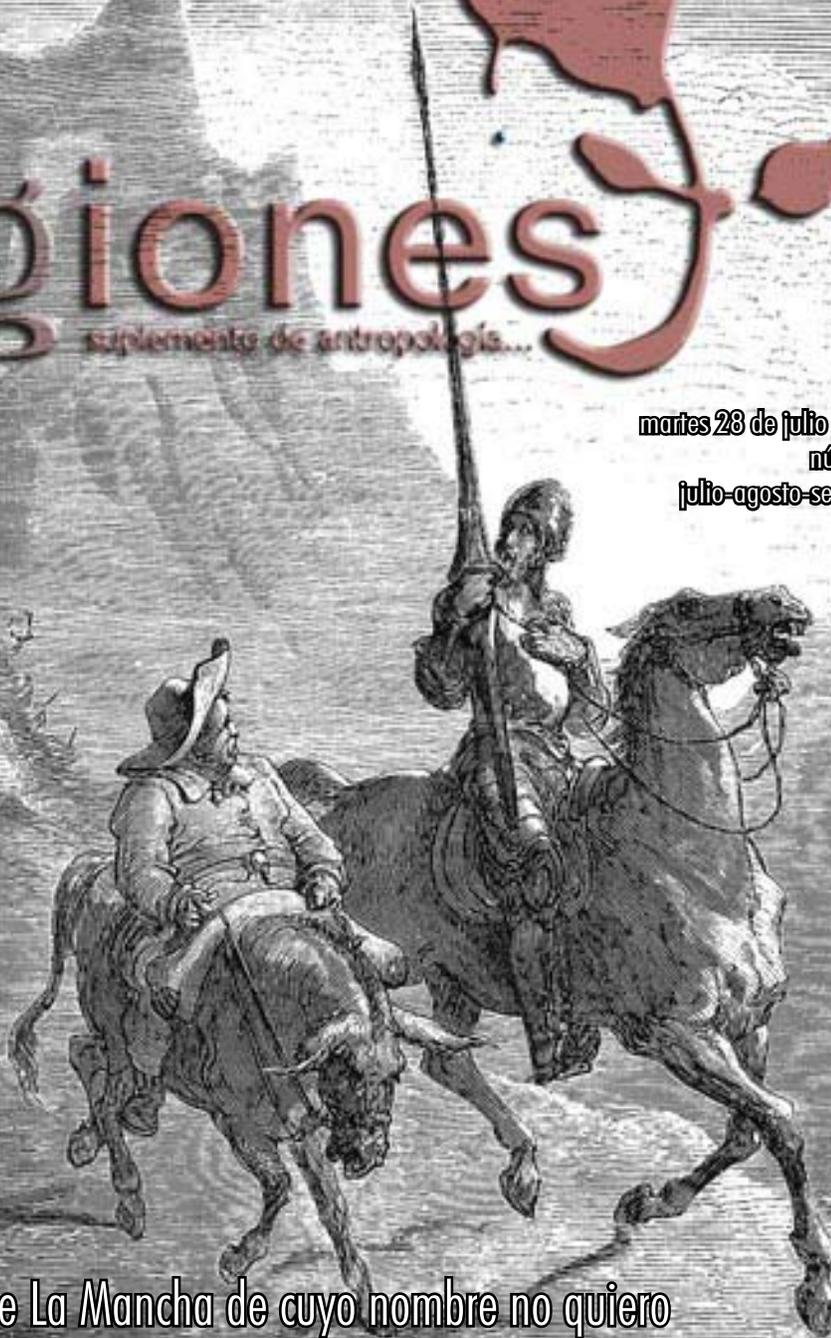


regiones

suplemento de antropología...

martes 28 de julio de 2009
número 38
julio-agosto-septiembre



“En un lugar de La Mancha de cuyo nombre no quiero acordarme, no ha mucho tiempo que vivía un Hidalgo de los de lanza de astillero [...] una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes...”

(parte I, cap. I)



www.suplementoregiones.org

g. Donz

PISAN

Coordinación general

David Alonso Solís Coello (UIA, México)
Adriana Saldaña Ramírez (ENAH, México)
Mariana González Focke (UAM-I, México)
Livia González Ángeles (UIA, México)
Josué Fragoso (CIDHEM, México)

Coordinación de este número

Mariana González Focke
Paris Aguilar Piña

Edición

Livia González Ángeles
Gerardo Ochoa

Corrección y formación

Gerardo Ochoa

Página en la red

Arturo Benítez Sandoval

Número 38

Jiapsy Arias González (IIA-FFyL-UNAM, México)
José Luis Juárez López (ENAH-INAH, México)
Paris Aguilar Piña (UACM, México)
Mariana Coria López (IIH-FFyL-UNAM, México)
Mayali Fonseca Negrete (ENAH, México)
David Alonso Solís Coello (UIA, México)

Ilustraciones en portada e interiores

Doré's illustrations for Don Quixote. A Selection of 190 Illustrations by Gustave Doré, Dover Publications Inc., New York, 1982.

Regiones, suplemento de antropología...

Publicación trimestral electrónica, editada de manera independiente y sin ningún afán de lucro desde el 14 de septiembre de 2004, en la ciudad de Cuernavaca, Morelos, México, por el **Colectivo Antropólogos en Fuga y Compañía**. Divulga antropología, humanidades, ciencias sociales y disciplinas afines. Publica ediciones monotemáticas sobre temas de relevancia actual, trabajados por investigadores reconocidos y en formación. Incluye reseñas de libros. El contenido de los artículos es responsabilidad de sus autores. Registro en trámite. Edición impresa, bimestral y mensual, en formatos de doce y cuatro páginas, respectivamente, de septiembre de 2004 a enero de 2007 en el periódico *El Regional del Sur*.

Sitio en la red: <http://www.suplementoregiones.org>

Correos: regiones@gmail.com, supleregiones@yahoo.com.mx

Contenido

Editorial

- La alimentación como fenómeno cultural**
Mariana González Focke / Paris Aguilar Piña 3

Perspectiva

- Preámbulo a los hábitos de alimentación de los *tlatoque***
Jiapsy Arias González 6

Casos

- Brebajes de permisión: cocteles y cambios en el papel de la mujer**
José Luis Juárez López 10

- El alimento como medio terapéutico: una visión occidental del mundo indígena**
Mariana Coria López 14

- Dulces cristalizados en Santa Cruz Acapulco**
Mayali Fonseca Negrete 18

Mirada

- Experiencia e inteligencia alimentaria en el *Quijote***
Paris Aguilar Piña 23

Reseña

- Contexto de la política alimentaria a partir de un estudio de caso en Oaxaca**
David Alonso Solís Coello 28

- Diario de campo** 32

La alimentación como fenómeno cultural

...no existen propuestas teóricas completas ni consolidadas que nos permitan acercarnos de manera certera a este fenómeno. Pocos son los intentos de sistematizar desde la perspectiva teórica y de método una aproximación plausible a la alimentación humana en tanto que fenómeno cultural multideterminante y multideterminado.

En los últimos veinte años la antropología en México ha venido trabajando el tema de la alimentación como fenómeno cultural. Desde una perspectiva antropológica se entiende que en la alimentación humana está involucrada una infinidad de aspectos de la vida cotidiana (biológicos, económicos, políticos, históricos y culturales). El análisis y reflexión centra su atención en esta multidimensionalidad, se ocupa en comprender las racionalidades existentes en los vínculos de los complejos sistemas culturales-sistemas de alimentación.

Un problema adicional al emprender esta tarea es el hecho de que no existen propuestas teóricas completas ni consolidadas que nos permitan acercarnos de manera certera a este fenómeno. Pocos son los intentos de sistematizar desde la perspectiva teórica y de método una aproximación plausible a la alimentación humana en tanto que fenómeno cultural multideterminante y multideterminado. Cuando el profesional o el estudiante en proceso de formación se ocupan de estos temas se enfrentan básicamente con tres problemas: la falta de interés por parte de la antropología institucional y académica, la ausencia de materiales y herramientas de teoría y método para aproximarse a su objeto de estudio y la definición misma de éste.

