas de chinchayote, de arroz, nos variaba. Para que las tortas de chinchayote salgan buenas: pelas el chinchayote en crudo, luego se rebana y nomás se da un hervor porque se deshacen y así haces tus tortas y no después de cocido a veces se te desbarata, se te pasa de cocimiento y se te desbarata. Yo les pongo queso entre tapa y tapa, los meto al huevo y al aceite bien caliente para que no se desbarate. Y tampoco mucho tiempo para que no se veab begras o cafés, y ya a parte haces la salsa con jitomate, orégano, cilantro picado y cebolla rebanada con vinagrillo. Ya te vas a servir tus tortas, las bañas con la salsa.

NAVIDAD

Mi madre hacía buñuelos. No se hacía cena, nomás eso, quizás en las casas más ricas se hacía cena pero acá los pobres, no. Lo auténtico eran los buñuelos ¿verdad negro? [mira al esposo] buñuelos y atole blanco.

HERENCIA CULINARIA

Yo me enseñé hacer de mi mamá el cocido, la sopa de arroz roda y balanca, macarrón, tortas de camarón, capirotada, tacos de crema con panela, pepián, mole: yo doro todo y así lo muelo, razón de que ese mole no le hace daño a mi esposo él es muy delicado del estómago y no le hace daño. Mi mole no les hace agruras, quiere decir que lo que hace la agrura es los conservadores que les ponen a las cosas para que duren, un mole así no dura.

COCINA MODERNA

Me gusta y la sé hacer porque trabajé con muchas personas. La última vez que trabajé yo fue con unos alemanes y de ahí aprendí mucha comida alemana, muchas recetas porque yo era comodín. Primero me tuvieron como nana de los niños, después me pasaron a la recámara y como decían que yo era de confianza me confiaron la recámara. La señora tenía muchas alajas, muchas cosas que se podían perder y no conocían luego, luego a la muchacha nueva que iba a entrar, me pasaron a la recámra y ya después me pasaron a la cocina y así andaba. Ahí aprendí muchas recetas, muchísimas. Aprendí un rollo de carne que ahora creo ya todo Guadalajara lo hace, nomás di la receta a dos personas y esas dos personas se encargaron de darlo y ahora lo dan en bodas y todas partes. Es un rollo de carne. Compra carne de las dos, de res y puerco molida, con dos molidas para que se pueda hacer como una tortilla de carne. La extiende en un molde con pimienta, huevo crudo, sal y se mezcló muy bien. Ya mezclada se pone en una mesa y se extiende y puso a cocer huevos, los pone por medio rajas de chile poblano y morrón rojo, jamón partido en tiras y en la tortilla pone chile poblano, se da la vuelta a la carne y luego el huevo, le da otra vuelta y ele jamón, le da otra vuelta y el chile morrón, le da otra vuelta, usted va tanteándole y los pone en una charola engrasada con mantequilla y los baña con un aderezo de crema, mayonesa, salsa cástsup, revuelve bien y abaña los rollos y al horno a 250 grados, en una hora se fija que no se queme, lo vijila. Meta el cuchillo y cuando sale limpio ya está. Lo pone en un platón y se le ponene las rajas de los dos y los mete al horno y del aderezo que hizo, deja un poco por si alguien quiere más en su rebanada... y le sale de colores. Se acompaña con una sopa de codito y ensalada de lechuga con zanahoria cruda en el rayador, pepino y cebolla en rueda y sebaña de limón y sal.

Trabajé en a curz roja siete años (en la cocina) y era feliz, pero mis hijos me sacaron.

Y [otra receta] un pollo, pide que se lo partan en piezas, medias pechugas, es facilísimo y a todos les gusta. Es otra receta alemana. Se lava en la mañana, si lo va a hacer cena. Todas las piezas se bañan con mantequilla, se voltean para arriba, la carne para abajo, se bañan primero con pimienta blanca y sal de grano, y se voltean y se hace lo mismo y así se ponen los grumos de mantequilla y al horno y sale un pollo riquísimo y fácil. A 250 grados y ese hasta que dore y se acompaña con unas papas... pela la papa en crudo. Los alemanes comen mucha papa, entonces se ponen a que den un hervor, un hervor, entonces se secan y con un pelapapasse rebanan como una tela de cebolla, engrasa refractario y pone una capa de papa, sal y pimienta y mantequilla y otra de papa y al final mucha mantequilla.

Hay otro rollo igualito, sólo que se amarran, se doran y se les pone agua a cocer con unas hojas de laurel, pimienta, clavo y ya cocido con un tenedor se saca y con ese caldo se vacía a la harina dorada y se pone pimienta. Es el mentado que usan mucho en europa, no me acuerdo cómo se llama y también rebana los royos y los baña con ese aderezo y sale espeso como atole pero un sabor riquísimo.

Las cocina es más sencilla ahora y se come bien, pero es la misma carne, las mismas coasa, la diferencia está en hacerlos. Veces usted misa dicce, ahora vouy a hacer esto a ver cómo me sale. Cuando a unos le dan una receta y uno le cambia a ver cómo salen... a mí me gusta mucho la comida moderna. Las pizzas no me gustn, ni a mi esposo, a mis hijos sí pero a nosotros no. Yo prefiero hacer mi comida. Lo enlatado no me gusta. Yo les hacía su gerber de pollo, de manzana, de verduras, de cereales, les hacía gerber de frescos y deliciosos a veces mi esposo les traía pero a mí no me gusta lo empacado, enlatado, no sé, no salen buenos. Lo demás lo hago yo, más barato y más bueno, entonces ¿para qué?.

María Elena Núñez Hurtado

Edad: 68 años

Zona Centro Poniente de la Ciudad

Es la segunda de seis hermanos, cuatro hombres y dos mujeres. Nació en Guadalajara por la calle de Veracruz, cerca del templo de la Soledad (por Américas) MI papá era de un pueblo de Zacatecas que ahora se llama García de la Cadena y antes La Estanzuela y mi mamá de Autlán de Navarro.

Mi Papá era industrial y mi mamá e dedicaba al hogar y a cuidarnos. Donde nació viví 50 años.

Cómo era el lugar

Todo estaba despoblado 2 o 3 casa en la cuadra en frente no había nada (en Av. Unión) nuestra casa quedaba entre La Paz y López Cotilla, poco a poco fueron construyendo casas pero era muy a gusto porque se vivía muy tranquilo y había donde jugáramos y corriéramos por todos los llanitos del lugar.

Mi casa primero fue hasta 1940 de un solo piso una casa chica: dos recámaras, sala comedor, cocina despensa un patio grande y una huerta muy grande con gallinero con muchas gallinas, no había perro, gallinas por un tiempo y en la huerta teníamos muchas parras, se daban tantas uvas que ya no hallaba mi mamá que hacer con tantas uvas regalaba y como nosotros estábamos chicos nos salíamos con una charola a vender a las calles racimos de uvas y como ahí todo era en confianza y los vecinos todos eran conocidos..

En la huerta al principio sólo uvas y algunas plantas de chayote, después se acabaron las uvas, no sé por qué y mi papa mandó traer del estado de México unas variedad de peras que aquí no hay en los mercados muy buena, manzanas, naranjas, también teníamos papaya, nopales, un mango muy especial que le regalaron a mi mamá de colima, arrayán un durazno que después se convirtió en un árbol muy especial porque le injertaron ciruela de españa y ciruelas amarillas, entonces daba ciruelas rojas, ciruelas amarillas y duraznos, era una preciosidad en el mismo árbol ...y tan riquísimas las tres furtas y pronto dio las tres futas porque se incertó en el tronco grande y cuando florecía era una maravilla porque flores rojas y flores blancas, se llenaba...

Juegos

En la huerta no jugábamos mucho. Jugábamos en el jardín que daba a la calle a las comiditas con nuestros trastecitos y molamos las herbitas y hacíamos el agua fresca y luego íbamos y le robábamos a mi mamá tantita pasta de las chiquitas y según nos hacíamos sopa y con una prima y unas vecinas jugábamos a eso y luego salíamos a patinar en la calle con patines de los que había de los de fierro salíamos a la cera de en frente porque era más parejita, jugábamos a los encantados en la tarde, a la trais a los listones, a maría blanca y la vívora de la mar, iah y teníamos una casa de muñecas, eso me gustaba más yo creo...de un cajón grandote, pero grande como del tamaño de un refrigerador actual nos hizo mi papá na casa de muñecas.

GUADALAJARA DE ENTONCES

Comprábamos la fruta, la verdura en el mercado corona. Y la cremería, porque a mi mamá no le gustaba comprar esas cosas en el mercado, las comprábamos en una cremería más especializada que quedaba, por la calle de Zaragoza, a unas dos cuadras del mercado y ahí comprábamos la crema, la mantequilla, la panela que entonces habían unas panelas muy buenas, queso... y había unas tienditas que se fueron poniendo en el barrio, ahí comprábamos lo de diario, lo que se fuera

acabando... galletas, galletas costeñas, eran unas larguitas que vaían a 10 centavos el paquete, aunque sabían más o menos a las galletas de animalitos, mi mamá nos mandaba con don Andrés a comprar un paquete de galletas costeñas... y también íbamos a una tienda que quedaba un poquito más lejos yendo por la calle de La Paz ahí a comprar, pues cositas que faltaban: sal y azúcar.. la carne la llevaban los carniceros a la casa todos los días. Mi mamá la encargaba, no sé si la encargaba de un día para otro, porque todos los días llevaban cosido, eso sí, todos los días hacía caldo, y además otras carnes pero eso era lo que encargaba mi mamá y se los llevaban a la casa

EL DESAYUNO

Nosotros cuando nos íbamos al colegio, nos hacía mi mamá ponche, o sea leche con huevo batido y vainilla, canela, azúcar y algún pan y nomás yo creo de desayuno, yo me acuerdo que jugos y fruta por la mañana eso no a nosotros . A mi papá le hacía su huevo y a él le gustaba el atole blanco, de diario y diario diario le hacía atole blanco y su almuerzo de frijoles, huevo, chilaquiles, esas cosas; pero eso era con más calma, a nosotros que salíamos al colegio: el ponche, muy sabroso y muy espumadito que nos lo hacía mi mamá, con un poquitito de canela ...

LA COMIDA DEL MEDIO DIA

Había caldo, de obligación...con verduras, luego había una sopa seca de arroz, de pastas o algún guisado, algunas veces carne, otras veces carne y papas guisadas, una cosa o verdura y algo y frijoles...

LA CENA

No más café con leche, poquito café y era extracto de café, no había nescafé era un extracto que hacía mi mamá y teníamos una cafetera de peltre y ahí estaba ya listo, entonces ya le poníamos a la taza de leche calientita un corrito de extracto de café... o leche un vaso de leche con pan algún pan de natas entonces la leche era bronca y mi mamá siempre tenía natas y comíamos un paan con natas...

DIFERENCIA DE LAS COMIDAS

Debieron haber habido comidas más elaboradas, más... mejores que las que nosotros comíamos porque nosotros éramos sencillos... había comidas más catrinas, más elaboradas, más ... y la gente más sencilla que nosotros, pues no sé qué... frijolitos y nopales y de vez en cuando carne, no sé... de fruta comíamos plátanos, naranjas, piña, sandía, pitayas ien el tiempo de pitayas!, muchas pitayas, tunas y la fruta de la casa: uvas iah! Y guayabas, teníamos un árbol de guayabas tan bueno pero ese no estaba en la huerta, estaba en el jardín de la entrada tan exquisito y mandarinas. Ahí había fruta, un tiempo había peras, otro había guayabas, otro tiempo había mandarinas y teníamos plátanos también en la huerta...

LAS CASAS DE GUADALAJARA

Había varias de un solo tipo, fíjate por toda la calle de la paz por ejemplo hasta el templo, que nosotros recorríamos diario a pie para ir a mis a la mayoría de las casa eran de un piso... después empezaron a hacerlas de dos pisos, la nuestra hasta 1940era de un piso, después de dos porque ya éramos más hermanos...Pero lo que me gustaba más de esos almacenes no sé si eras de Las Nuevas Fábricas o den Nuevo París era un sistema tan chistoso para pagar: tú ibas y te hacían la nota y luego habái unas cajitas como canastillitas y ahí tenían la mercancía y la nota pero primero pagaba uno y lo metían en un cucuruchito tapado y luego con una cuerda la jalaban y la subían al segundo piso y ahí estaba la caja ahí registraban la compra , que tuviera el sello de pagado o lo que sea y te regresaban el cucuruchito con el cambio ieso era lo que más me gustaba a mí! Que mandaran la canastillita...

LOS DOMINGOS

Casi siempre nos íbamos a San Juan Cosalá no teníamos la casa, solamente el terreno, pero ni si quiera al terreno íbamos... íbamos a otro lugar donde había mucha sombra de mangos y eso. Llegábamos y nos bañábamos porque se podía bañar en la laguna y había playa con mucha arena y unos cerros de arena, ¡ide arena! y nos subíamos y podíamos bajar de los cerros y después comíamos tacos que ya llevaba mi mamá preparados desde aquí con tortillas que llevaba doña Félix, era una señora que hacía tortillas calientitas y llevaba las tortillas doña Félix el domingo como a las ocho de la mañana yo creo o antes y entonces mi mamá ya tenía sus cazuelas preparadas con los guisos desde en la noche los preparaba. En la mañana solamente los calentaba y con la comida caliente puesta en la lumbre y las tortillas calientes hacía los tacos, no había termos para guardar lo caliente de los tacos, Entonces mi mamá tenía unas ollas de peltre grande y ponía papel y servilletas, varias y las calentaba un poquito en la olla y ahí ponía los taquitos y los iba preparando y los iba acomodando: acá abajo los de frijoles.. así hasta que llegaba a los de chicharrón, y así se conservaba y ¡comíamos tan sabroso! Comprábamos a veces unos refrescos que preparaban ellos en Jocotepec "alemonadas de plátano" así se llamaban y todos los refrescos eran "alemonadas" los que hacían ahí porque así les decía el señor que los vendía se llamaba don Lorenzo y entonces decía: de qué quiere la alemonada tengo de plátano, -pues déme una de plátano pues, a mi no me gustaban pero bueno... no me acuerdo si llevaban (mi familia) aguas frescas pero de lo que sí me acuerdo es que los taquitos esos eran ricos. Las alemonadas eran como refresco embotellado.

Eso era la mayoría de los domingos, nos íbamos y nos regresábamos al anochecer, cuando no íbamos a San Juan nos llevaba mi papá a dar una vuelta en la camioneta que teníamos cerca del templo de la Paz, ahí donde está ahora el monumento de los niños héroes, no había nada más que barranquitas y nos gustaba ir ahí porque brincaba la camioneta. Ahí nos llevaba mi papá saliendo de mis, ¡ah! Generalmente nos llevaban a misa de once porque en esa misa nos daban pan bendito, y nos gustaba el pan... el señor cura iba con su charolita de pan y daba limosna y te daba pan, bueno no nada más al que daba limosna, pues él repartía pan bendito. Eran unas rebanaditas de pan blanco o de bolillo o de lo que sea pero era bendito, después de misa nos íbamos a dar la vuelta ahí al monumento de los niños Héroes y brincaba la camioneta y era lo que nos gustaba, en la tarde nos llevaban al puesto de nieve "del gordo" ahí en la Fayette, nieve muy buena se llamaba de la fayette, era un puesto, de los que había entonces, que ustedes ya ahorita ni se los imaginan porque eran de madera y ahí tenía la nieve y sus garrafas o yo no sé qué, se me olvidaron los nombres había una nieve riquísima de vainilla con pasitas, ¿a 5 centavos o a diez? El barquillo y ya nos veníamos con mi papá jugando y corriendo desde la Fayette hasta la casa que eran más o menos unas 6 ó 7 cuadras grandes y ¡uh! Hacíamos hasta media horra o una hora porque veníamos jugando, nos le escondíamos a mi papá unos u otros y luego él y así...hasta que llegábamos a la casa... todo era a pié, el colegio, todo, todo era a pié ..

De vez en cuando nos llevaban a los Colomos a Zapopan porque había tranvías y nos gustaba que nos sacaran a dar la vuelta en el tranvía por acá por Zapopan, Atemajac... pero más bien íbamos a Zapopan y el tranvía daba la vuelta por Atemajac, fuimos sí una vez a comer porque estaban los tambos aquellos de agua... no acostumbrábamos a ir a la barranca... al bosque la Primavera sí fuimos pero ya después, ya más grandes nosotros con mi papá pero nosotros ya de quince años o algo así, de chicos no, ¡no estaba de moda la Primavera!, seguramente, no íbamos. A San Pedro íbamos a comprar las cosas del nacimiento eso sí era obligación, cada año y poco a poquito mi mamá lo fue comprando todo... íbamos en camión con mi mamá era así, con mi papá los domingos a veces sí pero... más bien íbamos a comprar las cosas del nacimiento (que de paseo). Al Agua Azul también íbamos algunas veces los domingos en las tardes... y ahí se andaba bañando la gente,

había unos tanques y luego... (en el lugar) vendían lechugas y era como ahorita que venden elotes afuera de los templos y que toda la gente compra elotes cocidos o asados así las lechugas se las comían frescas, no eran de las romanitas eras de esas largas ...a nosotros no nos compraban porque mi mamá decía que no estaban regadas con agua limpia... ¡ah! Y había muchos patos! Ahí en los tanques del Agua Azul y sí nos compraba mi papá cacahuates para que se los echáramos a los patos para que comieran, se acercaban pues a comer los cacahuates. A nosotros casi nunca nos compraban cosas en la calle. No, pero nos compraban cosas para que se prepararan en la casa pero cosas de la calle no, bueno la nieve esa del gordo pero casi no.

ELOTES

Después mi papá tuvo un potrero, le decíamos nosotros en Aguacatlán, y allá pues sí nosotros en vacaciones cortábamos elotes pero más bien los cortaban los mozos, y ya nos los traían en los costales

LO QUE MAS LE GUSTABA QUE PREPARABA SU MAMA

¡Ah!, pues los tamales de elote colado, era lo que más me gustaba a mí porque un día me asqué de tantos que comí, porque mi mamá hacía los tamales y los hacía en el cazo de cobre y luego nosotros le ayudábamos y le decíamos que dejara (masa) en el cazo para limpiar el cazo con una cucharita y sí, mi mamá nos hacía el gusto y nos dejaba ahí bastantito para que nos lo comiéramos, pero un día nos peliábamos: yo quiero el cazo, yo quiero la cuchara... y ese día yo gané el cazo y le dije a mi mamá que me dejara mucho y era tanto que me asqué porque ya no me quise acabar el cazo, ya no, era mucho ya. Eso es lo que tengo presente que me gustaba mucho.

RECETAS

Tamales colados de elote:

Se molían en molinito de masa los elotes, porque no había licuadora, y después en el cazo: toda la ceremonia de lavar el cazo con sal y limón y todo eso, para que quedara muy limpio: se calienta el caso, se pone en la lumbre y luego se le pone un puño de sal y con un limón partido a la mitad se talla y queda limpio, queda rosa, rosa... y rápidamente poner el elote que ya tenía molido, colado con la leche, el azúcar hasta que hierva y tantitito carbonato para que no se le cortara, estarle meneando para que no se pegara.

Más o menos unos 4 ó 6 elotes para un litro de leche, para estos tamales los elotes más sazones, los que ya no se podían comer cocidos, por ejemplo porque ya estaban muy duros o que no podías hacer de esos otros tamales de vapor, eran para los colados...porque es la masita ya muy seca la que espesa la leche.

LA COMIDA DE LAS CELEBRACIONES

En los bautizos no se hacía fiesta como ahora, se bautizaba al niño y ya, seguir que los compadres se felicitaban y ya, se daba bolo y ya... pero yo no me acuerdo de haber asistido a fiestas de bautizo porque no se usaban. De primeras comuniones sí. Había desayuno porque siempre se hacían en la mañana. Y así por la tarde y el permiso para el ayuno eucarístico de una hora fueron después del Concilio Vaticano II, entonces antes no, teníamos que estar en ayunas desde las 12 de la noche del día anterior para poder comue comieran, se acercaban pues a comer los cacahuates. A nosotros casi nunca nos compraban cosas en la calle. No, pero nos compraban cosas para que se prepararan en la casa pero cosas de la calle no, bueno la nieve esa del gordo pero casi no

íbamos en camión con mi mamá era así, con mi papá los domingos a veces sí pero...más bien íbamos a comprar las cosas del nacimiento (que de paseo). Al Agua Azul también íbamos algunas veces los domingos en las tardes... y ahí se ab daba bañando la gente, había unos tanques y

luego... (en el lugar) vendían lechugas y era como ahotita que venden elotes afuera de los templos y que toda la gente compra elotes cocidos o asados así las lechugas se las comían frescas, no eran de las romanitas eras de esas largas ...a nosotros no nos compraban porque mi mamá decía que no estaban regadas con agua limpia... ¡ah! Y había muchos patos! Ahí en los tanques del Agua Azul y si nos compraba mi papá cacahuates para que se los echáramos a los patos para quono más eso y frutas, coctel de frutas (papaya, naranja, sandía, plátanos...)

LUGARES QUE MAS CONOCE DE GDL

Íbamos mucho al centro y al mercado corona y a los almacenes que te digo y después... los templos... catedral... la conozco bien porque a veces entrábamos por atrás por la sacristía. Mi papá conocía, no con una amistad íntima pero conocía a Monseñor Gariby Rivera, y a veces íbamos a saludarlo después de una ceremonia que había, que la misa del centro empresarial... iba mi papá a saludarlo y felicitar al señor cardenal... íbamos con él y entrábamos por la sacristía y de eso me acuerdo. No se me hacía a mí un lugar extraño la catedral. Además había muchas cosas con las que acudíamos a la catedral, celebraciones... bueno a mi me toco, y le doy gracias a Dios, de congresos eucarísticos

LUGARES QUE MAS CONOCE DE GDL

Íbamos mucho al centro y al mercado corona y a los almacenes que te digo y después... los templos... catedral... la conozco bien porque a veces entrábamos por atrás por la sacristía. Mi papá conocía, no con una amistad íntima pero conocía a Monseñor Gariby Rivera, y a veces íbamos a saludarlo después de una ceremonia que había, que la misa del centro empresarial... iba mi papá a saludarlo y felicitar al señor cardenal... íbamos con él y entrábamos por la sacristía y de eso me acuerdo. No se me hacía a mí un lugar extraño la catedral. Además había muchas cosas con las que acudíamos a la catedral, celebraciones... bueno a mi me toco, y le doy gracias a Dios, de congresos eucarísticos y luego, los 1000 años del dogma de la inmaculada concepción que hubo ceremonias ahí en catedral y todas esas cosas...eran un vínculo común que los papás estaban bien relacionados y sabían lo que iba a haber, gente muy allegada que nos gustaba celebrar y además lo disfrutaba yo, por ejemplo, eran unas misas, el primero de enero, la misa de la divina providencia que organizaba el centro empresarial de ...no, la junta guadalupana de comercio, y eran unas misas muy largas porque eran en latín, antes del concilio. Cantado todo, pero yo disfrutaba todo porque sabía aunque no entendía todas las palabras, tenía un misal en latín y en español y podía ir siguiendo... y no me aburría nunca y yo iba con mi papá y además iban las señoras todas de negro y con mantilla y los señores de negro también... entonces yo me sentía como en mi casa ahí en la catedral.

LOS PLATILLOS MAS LUJOSOS

Mi mamá hacía una carne molida, que le llamaba lomo fingido, al horno y quedaba muy rico y luego arriba le ponía almendras y quedaba muy rico. Era uno de los lujos... ¡el pastel de nuez!, las crepas las hacía muy sabrosas y no se usaba comprarlas hechas ella las tenía que hacer.

EN NAVIDAD

Mi mamá hacía un pavo o pierna al horno, y entonces hacíamos la cena.

AÑO NUEVO

Alguna carne, alguna gelatina para preparar la carne, sidra... pues mas o menos lo que hay ahorita.

EN CUARESMA

La torta de garbanzo, la torta de arroz, la torta de papa, los chiles rellenos

LO QUE SABE QUE HAY EN LA BARRANCA (a Gdl)

De la barranca traían los mangos, los mangos de la barranca, que eran sabrosísimos porque son pues, los criollos que les dicen ahora verdad.