En esta entrega de *Regiones, suplemento de antropología...* retomamos el tema de la antropología de la alimentación (se puede consultar en el número 27, publicado el 13 de febrero de 2007, una amplia variedad de artículos referentes al tema, en <http://www.suplementoregiones.org/pdf/Regiones27.pdf>). La selección de materiales que se presentan en este número busca mostrar desde diversas experiencias de investigación distintos tratamientos del tema que convergen en una propuesta común: la lectura del fenómeno de la alimentación humana no puede ser realizada desde una sola visión ni con un

sólo tipo de métodos y estrategias; de hecho ilustran una parte de la mutidimensionalidad de aspectos que las y los investigadores interesados en el fenómeno pueden construir como objeto de investigación.

Abrimos este número con "Preámbulo a los hábitos de alimentación de los *tlatoque*", escrito por Jiapsy Arias González, quien propone reconstruir el sistema de alimentación de la figura de autoridad suprema en el gobierno de Tenochtitlán, a partir de una sección escrita en náhuatl del *Códice Florentino*, titulada "De lo que comían los señores", con el objetivo de conocer los diferentes alimentos que consumía el *tlatoni* y rescatar el proceso de alimentación de los gobernantes del imperio azteca, con el apoyo de otros documentos como la crónica de Bernal Díaz del Castillo.

José Luis Juárez López propone releer los "Brebajes de permisión: cocteles y cambios en el papel de la mujer", a partir de los recetarios de cocina mexicana de las primeras décadas del siglo XX, donde explora las transformaciones y nuevas orientaciones con respecto al consumo de alcohol y a la adecuación de las mujeres a esa práctica. Se trata del acercamiento a un fenómeno que "nos señala una nueva apreciación de las bebidas alcohólicas, precisamente cuando se está queriendo eliminar la afición al pulque de los grupos populares".

"El alimento como medio terapéutico: una visión occidental del mundo indígena", de Mariana Coria López, explora el alimento en tanto que inmerso en un sistema de clasificación dual en el pensamiento mesoamericano. La autora estudia la creencia de lo frío y lo caliente derivada de la cosmovisión prehispánica como una manera de entender, clasificar y ordenar el mundo, pero también de la dualidad que presentaba el mundo occidental. Finalmente, esta creencia estuvo sujeta a la idiosincrasia occidental con que los médicos hispanos desarrollaron

una “nueva” *farmacopea novohispana*, que se deja entrever en la medicina tradicional indígena contemporánea.

Mayali Fonseca Negrete propone una etnografía de la elaboración de los dulces cristalizados del pueblo de Santa Cruz Acalpixca, en la delegación Xochimilco del Distrito Federal. Con ello presenta una mirada sobre la permanencia del dulce en la vida de los mexicanos, para concluir que “los alimentos y golosinas tradicionales no sólo son una importante fuente de nutrimentos, sino que también tienen una carga afectiva y significados tanto individuales como colectivos que expresan un profundo sentido de pertenencia”.

Paris Aguilar Piña propone examinar la “Experiencia e inteligencia alimentaria en el *Quijote*”, con un breve ensayo “comprensivo-interpretativo” de la alimentación y sus saberes, representados literariamente a lo

largo de las dos partes en que se divide la genial obra de Cervantes: refranes, sentencias, expresiones directas o indirectas, pre-construidas o espontáneas.

Finalmente, David Solís reseña el libro *Ayuda alimentaria en México: el caso de Oaxaca*, escrito por David Fernández Acosta y Verónica Mundo Rosas y publicado por el CEIICH de la UNAM y la Sedesol en 2002. Este libro hace un seguimiento de la aplicación de tres programas alimentarios en el estado de Oaxaca, entre ellos el programa Progresá que hoy se conoce como Oportunidades. Los autores definen los rasgos de la actual política alimentaria del Estado como resultado tanto de objetivos específicos cuanto de consecuencias no deseadas del fracaso y de los logros de modelos impuestos a lo largo de la historia del apoyo al campo mexicano.

Mariana González Focke
Paris Aguilar Piña
Coordinadores de la edición



La selección de materiales que se presentan en este número busca mostrar desde diversas experiencias de investigación distintos tratamientos del tema que convergen en una propuesta común: la lectura del fenómeno de la alimentación humana no puede ser realizada desde una sola visión ni con un sólo tipo de métodos y estrategias...



“...No se ha de comer señor gobernador, sino como es uso y costumbre en las otras ínsulas donde hay gobernadores...
“...Enfurecido al ver que no le dejaría probar ni un solo bocado de cuanto le habían presentado, empezó a gritar que se apartase de ahí pues iba a comer lo que le diera en gana...”
(parte II, cap. XLVII)

Fuente: *Doré's illustrations for Don Quixote. A Selection of 190 Illustrations by Gustave Doré*, Dover Publications Inc., New York, 1982.

Preámbulo a los hábitos de alimentación de los *tlatoque*

Jiapsy Arias González •

- Programa de Posgrado del Instituto de Investigaciones Antropológicas, Facultad de Filosofía y Letras, UNAM.

¹ El *tlatoani* —o mejor dicho, el *huey tlatoani*, que significa “el gran hablante”—, era la figura suprema dentro del gobierno de Tenochtitlán, siendo el soberano y gobernante de una ciudad o *altepetl*, al cual también se le llamaba *tlatocayotl* o señorío. Como autoridad suprema ejercía funciones civiles, religiosas, militares, judiciales y legislativas, y su forma pluralizada es designada como *tlatoque*.

² Se trata de un escrito de principios del siglo XVI que por orden de fray Bernardino de Sahagún realizaron varios de sus *tlacuilos* e informantes; está escrito en náhuatl y en castellano, pero éste último es una interpretación que Sahagún hizo de lo que estaba referido en náhuatl. Además, contiene algunas pictografías o ideogramas realizados por los *tlacuilos*, que eran los “escritores” de los mexicas en la época prehispánica. Este documento actualmente se localiza en la Biblioteca Medicea-Laurenziana en Florencia, dentro de la Colección Palatina, con la clasificación MS 218-20.

³ Es importante aclarar que lo que presento aquí es parte de las conclusiones finales de esta investigación, presentados en Jiapsy Arias González, *De lo que comían los Tlatoque: una interpretación etnohistórica dentro del Códice Florentino y su comparación con la Historia General de las Cosas de Nueva España*, tesis de maestría en historia y etnohistoria, ENAH, México DF, 2006.

En la vida cotidiana la alimentación ha sido, es y seguirá siendo el principal motor para que el ser humano pueda sobrevivir, ya que es esencial para el desarrollo de las actividades físicas y mentales y, por ende, juega un papel muy importante dentro la historia y vida cotidiana de la humanidad. Estos alimentos son escogidos y preparados conforme a las leyes de conveniencia propias de cada sociedad, de manera que los alimentos y platillos se ordenan de acuerdo con un código detallado de valores, reglas y símbolos, en torno al cual se organiza un modelo alimentario determinado, según el tiempo y el espacio; cada cultura tiene su forma de alimentarse, por lo que cada una construye sus hábitos alimentarios.

En este caso, para poder reconstruir el sistema de alimentación de los *tlatoque*¹ me he basado en una sección del *Códice Florentino* escrita en náhuatl,² en el libro VIII, capítulo XIII (1954: 37-40), que tiene por nombre “De lo que comían los señores”, de la cual se ha hecho una traducción para saber sobre los diferentes platillos y el proceso de alimentación que seguían los gobernantes aztecas; además, he recurrido al apoyo de otros cronistas, en especial de Bernal Díaz del Castillo.