Las pitayas de acá de este rumbo de Autlán y toda es parte y eran riquísimas ..

Ciruelas, también de la barranca .

Naranjas, de acá de San Cristóbal, y de acá de Atotonilco, limas de Atotonilco

Bueno, las jícamas... había tanto terreno sin construir que se podían comprar en todas partes, en Jardines del Bosque y todo eso, pues la gente que vivía ahí sembraba jícamas y te las vendían por metro "a tanto más cuanto el metro de jícama"...y medían y sacaban las que salieran, si salía una o diez o veinte esas eran las que uno se llevaba. No me acuerdo cuánto.. 50 centavos por las que salieran y te las sacaban en ese momento...uno escogía el metro de dónde a dónde de la línea ... y estaban tiernitas y buenas...

Los guajes sí los conozco pero a nosotros nunca nos gustaron, los guamúchiles sí y había por Chapala, por San Juan...cuando íbamos traíamos guamúchiles, comíamos poquitos porque no puede comer uno muchos ...

Los quelites no los acostumbraba mi mamá, había gente que sí pero nosotros no...los xoconostles tampoco (no sabe si los conoce), son los xocuitles que les dicen ahora, yo creo... no los conoce.

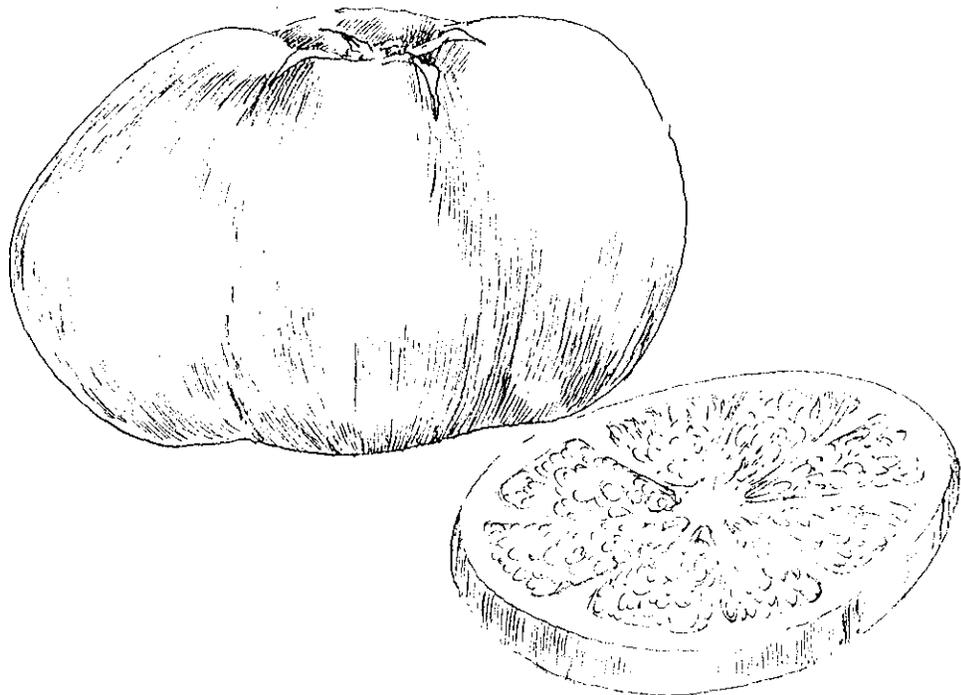
Verdolagas sí comíamos, le gusta comer uno muchos ...

Los quelites no los acostumbraba mi mamá, había gente que sí pero nosotros no...

Para las carnitas las compraba mi papá en el mercado Alcalde y cuando iba él a Aguacatlán o a Atotonilco (donde estaba la fábrica de tequila de su propiedad) pues sí traía, si había oportunidad, carne fresca también... le gustaba traer carne de los pueblos. Y viajaba muchos por la fábrica y tenía animales en Aguacatlán ... sembraban maíz, alfalfa...

Yo estudié muy curioso porque cuando estaba chica mi mamá se enfermaba mucho, entonces tuvimos maestras particulares aquí en la casa.

Rojo, rojo
En rebanadas
me lo como en ensaladas
con ombligo reventado
lo devoro en un guisado



Relación entre la cultura alimentaria y los ecosistemas aledaños a Guadalajara Análisis de discurso de las historias de vida

Siguiendo el modelo propuesto por Augusto Maya sobre la relación del sistema social con el ecosistema, podemos destacar algunas categorías como:

Del sistema social:

- Población (número, historia ...)
- Organización económica (trabajos de los padres, delimitación de la clase social - lugar donde habitan, tipo de vivienda, tipo de diversiones, lugares de compra y abastecimiento)
- Organización familiar (descripción por roles: hombres, mujeres, niños, jóvenes, ancianos)
- Organización tecnológica (instrumentos y formas para cocinar, de producción económica, de transporte, de diversiones).

De los ecosistemas:

- lugares como (la Barranca en cualquiera de sus núcleos, el Lago de Chapala, el Bosque La Primavera, el valle de Testistán, la Ciudad y sus parques -Los Colomos, el Agua Azul...)
- Su diversidad biológica, específicamente la utilizada como alimento.

De las interacciones con el sistema natural

- el conocimiento de los ecosistemas (ubicación, experiencias en ellos, su diversidad y su uso en alimentación o medicamento, paisaje en las diferentes épocas del año y el conocimiento de precaución, disfrute...las rutas de acceso) .
- El aprecio por los lugares (a través del disfrute de sus elementos,
- La añoranza por visitarlos o encontrarlos como antes.
- El conocimiento sistémico entre los ecosistemas y las prácticas humanas dentro de ellos o cerca a ellos.

De lo que se derivan los siguientes conceptos de análisis

Donde:

- 1= conocimiento del ecosistema
- 2= aprecio por los lugares
- 3= añoranza
- 4= conocimiento sistémico
- 5= valoración de lo externo

conocimiento y valoración de los ecosistemas en las entrevistadas

sujeto	Bosque	barranca	Lago	valle	parques	Ciudad	Casa
Angelina	1. Hay verdolagas, espinacas, pitahayas, calabacita, betabel	1. Sale del cerro agua limpia, El agua es fría.			1. Agua Azul	1. (conocimiento de los lugares cercanos:) íbamos a San Pedro, Zapopan, al parque agua azul.	1. Árboles de guamúchil Vacas Cerritos Gallinas
	2. Hay agua calentita	2. Se puede nadar.				2. Allá en San Pedro llegábamos a misa y después nos íbamos al Parián y los niños se iban a jugar al kiosko. Allá comíamos birria y pescado. Íbamos a Zapopan, comíamos en un restaurante y después a la nieve. Al parque agua azul íbamos cuando se nos hacía tarde. Allá comíamos fruta, naranja, lima, plátano, manzana.	2. Mi esposo tenía seis vacas en un terreno por la calle 52 (en el oriente de la ciudad) por el rumbo de Obregón. Las vacas eran para la leche de la familia.
	3. íbamos al baño (al agua). A mis hijas las llevaban dos veces al año para allá.	3. A la barranca casi no íbamos pero cuando íbamos salía del cerro agua limpia. Ahí nadábamos.				3. (En Zapopan) Había golosinas como buñuelos, un pan bonito, tamal de leche... colados. En el parque agua azul se comía fruta al medio día, así partida con crema.	3. El no era el único que tenía vacas por aquel rumbo, pero después el gobierno ya no dio permiso de tener animales y eso se acabó.
	4 pican los mosquitos	4. Salía del cerro agua limpia, era agua fría. De la barranca han de traer el mango acá a vender.		4. de Tesislán han de traer la caña.		4. Dicen que los ajolotes se introducen cuando la gente se baña y... muerte segura.	4.
María	1. No lo conozco Creo que hay un camión que sale de los colomos y lleva para allá.	1. Iba a lavar (los nopales) al río, al Lerma.	1. Íbamos a Chapala, conoci Cajititlán y la Calera y todo eso	1.	1. Los Colomos, el Agua Azul o Lago Azul, la Barranca, el río, Las lagunas, la ciudad y sus mercados.	1. Los Colomos, subían y bajaban barranquitas, hacíamos hora y media caminando, pero era un paseo y lo hacía la gente. Había en los caminos unos árboles grandes, también los caminos estaban llenos de hierbas, hizaches y mezquites, había mucha agua, había muchos árboles de fresnos. El Agua azul era un bosque grande y con jardines.	1. Huerta de tuna roja manzana masuda amarilla, durazno, guayabo, guamúchil, papaya, plátanos, ciruelos, naranjo, lima, limones, aguacates.

	2. Me dicen que hay agua termal	2. (en el río Lerma) En ese río echaba yo los nopalitos así entre unas piedras para que no se me fueran y los limpiaba con una piedra. Traíamos agua nacida desde muy lejos, como desde aquí (del centro) a la Normal, y la cargabamos en un cántaro de esos de barro colorado y ... querias más (agua).	2.		2. Los Colomos: las barranquitas subían y bajaban caminos.	2. Los colomos era un bosque precioso. El agua azul era un lago grande de agua azul que nacía ahí.	2. Iba a la barranca a aventar piedras. Las sacábamos con una barra y las aventábamos caían en otras piedras y agarraban fuerza y cuando caían al agua (nos gustaba como) se oía la profundidad.
	3.	3. (el río Lerma) entonces era precioso, muy bonito, ahora no. Antes (el Salto) era una cascada hermosa que como a esta hora le pegaba el sol y salía un arcoiris de la cascada con la brisa, era hermosa la cascada.	3. Todo eso yo conocía (los lagos de Chapala y Cajititlán) pero ahora ya se acabó.		3. Un domingo las personas íbamos a comer a los Colomos. Había en los caminos unos árboles grandes, barranquitas. Los Colomos era un bosque precioso. Alquilaban caballos, antes había muchos fresnos, había "cavidad" para mucha gente. El Agua Azul era un bosque "arboleado" y con jardines. En la R. Michel había un lago de agua azul. El 24 de junio, día de San Juan, iban las mujeres a bañarse y se cortaban el pelo, se lo podaban.	3. En Guadalajara uno podía caminar en las calles, y por acá venía uno que otro carro. Yo añoro eso. Y en las mañanas decían que huele a tierra mojada. A las 7 de la mañana regaba uno las piedras y hasta se veían negras de tan limpias que las dejaba uno. Era muy limpia Guadalajara. Cuando llegué todavía tenía ese aire a pueblo. Usted caminaba en la noche, salía a caminar y daba el sereno. Había un polidor y gritaba las ofertas ahí en Pedro Moreno, donde era la Cadena. Traía un calzón blanco amarrado y sus guaraches de correas ralas y un sombrero, gritaba las ofertas en un alcatrés de lámina	3. Ya no hay de esa clase de tuna. Mi hermano ya no sembró, se acabó esa clase de tuna. Uy, en tiempo de aguacates, por eso le digo que esos tiempos eran mejores porque hasta el más pobre había de dónde agarrar. Cuando mis hermanos cazaban "tititos (pájaros pequeños) eso cenábamos todos los de la calle y hacíamos una rueda grande ¿usted cree que no era bonito? Y muy limpio que era todo no crea que había maldad. Una sistecita debajo de los árboles, porque en mi casa siempre ha habido como una huerta. era feliz yo, muy feliz.
	4.	4. (el río Lerma) ahora es una inmundicia todos los desechos de las fábricas... Traían a Guadalajara mangos de la barranca, de todo lo que se da allá abajo. Perones agrios, ciruela, melón, papayo...	4. Hicieron puras fábricas ahí, más para acá donde está la euzcadi.		4. En Los Colomos los caminos estaban llenos de huizaches, mezquites, había barranquitas. Había mucho agua, había un arrollo de aguas preciosas en las barranquitas. El Agua Azul era un lago grande que nacía ahí.	4. En el Agua azul las mujeres iban a abañarse en el día de san Juan y se podaban el pelo. Guadalajara tenía un lugar para recibir a los que venían de fuera (a traer el carbón por ejemplo)	4. Salía uno del pueblito y los nopales cayéndose de nopales y luego se iba a cazar. Había mucho que cazar. Cazaba puras cosas de comer. En la noche cazaban con una lámpara a los conejos, porque salen en la noche y se encandilan.
Elena	1. Al bosque La Primavera sí fuimos pero ya después, ya más grande con mi papá, pero nosotros ya de quince años o algo así, de chicos no. No estaba de moda La Primavera, seguramente no íbamos	1. De la barranca traían los mangos, los mangos de la barranca que eran sabrosísimos, porque son púes, los criollos que les dicen ahora verdad. Y las ciruelas de la barranca también, las Naranjas de acá de San Cristóbal	1. Casi siempre íbamos a San Juan Cosalá		Los Colomos, Zapopan, Atemajac, Agua Azul, la barranca, San Cristóbal de la barranca, Atotonilco, Chapala y San Juan Cosalá, Aguacatlán. En el Agua Azul había muchos patos en los tanques de Agua Azul y si nos compraba mi papá cacahuates para que se los diéramos a los patos, que se acercaban a comer	1. Había tanto terreno sin construir en Guadalajara que se podían comprar en todas partes, en Jardines del bosque, y todo eso.	1.