Este ensayo es un pequeño fragmento de un estudio acerca de las formas que identifican a los hábitos alimentarios de un grupo social, concretamente los *tlatoque*, aunque sólo en las formas “cotidianas” de alimentación que ha sido posible inferir a partir de su registro en el mencionado fragmento del *Códice Florentino*, ya que también existieron otras formas de consumo, como el ceremonial, o el que se practicaba en ocasiones especiales para degustar algún alimento en particular.³

Entre los mexicas la alimentación se estructuraba de acuerdo con los rangos sociales que existían en su sociedad. La materia prima alimenticia se conseguía a partir de aquello que

brindaba la misma naturaleza, así como de lo que se obtenía por medio de la agricultura y la producción animal. La adquisición mediata o inmediata se daba con la recolección, la caza y la pesca, además de otras formas, como el *tianquiztli* o mercado, y el tributo. Esta última forma de obtención del alimento era muy importante, ya que no sólo permitía conseguir alimentos sino también utensilios e incluso algunos platillos procedentes de lugares alejados del área de influencia inmediata de Tenochtitlán, lo que fomentaba el comercio intensivo, por ejemplo, de animales comestibles como venado e iguana, frescos o cocidos en barbacoa; insectos y larvas; textiles y toda clase de utensilios domésticos; alimentos preparados, como tamales de rana, pescado, guajolote o *itzcuintli*; *pazcallo*, *chilmolli*, tortillas de diversos colores, entre otros.

Mohar (1987: 12-13) sostiene que las poblaciones tributarias de Tlatelolco, Petlacalco, Acolhuacán, Cuauhnáhuac, Huaxtepec, Quauhuitlán, Apocopán, Atotonilco, Hueypuchitla, Xillotepec, Ocuilán, Malinalco, Tlachco, Chalco, Tepeacac y Coyoacán, tributaban de veinticinco a veintiseis trojes de maíz; el frijol lo tributaban veinte provincias localizadas en el centro de México, en los alrededores de Tenochtitlán, y pagaban veintiséis trojes; el cacao, en el que se había especializado la región de donde se obtenía, lo tributaban poblaciones localizadas en los actuales estados de Veracruz, Guerrero y Chiapas, las cuales pagaban de 320 a 520 cargas de cacao entero, cuarenta cestos de cacao molido y ochenta cargas de flor de cacao.

En gran medida, la vida económica de Tenochtitlán y sus requerimientos alimenticios estaban estructurados por el intercambio formalizado entre productos locales y procedentes de lugares lejanos. Las economías de mercado funcionaban en torno a centros

Una vez que el tlatoani se mostraba satisfecho, sus acompañantes o séquito podían empezar a comer. Al terminar, el tlatoani se disponía a degustar una bebida de cacao y, de acuerdo con lo que menciona Díaz del Castillo, terminaría con un buen cigarro para disponerse a dormir.

jerárquicamente organizados e interrelacionados de forma establecida.

En el caso de los *tlatoque*, la comida era selectiva, variada y sobre todo muy vasta. De acuerdo con el *Códice Florentino*, en su parte escrita en náhuatl, en el banquete que le servían al *tlatoani* se le ofrecían dos mil comidas diversas para su elección, entre las cuales había tortillas en diferentes presentaciones; diversos tipos de tamales, especialmente dos a los que les llamaban de “espiga” y de “quelite cenizo”; carnes e insectos hechos en moles y salsas de chiles; verduras y frutas, en especial zapotes. A estos platillos les seguían las tortillas dulces y diferentes clases de quelites, y posteriormente se le servían atoles. Una vez que el *tlatoani* se mostraba satisfecho, sus acompañantes o séquito podían empezar a comer. Al terminar, el *tlatoani* se disponía a degustar una bebida de cacao y, de acuerdo con lo que menciona Díaz del Castillo, terminaría con un buen cigarro para disponerse a dormir.

Francisco Hernández, en el tomo II de su *Historia natural de la Nueva España*, (1959: 290-291), describe algunas de las variantes del atole que degustaban los gobernantes; por ejemplo, menciona que el atole básico incluía ocho partes de agua, seis de maíz y cal, y todo esto se cocinaba junto hasta que el maíz se ablandara, en un proceso semejante al de la nixtamalización; después se molía y cocía el grano hasta que se espesara. Si se le añadía una tercera parte de miel del maguey entonces se convertía en *nequatolli*; cuando estaba a medio cocer, si se le ponía miel y chile, se le llamaba *nechillatolli*.

Por su parte, el *iztac atolli* se remataba con chile en polvo, mezclado con sal y tomate. El *yollatolli* era maíz cocinado sin sal. El *xocoatolli* se preparaba con medio kilo de masa de nixtamal, se le dejaba reposar durante cuatro o cinco días hasta que tuviera un sabor agrio y entonces se le agregaba un kilo de masa fresca cocida y diluida; también se le podía añadir sal y chile. El *chillatolli* consistía en chile molido y agua, y podía añadirse frijol, con el cual se convertía en *ayocomollatolli*, que llevaba también pedazos de masa y epazote.

El *Códice Florentino* también menciona otros platillos que formaban parte del convite: guajolota asada, codorniz (mesoamericana)

asada, carne de venado, envuelto grande de guajolote cocido en olla, envuelto de carne, carne de pato seco, pato cocido, chichicuilo-te cocido, *pascal*⁴ de guajolote con *chiltepin* o chile pulga, guajolotes con chile amarillo, guajolotes con chile verde, mole de tuza, gusano de maguey con mole *chiltepin*, camarón con mole *pascal*, pescado blanco con mole de ciruela, ajolote con chile amarillo, entre otros.

En cuanto a las normas de “etiqueta” que debían de seguir los sirvientes, Sahagún menciona que

debían sostener el plato de salsa con su mano derecha y de manera alguna por sus bordes sino con su base sobre la palma de la mano. Y, en la mano izquierda llevaban un canasto repleto de tamales. Este tampoco debía ser tomado por sus bordes, sino que también debían colocarlo sobre la palma de la mano (1999: 34-35).

Existe un relato de Bernal Díaz del Castillo (2005: 166-170) en el que describe las costumbres de consumo de alimentos de Moctezuma Xocoyotzin:

En el comer le tenían sus cocineros sobre treinta maneras de guisados, hechos a su manera y usanza, y teníanlos puestos en braseros de barro chicos debajo, porque no se enfriasen, y de aquello que el gran Moctezuma había de comer, guisaban más de trescientos platos, sin más de mil para la gente de guarda; y cuando habían de comer, salíase Moctezuma algunas veces con sus principales y mayordomos y le señalaban cuál guisado era mejor [...] Y ya que encomenzaba a comer echábanle delante una como puerta de madera muy pintada de oro, porque no le viesesen comer [...] también, le ponían en la mesa tres cañutos muy pintados y dorados, y dentro tenían liquidámbar revuelto con una hierba que se dice tabaco y cuando acababa de comer después que le habían bailado y cantado y alzado la mesa, tomaba el humo de uno de aquellos cañutos, y muy poco, y con ello se adormía.

Como se puede observar, esta descripción le da más peso a las formas de comer y al espacio en el que esto se hacía que a los mismos alimentos mencionados en el fragmento en náhuatl del cual hemos hablado; sin embargo, podemos darnos una idea de las diferentes descripciones que aparecen en las fuentes primarias, que nos permiten descubrir la importancia de someter el documento o la fuente

⁴ Un tipo de mole hecho con base en diferentes chiles y una masa de pepita de calabaza. Se come actualmente en algunas regiones del estado de Veracruz en las celebraciones de día de muertos y también como consumo ordinario; es muy grueso y la mayoría de las veces se acompaña con pollo o carne de cerdo. Cuando Sahagún (463-464) habla del *patzcal* o *patzcallo* se refiere a una salsa hecha con pepita de calabaza.

...es necesario valerse de otras técnicas de investigación, como la etnográfica, o desde la biología tratar de localizar y examinar las diferentes especies utilizadas y así poder comprender un poco más la ideología o los posibles significados que sustentaban a estos alimentos entre los mexicas, en este caso específico para el tlatoani.

primaria a un escrutinio a partir del cual sería posible sacar un mejor provecho de sus contenidos.