	2.	2. No acostumbrábamos ir a la barranca.	2. no teníamos la casa (en San Juan Cosalá) solamente el terreno pero ni siquiera al terreno íabmos... íbamos a otro lugar donde había mucha sombra de mangos y eso.	2.	caahuates. 2. A los Colonos y a Zapopan íbamos porque había tranvías y nos gustaba que nos sacaran a dar la vuelta en el tranvía por acá por Zapopan, por Atemajac... el tranvía deba la vuelta por Atemajac. A San Pedro íbamos a comprar las cosas del nacimiento, eso sí era obligación de cada año y poquito a poquito mi mamá lo fue comprando todo.	2.	2.
	3.		3. Legábamos y nos bañábamos porque se podía bañar en la laguna y había playa con mucha arena, ¡ de arena! Y nos subíamos y podíamos bajar de los cerros y después comíamos unos tacos que llevaba mi mamá ya preparados desde aquí con tortillas calentitas y con cazuelas de diferentes guisos. Comprábamos a veces unos refrescos que había en Jocotepec, "alemonadas de plátano" así se llamaban y todos los refrescos eran "alemonadas".	3.	3. Al Agua Azul también íbamos los domingos en las tardes... y ahí se andaba bañando la gente, había unos tanques y luego vendían lechugas y era como ahorita que venden elotes afuera de los templos y que toda la gente compra, así las lechugas se las comían frescas, no eran de las romanitas eran de esas largas. A nosotros casi no nos compraban cosas en la calle, pero nos compraban cosas que se preparaban en la casa.	3.	3. Las personas que vivían por ahí (por los terrenos vacíos de Guadalajara) sembraba jicamas y las vendían por metro "a tanto el metro de jicama" ... y medían y sacaban las que salieran, si salía uno o diez o veinte esas eran las que uno se llevaba. Uno escogía el metro de dónde a dónde la línea ... y estaban biemitas y buenas.
	4.		4. Cuando íbamos a (Chapala, San Juan Cosalá) traíamos guamuchiles, comíamos poquitos porque uno no puede comer muchos...	4.	4. Mi mamá no nos compraba lechugas (en el parque Agua Azul) porque decía que no estaban regadas con agua limpia.	4.	4. (se ha mencionado qué se traía a Guadalajara de las localidades cercanas).

De los cuadros anteriores se puede interpretar lo siguiente:

- La valoración de la localidad formaba parte de un hábito de descanso que por lo menos se practicaba una vez a la semana y en familia. Por lo que podemos decir que es una práctica social la valoración del medio.
- Se conocen de manera particular algunos de los ecosistemas que rodean a la ciudad.
- El conocimiento ecosistémico consistía en la visitación en determinadas épocas del año, en el reconocimiento de ciertos recursos y habitantes de los ecosistemas como el agua y ciertos animales aprovechables o de cuidado.
- Había un disfrute relacionado con el concepto de "naturaleza".
- Los paseos tenían una relación conceptual con "naturaleza". En ese sentido no se consideraba un paseo "ir de compras".
- El conocimiento de los ecosistemas, aunque sea de manera indirecta, señala un conocimiento de la localidad y un interés por conocerla.
- Es común que las entrevistadas conozcan o tengan un mapa imaginario de dónde provienen algunos alimentos que llegan a la ciudad o a su mesa.
- Como sujetos sociales, las entrevistadas representan un conocimiento más cercano y directo con el medio de la ciudad y los ecosistemas asociados, de manera que su valoración es producto de su experiencia directa o de su interés por conocerlo.

Ahora bien, la experiencia personal cotidiana también representa una forma de convivencia con el medio, en tanto se conocen los recursos de la localidad y se hace uso de ellos en la cultura alimentaria. Esto es lo que representan los cuadros siguientes.

Sujeto: **Angelina Delgadillo**

Edad: 91 años

Zona: Oriente de la ciudad

Diversidad de alimentos y su cultura de consumo en las comidas

Tiempo de Comida	Especies						Donde	Cuándo	Cómo
	Animales	Vegetales	Frutos	Hongos	Semillas y cereales	Prod. Elaborados			
desayuno	Pollo Guisado (con carne de puerco o de res) Leche		piña		Frijoles (fritos) Maicena Chocolate Sopes con sal Atole	Kekis (Hot kakes) Café			Lo que sobraba del medio día - café en leche - atole de piña
Comida	Birria, pescado (zarandeado)		nieve			Buñuelos Pan (bonito) Tamal de leche , tamal colado	Birria y pescado en San Pedro o Zapopan	Los domingos	En un restaurante
			Naranja Lima Plátano Manzana fruta				En el parque Agua Azul	Los domingos (cuando se hacía tarde par ir a San Pedro)	Fruta partida con crema
		Verdolagas en chiliayo Espinacas Calabacitas Betabel (cocido con sal y limón)	Pitahayas				El el bosque la Primavera	Losdomingos	Se iba al baño, al agua calentita. Pero llegaba uno picoteado de los mosquitos.
Cena	Leche				Cafe, frijolitos fritos	Maicena, chocolate, sopes con sal, atole de piña, "quequis"	En casa	Diano	
Bebida									
Postre						Torta de garbanzo d de arroz	En casa	A veces	
Antojos			Naranja, lima, plátano, manzana				En el parque Agua Azul	Los domingos	Partida a la mitad y con crema
Recetas preferidas	Pipián, mole Tortas de camaron Jericallas Rompope Chongos Cajeta de leche	Nopales	Cajeta de membrillo		Capirotada Torta de arroz Turco o torta de garbanzo				

"dicen que los ajolotes se introducen cuando la gente se baña y... muerte segura"

Sujeto: **Maria de Jesús Delgadillo**

Edad: 64 años

Zona: centro de la ciudad

Diversidad de alimentos y su cultura de consumo en las comidas

Tiempos de Comida	Especies						Donde	Cuándo	Cómo
	Animales	Vegetales	Frutos	Hongos	Semillas y cereales	Prod. Elaborados			
Desayuno	Pepeña en salsa de tomate Leche hervida con nata	Chiles a mordidas			Atole blanco y café negro Semitas de granillo Chilaquiles Frijoles fritos		El maíz se molía en las casas en el metate y luego en el molinito	Tempranito	siempre había matas de chiles en las casas
Comida		Nopalitos guisados con chorizo o con chile			Frijolitos		En el Salto	Cuando no había más que frijolitos para comer, me salía de pueblito y traía nopales	En ese no echaba los nopalitos, entre piedras para que no se pueran y los limpiaba con una piedra
Cena	Leche huevo				Frijoles fritos, recién cosechados Frijoles refritos con manteca Frijoles aguaditos	Café Pan (cuando se podía)			
Bebida		Agua nacida					En un jarro O en un cántaro de barro colorado		La traíamos de muy lejos (del Nogal) que quedaba como de aquí (el Centro) hasta La Normal).
Recetas de la mamá	Tortas de camarón Tacos de crema con panela Pipán mole				Sopa de arroz roja y blanca, Macarrón capirotada				Mi mole no hace agruras.
Recetas preferidas	Pipían con gallina o pollo Pescado bagre Charales en caldo de piloncillo	Tacos de crema con rajitas de chile Tortas de chinchayote con queso			Sopa blanca con elote y zanahoria, chícharos o rajitas de chile poblano. Sopa de macarrón con mantequilla con queso encima				

“Vivíamos como Dios nos tenía. Uno ni envidiaba los de otras personas, no seño”.

Sujeto: **Elena Núñez Hurtado**

Edad: 68 años

Zona: Poniente de la ciudad

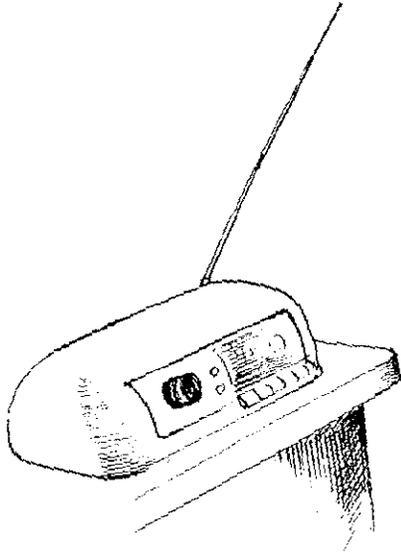
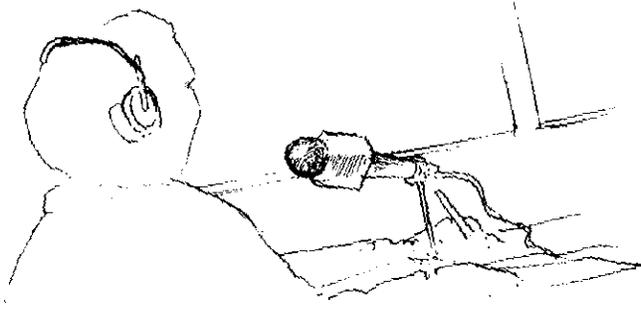
Diversidad de alimentos y su cultura de consumo en las comidas

Tiempos de Comida	Especies						Donde	Cuándo	Cómo
	Animales	Vegetales	Frutos	Hongos	Semillas y cereales	Prod. Elaborados			
Desayuno	Huevo				Frijoles	Atole blanco Chilaquiles Ponche (leche, huevo, vainilla y canela)	En la casa, antes de salir a la escuela. El padre comía los Chilaquiles y el atole	En la semana	
Comida	Caldo de res, guisado	Verduras, papas	Plátano, naranjam piña, sandía, pitayasm guayabas y mandarinas		Sopa de arroz o sopa de pasta		En casa	Diario	Caldo de res por obligación diario
Cena	Leche				café	Pan de natas	En casa	diario	El pan hecho en casa
Bebida						Ttequila antes de comer, costumbre del padre.	En casa	Diario	Con aperitivo, podrían ser zanahorias con limón o cacahuates, etc.
Recetas de la mamá									
Recetas preferidas						Tamales colados	En casa		Ayudaba a hacerlos

“Cuando íbamos a San Juan Cosalá traíamos guamúchiles, traíamos poquitos porque uno no puede comer muchos”

Estos tres cuadros presentan los siguientes datos:

- Hay una evidente pérdida del manejo del os hongos.
- Podemos confirmar que el uso de las carnes forma parte importante en la dieta cultural, desde la colonia hasta nuestros días.
- Los productos elaborados se hacían dentro de la casa.
- Hay una relación entre el lugar donde habitan y los alimentos que consumen.
- Hay una apropiación de donde se vive a partir de la dieta.
- Hay un mayor contacto con la producción primaria y/o la compra venta directa con el productor.
- El centro de la ciudad es un punto importante para hacer las compras de las hortalizas y frutas.
- Si bien el uso de especies alimentarias no es muy diferente al actual considerado por Tania Carreno (citado en el capítulo de la historia de los hábitos alimenticios de esta Tesis), se realizaban en un mayor número de recetas respecto a la actualidad.
- Las tres personas refieren haber perdido recetas de su madres, quienes sabían más del doble que las que saben ellas.