Al realizar su transcripción, nos damos cuenta de que Sahagún cometió omisiones o posiblemente hizo interpretaciones incorrectas acerca de los hábitos alimentarios de los *tlatoque*; estos problemas parciales se han transmitido a lo largo del tiempo, provocando la repetición de sus interpretaciones en otros estudios sobre alimentación prehispánica. No hay lugar a dudas de que, al momento de la transcripción, Sahagún no realizó una traducción de lo referido en náhuatl en el apartado que se ha comentado; sin embargo, añadió descripciones de los platillos lo más apegadas posible a su entorno, de manera que pudiera trazar una “realidad entendible” para su concepción y cultura. A causa de esto varias designaciones de los alimentos tomaron nombres y formas castellanizadas, por ejemplo, la tortilla, que se asemeja a la española por su forma circular pero nada tiene que ver con los ingredientes de ésta, como el huevo o el aceite de olivo.

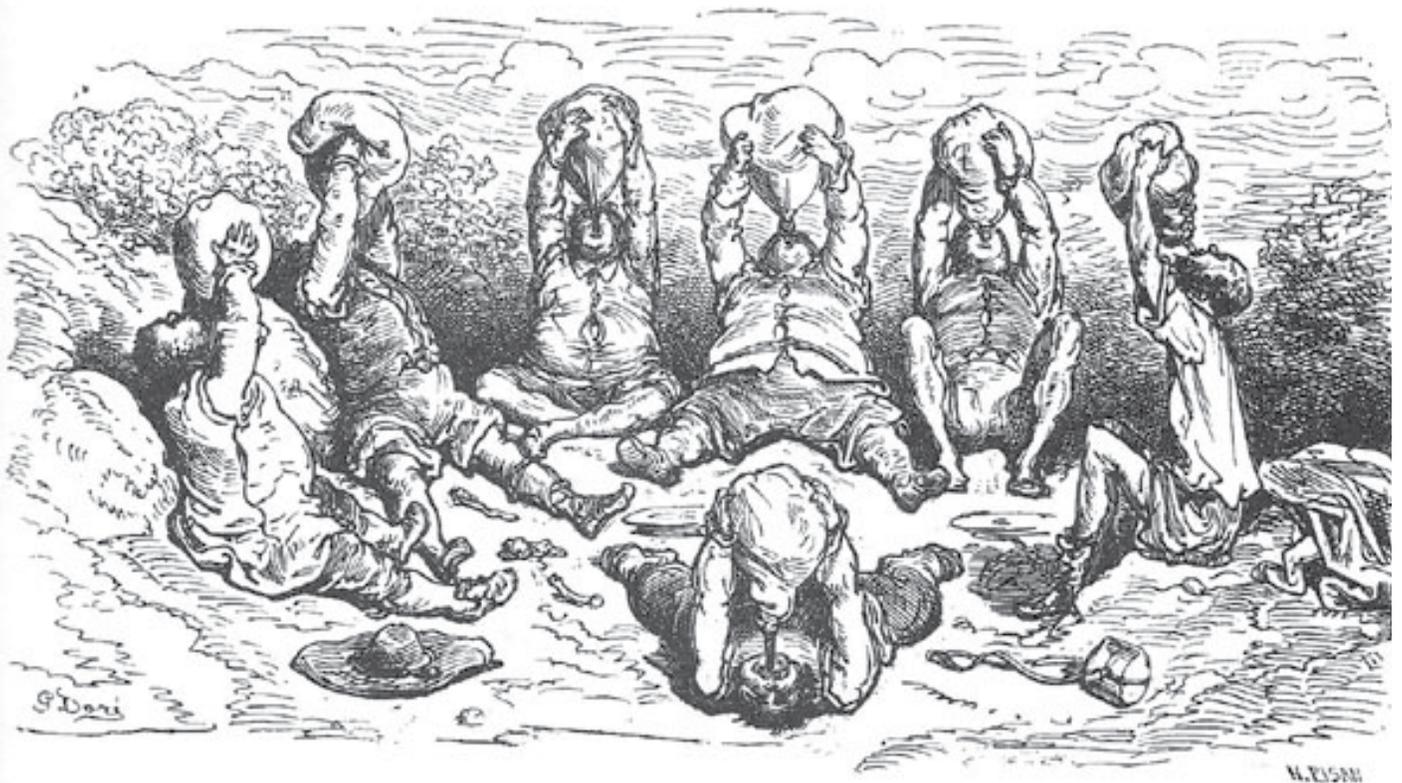
Al revisar el escrito en su versión en náhuatl se puede observar de manera directa qué tipos de guisos y alimentos se utilizaban. Sin embargo, es necesario valerse de otras técnicas de investigación, como la etnográfica, o desde la biología para localizar y examinar las diferentes especies utilizadas y así poder comprender un poco más la ideología o los posibles significados que sustentaban a estos alimentos entre los mexicas, en este caso específico para el *tlatoani*.

Finalmente, es importante señalar que los *tlatoque* gozaban de la amplia variedad de platillos preparados con maestría, así como en abundancia y variedad. Este ensayo sólo es un pequeño ejemplo sobre la forma de alimentación de los gobernantes aztecas, acerca de la cual es necesario escudriñar más a fondo a las importantes fuentes primarias, como los textos de Sahagún, y el lenguaje en que están escritos. Para ello es útil echar mano de la etnografía y otras herramientas que permitan conocer las características del sistema de alimentación de importantes personajes históricos, entre otros más.



Referencias

- Códice Florentino, AGN/Giunti Berbera, México DF, 1979.
- Arias González, Jiapsy, *De los que comían los Tlatoque; una interpretación etnohistórica dentro del Códice Florentino y su comparación con la Historia General de las Cosas de Nueva España*, tesis de maestría en historia y etnohistoria, ENAH, México DF, 2006.
- Carrasco, Pedro, *Estructura político-territorial del Imperio tenochca. La triple Alianza de Tenochtitlán, Tezcoco y Tlacopan*, FCE/Colmex, México DF, 1996.
- Díaz del Castillo, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, Porrúa (Sepan cuántos... 5), México DF, 2005.
- Mohar Betancourt, Luz María, *El tributo en el siglo XVI. Análisis de dos fuentes pictográficas*, CIESAS, México DF, 1980.
- Hernández, Francisco, *Historia natural de Nueva España*, UNAM, México DF, 1959.
- Sahagún, Fray Bernardino de, *Historia general de las cosas de Nueva España*, Porrúa (Sepan cuántos... 300), México DF, 1999.



Fuente: *Doré's illustrations for Don Quixote. A Selection of 190 Illustrations by Gustave Doré*, Dover Publications Inc., New York, 1982.

“...el gigante está ya muerto, y dando cuenta a Dios de su pasada y mala vida; que yo vi correr la sangre por el suelo, y la cabeza cortada y caída a un lado, que es tamaña como un gran cuero de vino...”
(parte I, cap. XXXV)

Brebajes de permisión: cocteles y cambios en el papel de la mujer

José Luis Juárez López •

...los recetarios de cocina son fuentes en las que se expresan diversos movimientos que nos ayudan a entender mejor las dinámicas de la alimentación. Son memorias que nos proporcionan información más allá del saber meramente práctico...

La combinación de comida y bebida quedó plasmada en los más antiguos libros de cocina mexicanos. La chicha, el pulque y el tepache se sugerían como acompañantes para los diversos platillos. Con el tiempo este grupo incorporó nuevos miembros, como el Operpopo, hecho con aguardiente y yemas de huevo, y la Nobleza, que se hacía con chinguirito y especias. En las primeras décadas del siglo XX estas fórmulas caseras seguían como primera opción pero pronto tendrían que ceder su lugar a un nuevo repertorio.

Como sabemos ahora, los recetarios de cocina son fuentes en las que se expresan diversos movimientos que nos ayudan a entender mejor las dinámicas de la alimentación. Son memorias que nos proporcionan información más allá del saber meramente práctico (Juárez López, 2009: 3-11). Es precisamente apoyándonos en estos documentos que podemos hablar de transformaciones y de nuevas orientaciones. El caso que aquí presentamos nos muestra el cambio que sufrieron con respecto al consumo de alcohol y a la adecuación de las mujeres a esa práctica.