PROPUESTA DE PROGRAMA RADIOFÓNICO

"El Río que Suena Entre Piedras" cascada de la historia ambiental de Guadalajara

Justificación

La diversidad biológica es una de las riquezas con las que cuenta nuestro país, ya que se cuenta como uno de los doce países megadiversos en el mundo. Sin embargo, la pérdida de esta riqueza ocurre a diario y sin que los ciudadanos estemos conscientes de ello, a veces nuestra actitud de indiferencia y de individualismo ha sido parte de esta pérdida, concretamente a través de los alimentos que consumimos. Pero esta herencia de no saber comer lo nuestro es vieja, tal vez sea tiempo de descubrir el momento en el que ya no nos importó la tierra en la que vivíamos y la dejamos de conocer, de valorar y en cambio comenzó nuestro deterioro (de la salud, de la salud del medio ambiente y de nuestra calidad de vida).

Objetivo

Hacer recordar y motivar la curiosidad por la historia ambiental de la localidad a fin de rescatar la riqueza cultural con la que se valoraba la diversidad biológica de la localidad.

Premisa

Los viejos actuales (1ª y 2ª generación) son testigos vivientes de la historia ambiental de algunos ecosistemas de los que se vale Guadalajara para su sobrevivencia, y que los vivieron con una cultura ambiental que les permitió conocer, hacer uso y valorar la diversidad biológica que ahora se está deteriorando.

Por otro lado, los jóvenes, quienes ya no presenciaron el estado de alta calidad de los ecosistemas como los vieron dos generaciones anteriores, y que son practicantes de una cultura desarraigada de su localidad y por lo tanto del conocimiento de la diversidad biológica, pueden sentir curiosidad por el conocimiento y el rescate de algunos elementos de la cultura ambiental de antaño (ligada con el disfrute de los paisajes y con los recursos resultantes de las relaciones ecosistémicas), con los cuales pueden integrar elementos de una mejor calidad de vida en la localidad.

Público receptor

Adultos mayores de 55 años y jóvenes de la Zona Metropolitana de Guadalajara

Horario deseable de transmisión:

Alrededor de las 21:00 horas, horario en el que existen mayores posibilidades de que las ocupaciones del público deseable hayan terminado, por otro lado el horario nocturno favorece la concentración, la relajación y con ello la imaginación y la reflexión, tan necesarias para este programa.

Planteamiento de la serie

- Duración: 15 programas
- Duración del programa: una hora
- Interactivo a través de entrevistas, sondeos, llamadas en vivo para: compartir experiencias, para consulta, para comentarios y por el correo de voz

Requerimientos humanos

- 1 coordinador (o un grupo coordinador)
- 1 o dos locutores
- 1 reporter

- 1 musicalizad@r
- 1 operador
- 1 telefonista

Requerimientos de producción

- secciones en vivo: la entrevista, las llamadas, los comentarios y los concursos.
- Secciones producidas: los sondeos, algunas secciones (según se marquen a continuación), los relatos (sección participativa)

Secciones

- El paisaje histórico
- El relato rescatado
- El lenguaje del sabor (frutas y verduras de la localidad ligadas a la cultura de antaño y a sus paisajes)
- Recetas del pasado
- La charla (entre los locutores, desmenuzando las secciones, sobre los valores presentes, las actitudes de antes y las de ahora, orientan también sobre los lugares o reductos donde se puede disfrutar del ambiente, de la cultura o de los alimentos que se han mencionado en las secciones anteriores)
- La entrevista con algún experto para profundizar sobre el tema propuesto en las secciones.
- Los consejos finales.

Ejes de tratamiento del tema

- Capítulos históricos sobre: La conquista del "río entre piedras" (significación y adaptación de los españoles en las tierras de las culturas Chichimecas). **SERIE RADIOFONICA**
- La riqueza local (paisaje y los productos de sus relaciones ecosistémicas, tips para observar la riqueza). **CAPSULAS**
- La cultura actual (comportamientos de la cultura alimentaria o relacionada con ello actual, desde la cual se genera un deterioro ambiental). **EN VIVO**
- La salud humana y ambiental (las consecuencias del consumo). **EN VIVO**
- Las alternativas están en el pasado (consejos del pasado para vivir mejor). **CAPSULAS**
- Los espacios del consumo responsable en la localidad (espacios de compra, de participación o de comunicación). **EN VIVO**

Propuestas de la serie radiofónica histórica:

1. La Tierra Chichimeca: Calendario y mapa de los alimentos pequeños (rutas y paisajes de comida antes de la lengua española).
2. Comida, la festejada chichimeca. (fiestas y ritos en torno a las condiciones ambientales y a los recursos producidos por esta tierra y que significaban tanto adaptación como conocimiento de los ecosistemas).
3. La tierra Chichimeca no habla español (dificultades de los colonizadores españoles para conocer los ecosistemas).
4. Traducción a la tierra chichimeca (adaptaciones y modificaciones de la cultura española a través de la comida).
5. La conquista de la cocina (adaptaciones de las culturas indígenas y españolas al territorio mestizo a través de la cocina).
6. La herencia del gusto (los alimentos que gustaron y los que rechazaron los españoles de la colonización aún prevalecen, test para descubrir esta herencia y tomar conciencia del deterioro de la diversidad biológica y del valor de los ecosistemas locales).
7. Espacios que evocan: La Barranca (su paisaje indígena, español, mestizo y nuestra cocina).
8. Espacios que evocan: El bosque La Primavera (su paisaje indígena, español, mestizo y nuestra cocina).

9. Espacios que evocan: El Valle de Atemajac (su paisaje indígena, español, mestizo y nuestra cocina).
10. Espacios que evocan: El Valle de Tesislán (su paisaje indígena, español, mestizo y nuestra cocina).
11. Espacios que evocan: El Lago de Chapala (su paisaje indígena, español, mestizo y nuestra cocina).
12. Espacios que evocan: Los parques de la ciudad: los colomos y el Agua Azul " el lago azul" (su paisaje indígena, español, mestizo y nuestra cocina).
13. La nueva conquista: los alimentos chatarra (su contexto, su cultura, sus consecuencias, sus valores)
14. Los alimentos locales, un frente para decir "no" a la homogeneización de la dieta.
15. En búsqueda de los alimentos perdidos (rescate de los alimentos que están cayendo en desuso cultural).

Ejemplo de un Guión

Capítulo: "La tierra Chichimeca no habla español"

Para los primeros españoles que pisaron estas tierras, absolutamente extrañas, fuera de los paisajes que conocían en su territorio, habitado con más anticipación que nuestro continente este era un mundo, otro mundo. No sólo eran paisajes, sino las maneras de pisar en este territorio a veces espinoso y seco, a veces voraz y de intenso verde, oscuro verde que no dejaba pasar la luz en las selvas... conocieron a las termitas capaces de devorar un campamento de alimentos en unas cuantas horas... así, sin previo aviso introducirse en los paisajes de América era una maldición para los primeros exploradores europeos.

Después de 27 años de haber descubierto tierras americanas y haber cruzado por selvas y haber conocido paisajes, animales y enfermedades desconocidas los españoles llegan a México, donde son recibidos con bienvenidas por un criado del gran Moctezuma¹ y no como los españoles estaban acostumbrados.

Luego de ello, al cabo de unos años los españoles deciden iniciar la conquista de estos lugares, la carrera de colonización de territorios, era en cierto modo una forma de sobre vivencia y para los españoles los demás reinos europeos eran una verdadera amenaza para la apropiación de territorios.

Así marcharon al occidente de nuestro actual territorio. Se encontraron con las tierras altas de mesoamérica .

<p><u>FX:</u> viento apacible en árboles, mugidos de vaca y vacas pastando</p>	<p>Ese domingo, hasta la nariz de Juan llegó un olor invitante a carne y cebollas azadas que se colaba del jardín de su vecino hasta el suyo... Ni las vacas, ni las cebollas, ni el nombre de Juan conocían estas tierras antes de la llegada de los españoles.</p> <p>Y es que hace mucho, hace más de 460 años llegaron unos hombres diferentes a los que había entonces en este lugar. Los originales habitantes de estas tierras tenían la piel menos</p>
--	--

¹ URRUTIA, Cristina y LIBURA, Krystyna. *Ecos de la conquista*. Ediciones Tecolote. 3 edición. México. 1999. Pág. 21

<p>EX: voces de gente, corren en la tierra, gritos de guerra (indígena)</p>	<p>- Oñate: Es momento entonces en que habremos de instalar el cabildo y dirimir si nos vamos de estas tierras.</p> <p>El temor y el cansancio no era para menos, ni las 63 familias españolas ni la ayuda de los cerca de 10 mil indígenas del centro y sur de México habían bastado para poder establecerse en un punto de este estratégico occidente del territorio que enlazaba al centro (digamos al D.F) con las minas de norte del país (digamos del estado de Zacatecas).</p> <p>Entre los colonizadores y las 63 familias encargadas de fundar la Nueva Galicia, reinaba la desilusión que contaba con tres intentos de fundación, y aunque en cada intento rodearan sus ciudades de fosas y murallas no se libraron de los fuertes golpes que les propinaban las tribus indígenas, a quienes se les llamaba de manera general Chichimecas que quiere decir "bárbaro" o los que usan escudo en náhuatl.</p> <p>Imagínate unos colonos cansados, tratando de fundar una ciudad en este ambiente y con el miedo de 10 años de lucha aguerida contra los cazcanes y tecuexes, indígenas Chichimecas.</p> <p>Tal vez pueda explicarte mejor por qué les fue tan difícil establecerse a los españoles en estos lugares:</p> <p>Si te imaginas volando por los cielos de Guadalajara o en un edificio alto del centro, digamos arriba de las torres de la Catedral y volteas hacia el norte, o sea para el Auditorio Benito Juárez, girando un poco a la derecha hasta dar con el paisaje de la barranca.</p> <p>¿ves esa enorme rajadura que corta el suelo de pronto? Es la barranca, ¿ves cómo la ciudad se detiene al filo, cómo no da el salto al otro lado donde aparece un cerro partido por este gran cañón?</p> <p>Desde entonces la barranca es una barrera natural que ha impedido que la ciudad crezca en aquella dirección.</p> <p>Esta enorme quebrada tiene 148 kilómetros de largo, atraviesa parte del territorio de Zacatecas, de Jalisco y de --- En algunos tramos la barranca tiene de 100 a 1,200 metros de profundidad, este corredor no es nada parecido a lo que los españoles hubieran visto en el viejo mundo.</p> <p>Bueno, pero todavía estamos en lo alto de las torres de la Catedral... seguimos recorriendo con la vista cómo es el sitio donde está Guadalajara... seguimos girando a la derecha y nos encontramos a lo lejos, otros cerros, y seguimos girando hasta dar algo así como media vuelta, estamos en el sur, desde aquí se ve cerro del cuatro, ya poblado y el cerro viejo, seguimos girando y estamos a tres cuartos de la vuelta, estamos viendo hacia el poniente, entonces encontramos más cerca al bosque la Primavera, grande, majestuoso, y a un lado de él, también a la derecha, vemos en el fondo al cerro de Tequila y se le ve muy</p>
<p>Voces de hombres hablando (discutiendo), pasos. Se abre la</p>	

<p>puerta</p> <p>MUSICA (aquí termina) FX: viento, pájaros (diferentes)</p> <p>FX: agua corriendo</p>	<p>bien su aguja en lo alto el cielo está despejado, y si seguimos girando encontramos otra vez a la barranca... ahora observa a la ciudad y sí, ya ves que sí está en un llano, como dice la canción ... por eso los españoles podían ver desde aquí, sin estar en lo alto, si los indígenas los atacaban...</p> <p>Por esa razón Guadalajara se establece aquí... las características de este sitio las tuvieron que descubrir los españoles...</p> <p>Y volvemos al momento clave de la fundación ... habían convocado al cabildo, el órgano máximo de decisión...</p> <p>Tal vez mientras discutían los señores en el cabildo, se oía caer una lluvia permanente, rara pero posible en Guadalajara durante el invierno, cuando tal como un trueno se dejó escuchar la voz de Doña Beatriz Hernández (esposa de un funcionario de la Junta) <i>El Rey es mi gallo, dijo, y después, el silencio... se entendió que por voluntad del rey Guadalajara sería fundada en este lugar.</i></p> <p>Como los pobres colonos dudaban que ese sitio fuera el definitivo, porque lo encontraban un tanto inferior a los otros sitios, entonces se emitió una norma que obligaba a los pobladores a establecer sus casas de piedra, ladrillo o adobe para arraigarlos, no más chozas provisionales... éste sí era el lugar definitivo.</p> <p>Era febrero de 1542.</p> <p>Para los españoles que no sabían de las rutas que los indígenas conocían para alimentarse en las épocas del año, ni sabían interpretar las guías de hojas pequeñas al ras del suelo para llegar a los frutos dulces y las raíces jugosas, esta tierra entró en la cultura española como se mete una piedra a los ojos y así, molestos pero con la necesidad de ver por su sobrevivencia empezaron por crear sus propios códigos de trabajo y actividades para entenderse con este medio ambiente y sus animales, plantas, ciclos... en fin.</p> <p>Los colonos se dieron a la tarea de buscar recursos y motivos que les permitiera vivir como sabían y de lo que sabían vivir: la agricultura y la ganadería, pero para ambas tareas requerían del agua</p> <p>Entonces conocieron el río San Juan de Dios. Pensaron o más bien desearon que podía ser suficiente para ellos y para el ganado. Se veía que no era muy caudaloso. Es más le llamaron riachuelo.</p> <p>Pero de alguna manera el río era un pasaje familiar al viejo mundo y donde habían tenido lugar las culturas más florecientes, la cuenca era algo así como la tierra prometida de todas las</p>
---	--

culturas... el río significaba una posibilidad de hacer familiar y manejable este territorio tan extraño como hostil.

Pero la lluvia de aquel entonces, los llenó de espejismos, ¿quién no sabe ahora que mientras no lleguen las lluvias generosas del verano en nuestra ciudad, éste es un territorio árido y seco... quién no ha visto el cambio drástico de paisaje en el bosque La Primavera o en la Barranca en tiempo de secas y en el tiempo de lluvias...

Mientras cayeron las lluvias los españoles encontraron brotes de agua por doquier, esta tierra prometía ser próspera para producir sus alimentos y reproducir su cultura con el ganado y el trigo, dos factores fundamentales para reconciliarse con este medio.

Y así, con el jal repleto de agua, los españoles deciden quedarse. Pero se engañaron, según cuenta Fray Antonio Tello, después de 111 años de haber fundado la ciudad:

Así se conformaron y fueron al puesto do hay está la ciudad de Guadalajara y echaron de ver ser aquel mejor sitio por tener unos llanos y ser más acomodado para correr si viniesen los enemigos y buen arroyo de agua y muchos manantiales con buenas entradas y salidas para todas partes y les pareció podrían meter el arroyo en la ciudad, y se engañaron, porque después fue dificultoso el hacerlo; pero hicieronse muy buenos pozos y los hay.

La historia cuenta cómo sufrieron los españoles para buscar agua: la gente mandaba traer el agua desde distancias muy retiradas, serían unos casi 17 kilómetros... y tuvieron que batallar con una cosa más: sus hábitos: ya que el río San Juan de Dios sólo servía para lavar ropa y arrastrar las basuras e inmundicias que a él se arrojaban, además de los desechos de los animales que se acercaban a tomar agua del río. Costumbre nada extraña para las ciudades europeas que, como hasta ahora utilizaban el agua para transportar los desechos.

Guadalajara se establece como un lugar principal, al centro, rodeado de asentamientos indígenas, al este la población de Analco, al oeste Mexicaltzingo y Mezquitán.

Sólo un día a la semana los indígenas celebraban el día del tianguis o día de mercado, donde los de Guadalajara se surtían de alimentos, leña, todo mediante el trueque o el intercambio de cosas ya que los españoles no tenían monedas de baja denominación.

Los productos también entraban en las categorías de distinción según fueran de la "tierra" o de "castilla", por supuesto los productos de castilla gozaban de mayor prestigio que los de origen americano o local.

Puedes imaginarte un día de tianguis más o menos así :

Alfaro.- Pero, ¿qué es lo que venden esos indios e indias que están ahí sentados ? Porque las más parecen a la vista cosas de poco precio y calidad.

Zuazo.- Son frutos de la tierra : ají, frijoles, aguacates, guayabas, mameyes, zapotes, camotes, jícamas, cacomites, mezquites, tunas, jilotes, cocotes y otras producciones de esta clase.

Alfaro.- Nombres tan desconocidos como los frutos ; ¿y qué bebidas son las que hay en esas grandes ollas de barrro ?

Zuazo.- Atole, chian, zozol, hechas de harinas de ciertas semillas.

Alfaro.- Vaya unos nombres extraños.

Zuazo.- como los nuestros para los indios'.

Los fundadores de Guadalajara nunca se dedicaron a la producción de alimentos para su abasto, no hay experiencia de producción de productos primarios, ni de trabajo con la tierra, ni con los recursos naturales, por lo que no existe este dato en la memoria histórica de las generaciones posteriores.

Intentaron con la ganadería y la agricultura del trigo pero la escasez de agua no se los permitió.

El agua comenzó a llegar a la ciudad después de casi doscientos años de la fundación definitiva, de manera que para ese entonces Guadalajara ya había descubierto sin duda otra manera de sobrevivir: descubrió que habitaba un sitio estratégico para el intercambio y el comercio.

Un grupo fuerte de hacendados – comerciantes es quién se encarga de comercializar los productos locales en la región y hacer las importaciones desde la ciudad de México, los españoles compraban los productos que extrañaban del viejo mundo, pero para la alimentación cotidiana lo que se producía en esta tierra fue su sustento.

Imagina: doscientos años sin agua regular, y doscientos años para descubrir su vocación comercial, hicieron que los españoles le apostaran más al comercio que a la obra hecha por el Padre Antonio Buzeta que descubrió el agua permanente en las faldas del bosque La Primavera, sí del cerro del Colli.

Años más tarde el comercio se volvió muy importante para la articulación regional ya que se descubren otras minas en el norte y se cambia a Guadalajara la sede eclesial de la zona.

Pronto, en el siglo 18 la prosperidad económica se evidenciaba en la gran tienda céntrica donde se daba salida a la producción agrícola local y a la de las tierras rentadas, también se manejaba contrabando y se financiaba la producción de pequeños talleres,

especialmente del ramo textil y de productos de la piel.

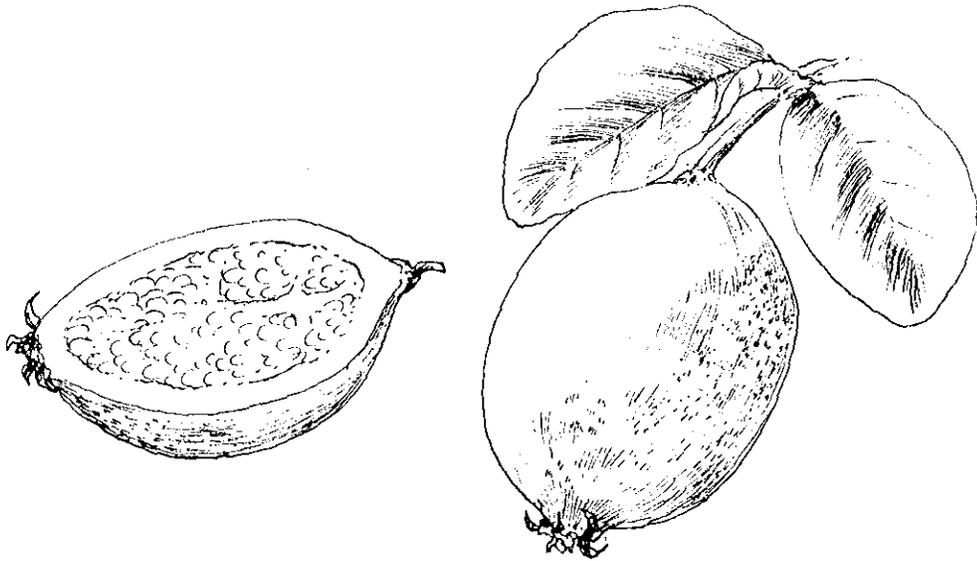
De esa manera, administrando los bienes que la tierra producía, sin producirlos directamente creció la experiencia de vida de la ciudad hasta hoy.

Y así, declarándose triunfadores en estas tierras, debido al comercio, pero sin haber conocido otras formas de sobrevivencia de estos paisajes, los españoles se autoproclaman triunfadores en este territorio y así quedó plasmado en el escudo de armas de Guadalajara:

"(...) la figura de estas armas manifiesta el valor y constancia de los primeros conquistadores del reino de la Nueva Galicia, porque para demostrar su valor, bastaba un león, con el que bien se explica la osadía y fiereza, y arrogancia con que acometieron o emprendieron los nuestros la pacificación y conquistas de un tan dilatado reino; pero como en el león también se simboliza también la virtud de la fortaleza y constancia, por eso para explicar la que tuvieron los nuestros en amparar dicho reino se duplican los leones [las manos arrimadas al pino simbolizan que siempre se mantuvieron los guerreros con las manos en las armas] eso denotan las manos en el pino de oro en campo verde porque son tantas las riquezas que ha producido la Nueva - Galicia, que con ellas se ha podido penetrar e internarse, publicándose el nombre de Dios en tierras tan distantes, y por eso sobre el pino de oro está colocada la cruz de Jerusalén, como que por medio de las crecidas cantidades que ha erogado su Magestad en las limosnas que tiene asignadas a los curas de toda gentilidad, en cuya reducción están entendiendo, y de los sueldos que paga a los militares que sirven de escolta a dichos misioneros"

Definitivamente a Juan se le antojó la típica carne azada de los domingos en la ciudad, y aunque en el mercado al que fue se encontró con algunos puestos de nopales y frutas frescas, Juan nunca los vio.

Amarilla y rosa,
Con semilla en granos
Es fruta olorosa,
¿no gustan, hermanos?



VII. Conclusiones

1. La diversidad biológica es un referente que a pesar de que no existe como tal en la cultura mexicana y particularmente en la tapatía, en cambio sí existen prácticas culturales que la valoran y la rescatan.
2. Los referentes culturales y sus relaciones bajo los cuales toma forma la diversidad biológica son: los alimentos y sus temporadas de consumo, los destinos de paseo en las épocas del año, las festividades religiosas y familiares, las fechas cívicas no se notan tan reforzadas.
3. El factor común para el conocimiento de la localidad y de sus recursos está marcada por un calendario de épocas del año, materializado en hábitos fuertemente marcados aún.
4. Entre los sucesos del calendario marcado por épocas del año se encuentra fuertemente arraigado el factor religioso, especialmente de la religión
5. Se reconoce que el rescate de recetas no es la única forma popular para el rescate del conocimiento y valoración de la diversidad biológica sino que existen otras como el relato de los paseos semanales o religiosos acostumbrados entre los pobladores de la anterior Guadalajara (adultos mayores de 50 años) ya que éstos se realizan en los más representativos de la localidad.
6. Los paseos evidencian la movilidad de los pobladores de las diferentes clases sociales para conocer la localidad.
7. De dicho conocimiento de la localidad se desprende un aprecio por los lugares donde las experiencias de recreación y esparcimiento.
8. El rescate de recetas es una forma palpable para revivir (evocar) y provocar un sentido de presencia de la riqueza natural.
9. El conocimiento de los ecosistemas mediante el conocimiento de los recursos alimentarios que están presentes en ellos está ligado a un sentido valoral donde se significan conceptos como la generosidad, la cooperación, la solidaridad, el compartir, el trabajar, el agradecimiento.
10. Se observa un concepto de abundancia y diversidad entre las entrevistadas respecto a los ecosistemas de la localidad.
11. Con frecuencia los conceptos anteriores tienen una estrecha relación con conceptos relacionados con la bondad de un Dios que hace posible la abundancia y la riqueza.
12. La riqueza material no tiene mucha importancia frente a esta riqueza.