Desde 1911 se detecta una nueva orientación en el servicio de bebidas. Los cantineros pusieron en práctica una serie de mezclas de dos o más licores con el fin de producir un coctel que resultaba novedoso al paladar (Manual de cantinero, 1911: 31-42). Servir cocteles se consideró, a partir de entonces, como una forma distinguida de consumir alcohol, al que incluso la mujer podía tener libre acceso sin que se le sancionara por irrumpir en aficiones consideradas muy masculinas (Márquez Navarro, 1925: 1).

Una extensión de esta ruta la podemos apreciar en los recetarios de cocina. Estos documentos incorporaron paulatinamente la preparación de cocteles. Para el final de los años veinte ya aparece un bloque de las nue-

vas bebidas que darán de baja a las tradicionales. Los treinta y ocho cocteles consignados en el *Moderno recetario de cocina mexicana* de 1929 así lo demuestran (Ibarrola de Salceda, 1929: 171-176).

Esta dote emergió precisamente cuando el pulque era severamente atacado, ya por medio de la prensa que difundía diversos ilícitos derivados de su consumo, ya por medio de una reglamentación que a todas luces complicaba tanto su manipulación y producción como su venta (Reglamento, 1928: 3-16). Al inicio de la siguiente década los cocteles alternaron con limonadas, cervezas y ponches; estos últimos se hacían con vino blanco y champaña. Así se puede ver en dos recetarios de 1931: *La cocina práctica cosmopolita* y *Recetas prácticas de cocina* (La cocina práctica, 1931: 261-262; Mercedes de la Parra, 1931: 121-126).

Unos años más tarde se aprecia la plena incorporación de las también llamadas bebidas compuestas. Seis recetarios que se editaron entre 1933 y 1937 nos ayudan a apreciar esta adopción. Se trata de un grupo de publicaciones destinadas a un amplio campo de lectoras. Las dos primeras están dirigidas a mujeres de clase social alta; otra a grupos solventes con pretensiones europeas. Un recetario más procede de una acreditada casa comercial que lo obsequiaba a su clientela y el otro es al mismo tiempo una agenda que, entre diversos temas de interés general, incluía la cocina mexicana. Por último, una recopilación de recetas hecha por una maestra del arte culinario, quien la promovía por medio de su academia de cocina.

Estas fuentes nos confirman la idea de que las nuevas bebidas y su preparación rápidamente pasaron a formar parte del saber cotidiano. Este novedoso conjunto de preparaciones imprimió asimismo una nueva faceta a la mujer: implementó el moderno *bar* en casa.

- Profesor investigador en la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH), Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH).

Irma Carlota, en *La cocina moderna*, de 1934, señaló que la culpa de que el marido se marchara a la calle en busca de distracciones era de la esposa que no sabía procurárselas. Prepararle sus tragos era una forma de retenerlo en el seno del hogar.

En *Marichú va a la cocina y recibe con distinción* se presentó un apartado dedicado a los cocteles, que tuvo como fin establecer una serie de reglas para prepararlos. Se debe tener, dice María Aguilar de Carbia, hielo y una coctelera grande; se recomienda enfriar las copas en las que se vayan a servir y tratar de utilizar sólo ingredientes de calidad, así como consumirlos inmediatamente después de prepararlos. Ubicó la afición a los cocteles como una práctica puesta en boga por algunas señoras que gustaban de servir en casa los que habían saboreado en el restaurante o en el club (Aguilar de Carbia, 1934: 225-232). En un posterior recetario, *El número dos de Marichú*, esta autora subrayó el cambio. En el capítulo "Ponches y refrescos" dijo que tener una ponchera en casa era común, ya que éstas se daban como regalo de bodas. Los ponches en el pasado, sentenció, eran la gloria de una anfitriona o la fama de un club, ya fríos o calientes, en los que regularmente se combinaba alcohol, azúcar, jugo de frutas, especias y agua. Pero la idea de ponche para muchas mujeres era echar un sinfín de cosas en una ponchera sin ton ni son, dando como resultado una pócima de enfermo (Aguilar de Carbia, 1933: 2-26). Lo mejor era recurrir a preparaciones con jugos de frutas, hielo picado y adornado con limón y sus popotes.

Irma Carlota, en *La cocina moderna*, de 1934, señaló que la culpa de que el marido se marchara a la calle en busca de distracciones era de la esposa que no sabía procurárselas. Prepararle sus tragos era una forma de retenerlo en el seno del hogar. También apuntó que los cocteles ya estaban plenamente adaptados a las costumbres mexicanas como una expresión moderna. Se sirven, dijo, generalmente al principio de la comida para que despierte el apetito y se rompa la rigidez entre personas recién conocidas (Irma Carlota, 1934: 9, 33-38).

En el *Formulario de cocina*, de los Almacenes Madrid, de 1936, los capítulos de cocteles pusieron énfasis en lo práctico y económico que resultaba prepararlos en casa, si se tomaba en cuenta lo que costaban en lugares públicos, y que gracias a ellos la buena ama de casa daría a sus convidados una sorpresa muy agradable. *El libro de oro del hogar*, por su par-

te, situó a los cocteles en una dinámica nacionalista. Los insertó en un capítulo como parte de una sección de cocina mexicana (Formulario, 1936: 61-67; Vargas de la Masa, 1936: 307-308). Finalmente, para 1937, los cocteles ya han sentado definitivamente sus reales en la sociedad mexicana y ocupan un sitio preferencial. Así se ve en *La cocina clásica*, de la profesora Carmen Ramírez del Corro, quien dio un muestrario amplio que incluía la polla con huevo y jerez, que de inmediato se popularizó, el *Mexican cocktail* con tequila y el *Chapultepec cocktail* con piña, vermouth y coñac (Ramírez, 1937: 40-49).

Mediante los capítulos de cocteles en los recetarios se formó un gran repertorio de brebajes. Algunos de los más recurrentes fueron el *Manhattan*, hecho con vermouth y whisky y adornado con cáscara de limón; la *Cuba libre*, con ron, coca cola, un poco de limón y hielo; el mojito, también con ron y jugo de limón pero con azúcar y una ramita de menta; el *Egg Nogg*, con yema de huevo, whisky o ron y a veces con cerveza; y el *Bis-hop*, con jugo de naranja, azúcar y vino.

Para la siguiente década ya era común sugerir que la mujer preparara cocteles para el marido y para sus invitados. Un ejemplo absoluto de esta tendencia es el que vemos en la *Enciclopedia del hogar*. En la mayoría de los ocho tomos de esta colección se incluye, además del apartado correspondiente, una larga serie de ideas que van desde reiterar que ya se han adaptado a nuestras costumbres y definirlos como néctares que, bien hechos, pueden ser una delicia, y mal preparados un fracaso, hasta sugerirlos para abrir una tradicional tamalada mexicana (Enciclopedia, 1945).

Con el tiempo se señaló el coctel como una invención mexicana. En los años cincuenta, a pesar de que se declaró que este tipo de bebidas estaba adoptado en todos los países del mundo civilizado, que era arte venido de los Estados Unidos y una síntesis del espíritu americano, comenzó a circular la versión de que el coctel se había inventado en México. El portentoso invento se había dado en Campeche y había adquirido su nombre de las ramitas que se usaban como agitadores y que se conocían como *cola de gallo* (Farga Font, 1954: 17-18).

Las fuentes aquí presentadas le dieron a la mujer, de alguna forma, un pase a los tiempos modernos y, en cierta manera, el permiso de rebasar por lo menos un límite, aunque fuera al interior del hogar.

A partir de los años sesenta los cocteles irán desapareciendo de los recetarios. Varias pueden ser las razones de esa temprana eliminación. La sanción al consumo de alcohol, la ubicación de comida y bebida en libros separados, considerar que la imagen de una mujer coctelera no era apropiada en el hogar, las novedosas posturas de carácter nutricional adoptadas en la alimentación, así como el nuevo papel de la mujer que rompe viejos atavismos y se lanza al consumo de bebidas alcohólicas en espacios públicos sin tener que hacerlo en la intimidad y con el pretexto de una reunión.

Este primer acercamiento a la dinámica del coctel en México nos permite fijar algunas ideas generales. Su presencia en los recetarios nos ayuda a ubicar estos documentos cronológicamente, ya que se detecta en la primera parte del siglo XX y al mismo tiempo nos habla de un papel más que la mujer debe desarrollar como parte de su deber ser. Igualmente, nos señala una nueva apreciación de las bebidas alcohólicas, precisamente cuando

se está queriendo eliminar la afición al pulque de los grupos populares.

Es interesante notar también que las difusoras de esta dinámica fueron las autoras, que en su papel de autoridades indujeron a la reproducción de esta *moda*. Las fuentes aquí presentadas le dieron a la mujer, de alguna forma, un pase a los tiempos modernos y, en cierta manera, el permiso de rebasar por lo menos un límite, aunque fuera al interior del hogar. Le compartieron la idea de que la mujer, al reproducir esta instrucción proveniente de los Estados Unidos, se situaba como persona distinguida.

La coctelería fue una estructura que se trasladó al repertorio de la cocina mexicana y que con el tiempo dio lugar a una reinvencción nacional nada menos que en un rincón de la provincia mexicana. Lo anterior convierte a la inserción de los cocteles en los recetarios en una movimiento a todas luces interesante que puede esbozarse como introducción, pertenencia y finalmente adopción con un rebautizo mexicano.



Referencias

- Aguilar de Carbia, María, *Marichú va a la cocina y recibe con distinción*, Imprenta Patricio Sanz, México DF, 1933.
- , *El número dos de Marichú. Lo que toda ama de casa debe saber*, Imprenta Patricio Sanz, México DF, 1934.
- Enciclopedia del Hogar. Recetarios*, 3-7, Taller Tipográfico de la Cooperativa Excelsior, México DF, 1945.
- Farga Font, José, *165 recetas de cocteles y bebidas*, Editorial Albatros (Adelina en la Cocina, 1), México DF, 1954.
- Formulario de cocina, repostería y dulcería. Cocteles, ponches y refrescos*, Almacenes Madrid, México DF, 1936.
- Ibarrola de Salceda, María, *Moderno recetario de cocina mexicana*, Talleres Litográficos Michoacán, México DF, 1929.
- Irma Carlota, *La cocina moderna*, Editorial Sauro, México DF, 1934.
- Juárez López, José Luis, "Recetarios mexicanos. Documentos de historia y cultura", en *Coalición de Libreros*, núm. 25, México DF, febrero de 2009.
- La cocina práctica cosmopolita*, Imprenta A Su Orden, México DF, 1931.
- Manual de cantinero. Guía práctica y precisa para el buen servicio de las cantinas, con las recetas y direcciones para preparar todas las bebidas compuestas de América y Europa*, Oficina Tipográfica El Fénix, México DF, 1911.
- Márquez Navarro, Luis R., *Manual práctico del cantinero moderno y directorio*, Talleres Lino-Tipográficos La Lucha, México DF, 1925.
- Parra, Mercedes de la, *Recetas prácticas de cocina*, Tip. C. M. Sainz, Guadalajara, 1931.
- Ramírez, Carmen, *La cocina clásica*, Imprenta Mundial, México DF, 1937.
- Reglamento para la producción, introducción, transporte y venta del pulque*, Departamento de Salubridad Pública, México DF, 1928.
- Vargas de la Masa, Armando, *El libro de oro del hogar*, Editora Nacional, México DF, 1936.



“...Sancho Panza, satisfecha ya la tripa [...] se permitía la gentileza de repartir comida entre perros y niños —o niños y perros— que a sus plantas estaban...”
(parte II, cap. XX).

Fuente: *Doré's illustrations for Don Quixote. A Selection of 190 Illustrations by Gustave Doré*, Dover Publications Inc., New York, 1982.

El alimento como medio terapéutico: una visión occidental del mundo indígena

Mariana Coria López •

La dicotomía frío-caliente no se refiere estrictamente al estado térmico de los cuerpos; se debe entender como parte de un sistema de clasificación cultural. Frío y caliente son categorías opuestas que regulan el cuerpo y su entorno.

La medicina y la alimentación han estado estrechamente ligadas a lo largo de la historia. En México existe una enorme tradición terapéutica basada en los alimentos. Ejemplo de ello es la creencia en los alimentos fríos y calientes, que subsiste de manera diluida en algunas comunidades indígenas y aún se encuentra presente en los espejismos del mundo urbano.

La dicotomía frío-caliente no se refiere estrictamente al estado térmico de los cuerpos; se debe entender como parte de un sistema de clasificación cultural. Frío y caliente son categorías opuestas que regulan el cuerpo y su entorno. Bajo la luz de esta teoría debemos entender el equilibrio en la dieta, idea desplazada por la medicina moderna que no comparte los conceptos de la medicina tradicional, donde dicho equilibrio es el resultado de la suma de los contrarios que conduce a la anulación de lo frío o lo caliente.

En la historia del conocimiento de las propiedades curativas de los alimentos se debe entender que esta idea es parte de un sistema de creencias que es herencia de al menos dos visiones del mundo, la indígena y la occidental, aparentemente distintas entre sí pero en el fondo con un mismo principio, gracias al cual lograron integrarse en una misma voz y formar una tradición única.

En Nueva España, médicos y frailes elaboraron diversos escritos en torno a la medicina, donde se evidencia la idea médica occidental que poseían, impregnada con los conceptos difundidos durante la Edad Media y cuyo fundamento era el legado hipocrático-galénico. En dicho legado la idea del tratamiento médico preventivo prevalecía sobre la del curativo. Hipócrates afirma que el cuerpo humano es una versión del cosmos reducida en un microcósmos, que estaba constituido por cuatro

humores: sanguíneo, flemático, colérico (o bilis amarilla) y melancólico (o bilis negra), que tenían las cualidades de caliente, frío, húmedo y seco, respectivamente. La enfermedad entonces significaba el desequilibrio de los humores y podía ser combatida bajo la idea de los contrarios, es decir, con la prescripción de un remedio, generalmente en relación con un alimento que contara con la cualidad opuesta a la afección.

Durante la Edad Media hubo personajes que asimilaron estas teorías hipocrático-galénicas y las desarrollaron en sus estudios, en donde se destaca el alimento como parte de la farmacopea occidental. Tal es el caso de San Isidoro de Sevilla, quien en sus *Etimologías* concede prima importancia a la comida y bebida como menesteres de la medicina, y lo mismo hicieron los médicos de la Escuela de Salerno y Juan de Aviñón en su *Sevillana medicina*, donde enfatiza el valor de una dieta adecuada.

Con la llegada de los hispanos también arribaron todas estas concepciones al Nuevo Mundo, donde ocurrieron de inmediato enormes cambios culturales en ambos sentidos; los hispanos impregnaron con su mentalidad a los indígenas y éstos de igual forma enriquecieron el pensamiento occidental.

El alimento también formó parte fundamental de la concepción terapéutica de las culturas mesoamericanas, puesto que una dieta equilibrada era considerada como el medio para obtener en gran parte el bienestar y el equilibrio del cuerpo. El alimento se encontraba inmerso en un sistema de clasificación dual cuyo equilibrio significaba la obtención de la salud. La creencia en lo frío y lo caliente es derivada de la cosmovisión prehispánica, es decir, que la dualidad era la forma en que entendían, clasificaban y ordenaban al mundo. Se creía que

• Estudiante de maestría, Facultad de Filosofía y Letras, Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM.

...para el tratamiento de enfermedades de la piel propone el uso de miel, azúcar, pimienta, huevo, jengibre; para los males urinarios aparece la semilla del aguacate, y al azúcar se atribuyen numerosas propiedades curativas. Pero lo fundamental era “ordenar la vida, que se entiende por tener dieta”, ya que se atribuía a los alimentos la propiedad de afectar los humores, cuyo desequilibrio era causante de enfermedades.

el cosmos estaba dividido por un plano horizontal que separaba al gran padre, el Cielo y el Sol, ubicado en los estratos de arriba, de la gran madre, la Tierra, ubicada en los estratos de abajo (dualidad arriba/abajo). El primero abarcaba todo lo caliente y el segundo (que incluía las lluvias y los aires) era concebido como frío. Lo frío y lo caliente son entendidos mejor como categorías opuestas y complementarias que regulan estados del cuerpo humano y sus componentes, así como diversos aspectos de la vida cotidiana del hombre, como la alimentación, las enfermedades y sus remedios, estados anímicos, entre otras cosas.