13. Las actividades cotidianas de antaño ligadas al conocimiento, manejo, ingesta y producción de los recursos naturales son variados desde todas ellas es posible el rescate del conocimiento y valoración de la diversidad biológica.
14. Se observa una relación afortunada, aún no comprobada entre la costumbre de las culturas chichimecas para coleccionar en diferentes espacios de acuerdo a las diferentes épocas del año y la costumbre de salir a diferentes destinos de paseo, según la temporada del año.
15. Se observa una relación marcada entre la preferencia por productos introducidos que por los productos originales, especialmente en esta zona occidente.
16. En el estudio se aprecia que en el siglo XVI los habitantes de la región podían elegir su dieta entre 165 alimentos (que sumaban los introducidos y nativos) correspondiendo al 68% de especies nativas y 32% introducidas por los colonizadores.
17. De las 112 especies nativas, 40 corresponden al reino animal, es decir un 36% del total, de las cuales 8 son aves, 11 son peces, 12 mamíferos, 4 anfibios y reptiles y 5 a insectos. Mientras que al vegetal corresponden 70 especies (un 62% de las especies nativas), siendo 50 frutos, 11 hierbas, 5 semillas, 4 raíces o tubérculos, 1 al reino de los hongos y 1 a las algas (mismas que suman 2% del total).
18. En tanto que las introducidas suman 53 especies, que representan el 32% de las posibilidades de la dieta en el siglo XVI. Correspondiendo a 5 especies de animales (23%), 26 a frutos (49%), 14 a hierbas y verduras (26%), 1 semilla (2%).
19. Conforme a este trabajo se evidencia una pérdida de la diversidad biológica de la alimentación en la región. De tener la posibilidad de consumir 165 especies en el siglo XVI ahora se consumen regularmente 22 especies, es decir que ahora sólo nos alimentamos con un 13.3% del total de las especies posibles de consumir en la dieta del siglo XVI. De los cuales, más de la mitad (63.6%) son de procedencia extranjera y el resto (36.4%) son nativas de la región o americanas.
20. De esa manera se puede apreciar que se pierde hasta el momento el 93% (104 especies) de las especies nativas reportadas en la dieta del siglo XVI, así como también se pierde un 26.4% (39 especies) de las especies introducidas.
21. Pese que algunas especies reportadas en este listado no aparecen con alguna categoría de conservación, , han desaparecido de la dieta actual, por lo que su desuso cultural las coloca en especies en desaparición de la cultura y en el desconocimiento por las nuevas generaciones, de manera que este desuso se convierte en una amenaza para su desaparición.
22. Dada la relevancia de lo encontrado en el presente estudio se hace necesario realizar las siguientes recomendaciones para los trabajos de educación ambiental:
23. los conocimientos sobre la pérdida de diversidad biológica en la localidad, no solamente de los nativos sino también de los introducidos en el siglo XVI deben

ser rescatados en los trabajos de educación ambiental que tengan que ver con los temas de consumo responsable y la ciudad (hacia las sociedades sustentables).

24. El abordaje de la historia de la ciudad y la diversidad biológica a través de la cultura alimentaria abre opciones para la motivación de todos los públicos o grupos escolares ya que se toca un hábito cotidiano como la ingesta.
25. Asimismo el estudio orienta en cuanto a la construcción de un consumidor responsable, haciendo énfasis en la motivación para conocer la procedencia de los alimentos y los productos que se consumen diariamente.
26. Los rescates de recetas son un vehículo de la educación ambiental a través del relato histórico y familiar de los sujetos, por lo que se vuelve un instrumento cercano y motivante, ya que se puede constatar su riqueza a través del sabor y éste a su vez ayuda a evocar épocas pasadas y la significación de los recursos naturales en aquel entonces.
27. El aprecio a la localidad es uno de los resultados cualitativos que tal vez sean más importantes en este rescate histórico de la cultura culinaria y ambiental.
28. Es la historia un instrumento de comprensión del presente. Al reconocer los orígenes de ciertos hábitos de cultura alimentaria y relacionarlos con la cultura ambiental, resulta sorpresivo y autoformativo.
29. Dado que las formas de vida de las ciudades, en el tiempo inmediato, no están referidas a una historia de una localidad o un país, el rescatar esta historia y cultura para entender y modificar nuestra valoración de la localidad y nuestra cultura alimentaria y de consumo es en sumo motivante, reconfortante y se clarifica más lo que hay que modificar.
30. Una reflexión surgida desde este trabajo, es que los estudios sobre pérdida de diversidad biológica no incorporan la variable cultural como factor de abandono de una especie y su consecuente desaparición, así como la historia de las dietas de los pueblos y la introducción de especies exóticas que desplazan a las nativas. El abordaje de estos dos factores, sin embargo, ayudan a entender a la pérdida de la diversidad biológica en los actos cotidianos y por ende se vuelve cercana y significativa a la población en general y por lo tanto se favorece la toma de decisiones y la participación de la población en la defensa y gestión de la diversidad biológica local e internacional.

El proceso de comunicación en la radio (recomendaciones para el programa de radio según el análisis con la radio educativa, la teoría constructivista y la educación ambiental).

31. El (los) locutor (es) debe(n) hablar de modo personal hacia el público, propiciando una relación cercana.
32. Diseño de la estructura interna (diseño de operaciones comunicacionales de interacción) y estructura temática de la serie radiofónica (estableciendo objetivos concretos para cada programa).

33. La organización de la información debe presentarse muy cercana a los radioescuchas y recreada utilizando todos los recursos de la radio para llamar la atención de los escuchas.
34. Diseño de la estructura interna (diseño de operaciones comunicacionales de interacción) y estructura temática de la serie radiofónica (estableciendo objetivos concretos para cada programa).
35. La organización de la información debe presentarse muy cercana a los radioescuchas y recreada utilizando todos los recursos de la radio para llamar la atención de los escuchas.
36. El programa deberá presentar casos concretos que surgen de realidades concretas según el tema a tratar, a fin de retratar concepciones y rutinas de grupos sociales y facilitar la identificación de roles en el problema.
37. En la narración del programa deben intervenir sujetos de distintas edades, grupos socioeconómicos y culturales que forman parte de la localidad y que participan de diferente manera en el planteamiento del tema a tratar.
38. Después se deben analizar las posturas, roles, concepciones y rutinas destacando el impacto que un grupo social tiene en la magnitud y solución del problema ambiental
39. El programa buscará la retroalimentación a través de preguntas abiertas, de acuerdo o desacuerdo, verdadero o falso... de sugerencias para aminorar el impacto o deterioro ambiental, de emitir alguna opinión general... de aportar recetas...
40. El programa deberá evocar sensaciones y experiencias de compra de ingredientes, elaboración y consumo de algunos alimentos de la cocina tradicional... de las anteriores generaciones, de tal modo que motiven la imaginación y la curiosidad de las generaciones actuales.
41. La estructura lógica del programa deberá identificar por lo menos tres partes, de acuerdo a las etapas de los procesos educativo, de significación y educación :
42. Sensibilización, información, evocación, niveles afectivo y cognoscitivo del significado.
43. Reflexión, interacción, información nivel afectivo, cognoscitivo y valorativo del significado.
44. Concientización, expresión de conclusiones individuales, construcción de sentido en común (grupal), nivel afectivo, cognoscitivo, valorativo y pragmático del significado (recomendaciones, sugerencias... para aminorar o disminuir el deterioro ambiental.
45. En cada paso de nivel se deberá hacer hincapié en los "puentes cognoscitivos" de las ideas nuevas, claves o fundamentales para la elaboración de un código (modelo de orden) de no deterioro ambiental desde las actividades cotidianas como el consumo de alimentos.
46. El programa deberá buscar la expresión de los radioescuchas y de sus conclusiones, mismas que deberán orientarse educativamente a construir un código de cultura ambiental en los habitantes de la ciudad de Guadalajara.
47. El papel del productor de radio (emisor, luego receptor de las participaciones de los radioescuchas) no debe perder su finalidad educativa, por lo cual tener un guión del aprendizaje a lograr en cada programa, puntualizando lo que se pretende quedar claro en la definición de un problema ambiental, sus orígenes, consecuencias, tendencias, retos y perspectivas...

48. También debe (el productor) proporcionar los elementos suficientes para el análisis del código común con el nuevo código a construir, deberá explicitar la relación entre los dos y los retos de cambio que ello implica, de manera que no sólo se "acomoden" los nuevos conceptos, sino que dé por resultado la motivación a la participación.
49. Deberá (el productor) cuidar su condición para no figurar como una autoridad en la materia (persumiendo que tiene la solución al problema que se plantea), tratando de establecer vínculos de confianza, de reconocimiento con los radioescuchas que le permita descubrir lo que conocen y desconocen como algo importante que se debe entretener para elaborar el nuevo código.
50. El papel del productor consiste también en "transferir" la responsabilidad del aprendizaje gradualmente a los radioescuchas. Por lo que esta finalidad debe estar contemplada como eje conductor de principio a fin en cada programa plasmada implícita y explícitamente.
51. El productor deberá aclarar en todo momento la responsabilidad que tiene el radioescucha para hacer de gran "utilidad el contenido del programa con un lenguaje cercano, accesible, destacando la importancia del radioescucha y la relevancia de sus opiniones y participación.
52. Historias reconstruidas, presentando las diferentes posturas en la sociedad tapatía, deben analizarse a la luz de los acontecimientos del deterioro del medio ambiente a través de reflexiones, observaciones, experimentos...
53. Una línea abierta al público ayudará a que el público se escuche y nuevamente vuelva a construir opiniones y posturas.
54. Recetas, presentación de experiencias, efectos de sonido y otras actividades de tipo práctico no deberán faltar en cada programa.
55. El productor deberá explicar en el análisis del tema en cada programa : qué lugar ocupan en el código cultural los conceptos a manejar, con qué prácticas están relacionados y con qué postura ante un problema ambiental, los impactos generados de éste en el deterioro local y los acontecimientos relacionados con ello (políticos, sociales, económicos...) y qué sentido adquieren en la nueva lógica (deberá señalar los retos para llegar a ello y en ocasiones, deberá explayarse y ejercitarse en esta concepción, pues en la significación de éste se encuentra la resignificación necesaria para el cambio de concepciones).
56. Los radioescuchas deberán plantear hipótesis sobre el comportamiento de las personas en lo individual y en lo colectivo sobre el tema a abordar, deberán plantear sugerencias, ecotecnias, recetas... que hablen de su concepción o resignificación de las experiencias que antes no había reflexionado con este enfoque.
57. La estructuración del programa como los contenidos deben generar la sorpresa entre los elementos del tema, que aparentemente no tienen una implicación directa o no se conoce comúnmente. Es decir, deberá buscar la sorpresa de elementos que se reúnen en los hechos de la vida diaria y deberá facilitar indicadores que le ayuden a los radioescuchas identificar un "momento crucial" en la toma de decisiones diarias que están referidas en el tema a tratar.
58. El programa debe plantear y definir o delimitar un tema ambiental, desde el consumo de alimentos, apegado a la realidad local.
59. El programa debe utilizar recursos que den paso a la reflexión o simulen procesos internos de debate personal.

60. Se debe favorecer la expresión de conclusiones generales y particulares con la estructura lógica del programa para facilitar no la memorización, pero sí la lógica o "concientización" para la toma de decisiones.
61. Nos permite apelar a las experiencias de los adultos y de la imaginación y curiosidad de los radioescuchas jóvenes. Utilizando operaciones comunicacionales que hagan reflexionar, analizar y la valorar la relación entre los hábitos de vida diaria de consumo de alimentos y de ritmos de vida con la degradación del medio ambiente.

Seguramente el lector no encuentre la conclusión que tenga en mente, seguramente yo misma no he concluido con la riqueza de este tema, con ello compruebo que este es un tema ilimitado de posibilidades para la aplicación de la educación ambiental. Lo único que pido al lector es la posibilidad de enriquecerme con las ideas o las dudas que le surgieron a partir de la lectura del presente trabajo, que con mucho aprecio realicé para que fuera leído.

**62. Recetas prehispánicas de la región Chichimeca
rescatadas y referidas por las entrevistadas**

Pan de mezquite

Atole de mezquite

Barbacoa tatemada

Tamales tatemados

Pipitorra

Ponteduro

Pozole de Charal

Charales en caldo de tomate y miel de maguey o mezquite

Ardilla

Ya comī,
Ya bebī,
Ya me fui.