Los conquistadores encontraron esta extensa y compleja práctica médica entre los pueblos prehispánicos, explorada cuidadosamente por los galenos europeos entre los que destaca el protomédico Francisco Hernández, enviado al Nuevo Mundo por Felipe II con la idea fundamental de recopilar información sobre los recursos medicinales indígenas; sin embargo, en un afán de mayor conocimiento e influenciado por la obra de Plinio, Hernández logró hacer en su expedición lo que se considera como la primera obra de carácter científico sobre los productos de la Nueva España. Pero a pesar de su apertura ante la nueva cultura, las fronteras culturales no le permitieron tener una perspectiva objetiva de la medicina indígena, a la cual consideraba de sumo interés pero con el defecto de ser poco metódica por basarse sólo en la experiencia. Sin embargo, ésta no fue la única limitante en el pensamiento de Hernández, pues debemos recordar que junto con la cultura hispana llegó el cristianismo, cuyas ideas fueron la base del pensamiento médico de la época. Así por ejemplo, cuando se refiere al chile, aunque reconoce sus propiedades terapéuticas al clasificarlo como un alimento que alcanza el cuarto grado de calor y el tercero en sequedad,¹ también lo considera “perjudicial al alma, porque provoca sensualidad”.²

En Sevilla, fue Nicolás Monardes quien creó un jardín botánico para aclimatar y propagar a las plantas de la Nueva España en Europa, mientras que en territorio americano, dentro de los estudios llevados a cabo en el convento de Tlatelolco, se encargó a Juan Badiano y Martín de la Cruz elaborar un libro con algunos de los remedios más importantes dentro

de la concepción de la medicina náhuatl.³ En este proceso, el alimento indígena se asimiló a la taxonomía europea, lo que produjo una aculturación en la farmacopea que dio como resultado una mezcla ideológica en los remedios coloniales. Ejemplo de ello es lo que señalan Vargas y Casillas:

En 1578 Alonso López de Hinojoso publicó el primer libro de medicina en la Nueva España, en el cual se encuentran menciones de alimentos empleados como medicamentos. Por ejemplo, para el tratamiento de enfermedades de la piel propone el uso de miel, azúcar, pimienta, huevo, jengibre; para los males urinarios aparece la semilla del aguacate, y al azúcar se atribuyen numerosas propiedades curativas. Pero lo fundamental era “ordenar la vida, que se entiende por tener dieta”, ya que se atribuía a los alimentos la propiedad de afectar los humores, cuyo desequilibrio era causante de enfermedades. De esta manera se recomiendan carnes de ternera, cabrito, pollo y gallina, y se califican de dañosas a las de vaca, ciervo, liebre y conejo.⁴

Otro médico estudioso de la terapéutica y los alimentos en la cultura médica novohispana fue Juan de Cárdenas, quien tenía la teoría de que los productos americanos tenían la cualidad de ser fríos, al contrario que los europeos, a los cuales consideraba como cálidos en general. En su libro segundo de la obra *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, hace especial hincapié de algunos alimentos americanos como parte de un tratamiento médico. Lo más interesante es que a lo largo de la obra se observa claramente cómo Cárdenas acondicionó la taxonomía de las teorías hipocrático-galénicas y de Dioscórides, médico, botánico y farmacólogo de la antigua Grecia, para explicar el funcionamiento de alimentos de la Nueva España con tradición indígena, como el cacao, el chile, el atole, la tuna, entre otros.

El cacao llama especialmente la atención de Cárdenas, quien incluso advierte que dedicará a éste gran parte de su tratado por ser un producto de basta complejidad, del que nos advierte que su consumo de manera natural, es decir, sin la aplicación de ningún método de transformación, puede provocar terribles males de índole médico; sin embargo, con tostarle un poco y agregarlo a un simple atole, los beneficios que brinda son magníficos y muy variados, ya que ayuda tanto a la diges-

¹ Janet Long, *Capsicum y cultura. La historia del chilli*, FCE, México DF, 1986, p. 129.

² Cristina Barros y Marco Buenrostro, *La alimentación de los antiguos mexicanos en la Historia natural de Nueva España de Francisco Hernández*, UNAM, México DF, 2007, p. 15.

³ Luis Alberto Vargas y Leticia E. Casillas, “La alimentación en México durante los primeros años de la Colonia”, en Fernando Martínez Cortés (coord.), *Medicina novohispana del siglo XVI*, Academia Nacional de Medicina/Facultad de Medicina-UNAM, México DF, 1990, pp. 78-90.

⁴ Luis Alberto Vargas y Leticia E. Casillas, “El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI”, en Janet Long (coord.), *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, UNAM, México DF, 2003, pp. 166-168.

...de acuerdo con la extendida pero poco comprendida idea de la curación por medio de los alimentos, debemos tener claro el origen de dicho pensamiento, así como la idea de que estos alimentos siempre van a estar suscritos al conocimiento médico, pero especialmente a las creencias que tengamos con respecto a ellos.

tión como a la melancolía, pues el chocolate brinda alegría, despierta el apetito y engorda y sustenta al hombre.⁵

Por otro lado, complementando los estudios médicos, la relación que existió entre los huertos, la cocina y los baños que estaban integrados a los conjuntos conventuales novohispanos fueron de gran interés, ya que eran espacios de experimentación donde el alimento indígena y el europeo se amalgamaron para producir nuevas formas de transformación y prescripción a partir del conocimiento de ambas culturas. Un ejemplo de ello es el convento de Churubusco, a cuyo huerto llegaron plantas medicinales de Filipinas y Europa, que junto con las plantas indígenas permitieron curar a frailes enfermos. Con respecto al huerto de este convento, en 1868 y 1869, debido a las Leyes de Reforma, se levantó un plano de los espacios del convento y un registro de los productos sembrados en el huerto en el que se encontraron productos como amaranto, chiles de distintas variedades, alfalfa, maíz, hortalizas, duraznos, manzanas, peras y flores. En la actualidad se está trabajando para hacer la restauración que permita realizar su rescate.

El huerto era importante, ya que significaba un espacio de convivencia e innovación tecnológica, tanto como las cocinas conventuales, pues en ellas los productos traídos por los frailes y las prácticas de cocción de los alimentos europeos se conjuntaron con los productos indígenas, con sus condimentos y sus técnicas de elaboración.

La cocina, además de vincularse con el huerto y el refectorio, lo hacía con el baño, ya

que este sitio se utilizaba mayormente para la aplicación de tratamientos médicos. El espacio que ocupaban los baños para la curación contaba con una tina para baños del cuerpo, otra para baño de asiento y un fogón, ya que el baño de vapor era utilizado para la curación de las enfermedades, como los baños árabes o el temascal indígena. Ahí se administraban los remedios preparados en la cocina, como las tizanas y maceraciones que servirían para tratar a los enfermos o la molienda de huesos de aguacate o preparaciones compuestas con las semillas de la amapola, por lo que el hermano enfermero encargado del baño tenía un fuerte vínculo con la cocina.

La terapéutica del alimento no es un tema que se haya estudiado de manera aislada; más bien es producto de varios estudios hechos en torno a la historia tanto de la alimentación como de la medicina; sin embargo, de acuerdo con la extendida pero poco comprendida idea de la curación por medio de los alimentos, debemos tener claro el origen de dicho pensamiento, así como la idea de que estos alimentos siempre van a estar suscritos al conocimiento médico, pero especialmente a las creencias que tengamos con respecto a ellos. Muestra de ello son las reminiscencias que han quedado en el mundo indígena contemporáneo, como la creencia de lo frío y lo caliente que estuvo sujeta a la idiosincrasia occidental y que, bajo ese tamiz, los médicos hispanos desarrollaron como una nueva farmacopea novohispana, cuyas ideas permanecen custodiadas por la medicina tradicional indígena contemporánea.