Bibliografía utilizada

- Agenda 21, Sección II : Conservación y gestión de los recursos. Capítulo 15 *Conservación de la Diversidad Biológica*.
- ARROYO, Alejandro Jesús y VELAZQUEZ Luis Arturo (compiladores). *Guadalajara en el umbral del siglo XXI. En memoria del Lic. Javier Michel Vega*. Universidad de Guadalajara. Guadalajara, Jalisco, México. 1992.
- ANGEL Maya, Augusto . *La Fragilidad Ambiental de la Cultura*. Editorial Universidad Nacional. Instituto de Estudios Ambientales . Bogotá, Colombia, 1995.
- BASSOLS Angel, Torres Felipe y DELGADILLO, Javier (coordinadores). *El Abasto Alimentario en las Regiones de México*. UNAM. Instituto de Investigaciones Económicas. Programa Universitario de Alimentos. México. 1994.
- BERNACHE, Gerardo, et al. . *Basura y Metrópoli : Gestión Social y Pública de los residuos sólidos municipales en la zona metropolitana de Guadalajara*. Anexo 1. De MORENO, Parada Manuel. *Cultura ambiental y cultura ciudadana*. UdeG, ITESO, Ciesas-Occidente y El Colegio de Jalisco. Guadalajara, Jalisco. 1998.
- BIFANI, Paolo. *Medio Ambiente y Desarrollo*. 3 edición. Universidad de Guadalajara. Guadalajara, México. 1997.
- *BIODIVERSIDAD*. Folleto del Taller de Ciudadanía Ambiental. Programa de Ciudadanía Global . PNUMA. México. Sf.
- Boletín. "E" Educación Ambiental de Latinoamérica. Organo Informativo de Educadores Ambientales. No. 11. Otoño de 1997. Especial del II Congreso Iberoamericano de Educación Ambiental. Universidad de Guadalajara y WWF. Zapopan, Jalisco, México. 1997.
- CALVO Thomas. *Por los caminos de la Nueva Galicia : transportes y transportistas en el siglo XVII*. Editorial Universidad de Guadalajara. Colección de documentos para la historia de Jalisco. Tomo V.
- CARIDE Gómez José Antonio. "Educación ambiental : concepto, historia y perspectivas". En : Memorias del Congreso Iberoamericano de Educación Ambiental, Universidad de Guadalajara. Guadalajara, 1993. Pág. 15-18. Tomado de la "Antología" del curso propedéutico de la maestría en educación ambiental de la Universidad de Guadalajara. Las Agujas, Zapopan , Jalisco. 1995.
- CARREÑO. *La Cocina Mexicana a través de los Siglos*. Tomo VII. *El Pan de Cada Día* Ed. Clio, libros y vidos S.A. de C.V. México 1997,
- CASTRO Rosales, Elba Aurora. *Una estrategia para la comunicación educativa para la modificación de los códigos de percepción, valoración y acción respecto de la relación favorable del hombre con la naturaleza*. Tesis Profesional de la licenciatura en Ciencias de la Comunicación. ITESO. Escuela de Ciencias de la Comunicación, Guadalajara, Jalisco octubre de 1994.
- CASTRO Elba, CORONADO, Felipe et al. *Trabajo final sobre una construcción de teoría de comunicación*. Escuela de Ciencias de la Comunicación. ITESO. Tlaquepaque, Jalisco. 1990. Trabajo inédito.
- CHAVEZ Hayhole, Arturo. *Guadalajara en el siglo XVI*. Segundo Tomo. Capítulo III *Los alimentos*. Ediciones Guadalajara 450 años. Ayuntamiento de Guadalajara. Guadalajara, Jalisco, México. 1991.
- *Comida en el México Antiguo*. En la dirección de la red Internet <http://mexico.udg.mx/cocina/historia/Antiguo.html>.
- *COMPROMISO entre sociedad y gobierno par el desarrollo sustentable de Jalisco*. Plan Estatal de Desarrollo 1995-2001..Gobierno del Estado de Jalisco, Poder Ejecutivo. Cárdenas Jiménez Alberto, Gobernador constitucional de Jalisco. Guadalajara, Jalisco. 1995.

- *Consumo Aparente de los principales productos agropecuarios*. En la dirección electrónica : http://www.inegi.gob.mx/espanol/biosa/bio_04.html.
- CORNEJO Franco, José. *Testimonios de Guadalajara*. Col. *Biblioteca del estudiante universitario* No. 35. Ed. Universidad Nacional Autónoma de México. México, 1993.
- CURIEL Ballesteros, Arturo (coordinador general del estudio). *Ordenamiento Ecológico Territorial de Jalisco*. Universidad de Guadalajara. Trabajo inédito. Julio de 1997.
- CURIEL Ballesteros, Arturo (coordinador). Programa Universitario 21 *Acciones en favor de la calidad del aire en Guadalajara*, Universidad de Guadalajara. Carpeta informativa. Guadalajara, 1997.
- CURIEL Ballesteros, Arturo. "Educación Ambiental : evolución de un concepto". En Boletín "E" Educación Ambiental de Latinoamérica. Órgano Informativo de Educación Ambiental. No. 9-10. Verano '97. Universidad de Guadalajara y WWF. Las Agujas, Zapopan, Jalisco. México. 1997.
- Diccionario Náhuatl-español, encontrado en la dirección electrónica : <http://www.geocities.com/Athens/Academy/3088/nahesp.html>.
- En *Jalisco 2000 : de frente a las nuevas realidades*. ITESM, Campus Guadalajara. Alfredo Molina Ortiz Coordinador general del estudio. 2 edición. Guadalajara Jalisco, 1995.
- En Antología del Curso Propedéutico de la Maestría en Educación Ambiental. Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias de la Universidad de Guadalajara. Las Agujas, Zapopan, Jalisco. 1995.
- Fray Antoni Tello. Capítulos del libro Segundo de la Crónica Miscelánea ed la Sancta Provincia de Xalisco. (1653). En *Testimonios de Guadalajara*, Universidad Nacional Autónoma de México. José Cornejo Franco. México 1993.
- FUENTES Navarro, Raúl. *La enseñanza de la comunicación en la comunicación*. Fundamentación conceptual. Extracto. ITESO/Maestría en Ciencias de la Comunicación. Tlaquepaque, Jal. 1990.
- FUENTES, Raúl y LUNA, Carlos. *La comunicación como fenómeno sociocultural*. ITESO. Escuela de Ciencias de la Comunicación. Tlaquepaque, Jalisco. Febrero de 1984. Tomado de "Comunicación y Teoría Social". Antología. Compiladoras : Fátima Fernández y Margarita Yépez. UNAM. Mexico . 1984.
- GARCIA Canclini, Néstor. *Consumidores y ciudadanos, conflictos multiculturales de la globalización*. Editorial Grijalbo. México D.F. 1995.
- GONZALEZ, Luis y Blanco Carlos. Citando a Fray Antonio de Cd. Rodrigo. En *Michoacán a la mesa*. Colegio de Michoacán. Gobierno del Estado de Michoacán. Instituto de Investigaciones Históricas. Michoacán, México, 1996.
- HARDOY, Jorge y SATTERTHWARTE, David. *Salvar la Tierra. Pueblos y Ciudades : una nueva voz para la gente*. Editorial Aguilar. México D.F. 1991.
- HERNANDEZ Gallardo, Sara Catalina (compiladora). *Teorías del Aprendizaje y Evaluación*. Antología de textos de la Maestría de Educación Ambiental. Módulo 3 *Intervención Educativa en la Problemática Ambiental*. Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias, Universidad de Guadalajara. 1 Edición. Zapopan, Jalisco, 1997.
- HUGHES, J. Donald. *La Ecología de las Civilizaciones Antiguas. Brevarios del Fondo de Cultura Económica N.316*. México. 1981.
- JALISCO 2000 : De frente a las nuevas realidades. ITESM. 2 edición. Alfredo Molina Ortiz, Coordinador General del Estudio. Guadalajara, Jalisco. 1995.
- JIMENEZ, Pelayo Agueda ; Ovieda Jaime y Núñez Miranda Beatriz. *El crecimiento urbano en Guadalajara*. El Colegio de Jalisco. H. Ayuntamiento de Guadalajara y CONACYT. Guadalajara, Jalisco. 1995.
- LA EDUCACION AMBIENTAL. Las Grandes Orientaciones de la Conferencia de Tbilisi. UNESCO. 1 Edición 1977. Reimpresión 1979. Mayenne, Francia. Cap. 1 "Naturaleza y

- Principios Generales de la Educación Ambiental : Fines y Objetivos. Allen A. Schmieder. United States Division of Educational Systems Development. Washington D.C. (E.E. U.U.).
- LASSO, Pablo. *El Paradigma Metodológico del Significado*. Escuela de Ciencias de la Comunicación. Tlaquepaque, Jalisco. ITESO. 1988.
 - LERNER, Jaime. Comunicación personal en la Conferencia. Las Ciudades, una nueva forma de relacionarse con la naturaleza. Cámara de Comercio de Jalisco. Guadalajara, Jalisco. Verano de 1993.
 - LONG, Janet. *La Cocina Mexicana a través de los Siglos. Tomo IV La Nueva España*. Ed. Clío, Libros y Videos. S.A. de C.V. México. 1997.
 - MARTÍN Serrano Manuel. *La Mediación Social*. Kal. Madrid, 1977. Pp. 49-60. Tomado de "Los Modelos Mediadores del Concenso Social", de "Textos escogidos" No. 10. Raúl Fuentes, compilador. Escuela de Ciencias de la Comunicación. ITESO. Tlaquepaque. 1985.
 - MEJIA Arauz, Rebeca y Sandoval Sergio A. (coordinadores). *Tras las vetas de la investigación Cualitativa : Perspectivas y acercamientos desde la práctica*. ITESO. Tlaquepaque, Jalisco, 1998.
 - *Nuestra Señora del Rosario del Valle de Atemajac*. Pág. 1. En la página Electrónica *Guadalajar.Net*
 - PORTILLO, Manuel. *Apuntes histórico- Geográficos del Depto. De Zapopan*. Zapopan, Jalisco. 31 de diciembre de 1888. Capítulo III *Productos Vegetales*.
 - *Programa de Manejo del Bosque La Primavera*. CURIEL , Arturo, et al. Laboratorio Bosque La Primavera. Universidad de Guadalajara, Guadalajara, Jalisco, 1988.
 - Programa Universitario 21 *Acciones en favor de la calidad del aire en Guadalajara*, Universidad de Guadalajara. Carpeta informativa. Guadalajara, 1997.
 - Proyecto de Ordenamiento Ecológico Territorial de Jalisco. Borrador. Universidad de Guadalajara. Guadalajara, Jalisco, México. Julio de 1997.
 - REGUILLO Rossana y Palomar Vereca Cecilia. *La construcción de la realidad a través del discurso informativo*. Tesis profesional. Escuela de Ciencias de la Comunicación del ITESO. Tlaquepaque, Jalisco. 1988.
 - ROMO Gil, Ma. Cristina. *Introducción al conocimiento y práctica de la Radio*. Editorial Diana Técnico. México D.F. 1987.
 - ROSENZVIAIG, Eduardo. *Etnias y árboles : historia del universo ecológico Gran Chaco*. Edicionaes Casa de las Américas. Ciudad de La Habana, Cuba, 1996.
 - SASTURAIN, Juan. *Oski, Vera Historia de Indias*. Colección Narrativa Dibujada. Editorial Colihue. Buenos Aires, Argentina, 1996.
 - SUGIURA, Yoko y González de la Vara Fernán. *México Antiguo*. Volúmen I de la colección *La Cocina Mexicana a través de los Siglos*. Editorial Clío, libros y videos S.A. de C. V. México, 1996.
 - Tendencias de la Educación Ambiental. UNESCO. 1ª edición de 1977. Reimpresión 1979. Mayenne Francia. Cap. 1 **Naturaleza y Principios Generales de la Educación Ambiental : Fines y Objetivos**. Allen A. Schmieder United States Office of Education, Division of Educational Systems Development Washigntong D.C. (USA).
 - TOLEDO, Víctor Manuel, Carabias julia, Mapes Cristina y Toledo Carlos. *Ecología y Autosuficiencia Alimentaria, Siglo Veintiuno Editores S.A. de C. V. 4 edición*, México, 1993.
 - WOLSK. David, Facultad de Educación, Universidad de Viet, Vicotria, British Columbia. Canadá. En la Reunión Internacional de Trabajo sobre Educación Ambiental en los Planes Escolares. Comisión de Educación de la UICN, Paris UNESCO, 1970.