Referencias

- Barros, Cristina y Marco Buenrostro, *La alimentación de los antiguos mexicanos en la Historia natural de Nueva España de Francisco Hernández*, UNAM, México DF, 2007.
- Cárdenas, Juan de, *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, Alianza (El libro de Bolsillo), Madrid, 1988.
- Comas, Juan, *El mestizaje cultural y la medicina novohispana del siglo XVI*, Universitat de València, Valencia, 1995.
- Dalby, Andrew, *Flavours of Byzantium*, Prospect Books, Londres, 2003.
- Farfán, Agustín, *Tratado breve de medicina*, Ediciones Cultura Hispánica (Incunables americanos, siglo XVI, vol. X), Madrid/México DF, 1944 [1592].
- Foster, George M., *Hippocrates' Latin American Legacy: Humoral Medicine in the New World*, Gordon and Breach Science Publishers, Pennsylvania, 1994.
- Hernández, Francisco, *Historia de las plantas de la Nueva España*, Instituto de Biología-UNAM/Imprenta Universitaria, México DF, 1946.
- Long, Janet (coord.), *Conquista y comida*, UNAM-IIH, México DF, 2003.
- López Austin, Alfredo, *Textos de medicina náhuatl*, UNAM-IIH (Serie de Cultura Náhuatl), México DF, 2000.

⁵ Juan de Cárdenas, *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, Alianza (Colección de Bolsillo), Madrid, 1988, pp. 135-143.



“...los límites de tus deseos no se extienden más allá de pensar en tu jumento [...] ni de lo que has de hacer para comer otro día [...] Y no hubiese despertado presto si Don Quijote no acercase el extremo de su lanza a su cogote...”
(parte II, cap. XX)

Fuente: *Doré's illustrations for Don Quixote. A Selection of 190 Illustrations by Gustave Doré*, Dover Publications Inc., New York, 1982.

El fenómeno de la alimentación está conformado por varios factores: biológico, nutricional y de salud, además de las características sociales, psicológicas, económicas, simbólicas, religiosas y culturales de cada individuo, por lo cual no es posible llevar a cabo un estudio completo de los comportamientos alimentarios únicamente a partir del enfoque dietético de este fenómeno.

Dulces cristalizados en Santa Cruz Acalpixca

Mayali Fonseca Negrete •

El fenómeno de la alimentación está conformado por varios factores: biológico, nutricional y de salud, además de las características sociales, psicológicas, económicas, simbólicas, religiosas y culturales de cada individuo, por lo cual no es posible llevar a cabo un estudio completo de los comportamientos alimentarios únicamente a partir del enfoque dietético de este fenómeno. La mayoría de los nutriólogos, al estudiar al "dulce" desde la perspectiva nutrimental de su formación académica, dejan de lado cultura, sociedad y economía, lo que impide vislumbrar el contexto histórico-cultural del tema.

Por ello, al recurrir a la antropología y la nutrición este análisis puede ampliarse. En la metodología propuesta por Paris Aguilar (2002: 32-36) para el estudio de los sistemas de alimentación, encontramos una herramienta etnográfica que nos permite acercarnos de una forma más vivencial al conocimiento del proceso de elaboración de los dulces cristalizados, en este caso los de la comunidad de Santa Cruz Acalpixca, ubicada en la delegación Xochimilco del Distrito Federal, y con ello poder vislumbrar algunas de las razones por las cuales estas golosinas siguen enriqueciendo nuestro acervo culinario. Las conclusiones de este estudio se dieron después de haber convivido con los habitantes del pueblo de Santa Cruz durante aproximadamente un año y medio, en particular con la familia Alarcón.

Sistema de alimentación

En tanto que parte de dicho sistema, el proceso de alimentación se concibe como el mecanismo central para su funcionamiento, pues en él se lleva a cabo el intercambio constante de materia y energía entre los organismos y su entorno. Además, constituye el momento en el cual se generan los

procesos que engloban las relaciones sociales y el medio. Está conformado por varias etapas:

Necesidad de alimentarse: "Establece el consumo, involucra lo fisiológico, gustos, aprendizaje culinario, imaginación, en lo individual y en lo colectivo. Juega un papel bipartita, ya que es el comienzo y el fin del sistema" (Aguilar, 2002: 32-54).

A partir de este esquema se observó que los habitantes de Santa Cruz aprenden desde temprana edad el proceso de elaboración de los dulces cristalizados. Esto es así por su propia situación económica, la cual les obliga a hacer de la producción y venta de dulces el factor medular para la satisfacción de sus necesidades más básicas, debido a que los ingresos familiares dependen inmediatamente de dichas actividades.

Otro factor por el cual estos artesanos siguen produciendo dulces cristalizados es su "incapacidad para desarrollar otra actividad", pues no tuvieron oportunidad de recibir una formación escolar. Pero sus hijos tienen formas distintas de pensar y buscan realizar otras actividades que les permitan obtener otros ingresos, aunque no necesariamente sean mayores. De esta manera, se puede observar que la fabricación de dulces cristalizados ha perdurado como una forma tradicional de subsistencia, si bien su abandono como ocupación principal amenaza su existencia.

Obtención: "En tanto función operativa es el acto en el que se establecen las consideraciones y estrategias para conseguir el alimento y los elementos necesarios para someterlo a algún proceso [de preparación]. Esta etapa presenta dos variables: a) la producción directa tanto de la materia prima alimenticia como de los instrumentos y técnicas necesarios para su procesamiento, y b) la obtención mediata e inmediata a través de la caza, pesca,

• Licenciada en nutrición y educadora en diabetes certificada.

En la época prehispánica se utilizaba jitomate, chile, calabaza, higo, membrillo, chilacayote, capulín, piña, papaya, zapote, ciruela, tejocote, tuna y tamarindo, raíces como la yuca y el camote, que eran obtenidos en la zona chinampera o en la zona montañosa (Sahagún, 1999: 1-203). Actualmente, los nuevos productos cristalizados son kiwi, plátano, pera y melón...

herencia (en cualquiera de sus formas), recolección, compra o intercambio de los mismos” (Aguilar, 2002: 50-51).

En la elaboración directa intervienen los instrumentos útiles para ello. Por ejemplo, en el caso de las palanquetas de cacahuete se requiere un cuchillo para cortar la placa que se forma con la miel y la oleaginosa. Esta es una tarea difícil porque exige precisión y fuerza, lo cual ha llevado a los fabricantes de dulces a echar mano de su potencial creativo. Por ejemplo, el señor Cortés, uno de los dulceros del pueblo, mandó a hacer unas cuchillas circulares que le permiten realizar su trabajo con gran facilidad y ahorrar tiempo. Con esto se comprueba que es posible modificar la técnica de fabricación de dulces, si bien la infraestructura cultural perdura.

Por otro lado, como señala Vera Flores, la siembra y cosecha de algún vegetal en cada temporada indica una tendencia en el uso y explotación de los recursos locales (Flores Vera, 2003: 9-50), lo que le da un significado especial a la elaboración de algún platillo, además de contribuir a la preservación en el uso de ciertos recursos para reproducirlo, lo cual a su vez conforma una cultura alimentaria.

En relación con esto, un cambio importante en los dulces cristalizados es la variedad de frutos que han sido incorporados a su fabricación. En la época prehispánica se utilizaba jitomate, chile, calabaza, higo, membrillo, chilacayote, capulín, piña, papaya, zapote, ciruela, tejocote, tuna y tamarindo, raíces como la yuca y el camote, que eran obtenidos en la zona chinampera o en la zona montañosa (Sahagún, 1999: 1-203). Actualmente, los nuevos productos cristalizados son kiwi, plátano, pera y melón, que no son cultivados por los mismos productores sino que se adquieren en los grandes mercados de la ciudad de México, como el de la Merced. En algunos casos no sólo se obtiene en esos lugares la materia prima para su elaboración, sino incluso los mismos dulces.

También otras herramientas básicas para la fabricación de los dulces cristalizados han sufrido cambios, como los toneles de madera con aros de metal, que han sido sus-

tituidos por recipientes de plástico de gran capacidad, o el *tecuil* o fogón, que fue desplazado por la estufa industrial de gas. De igual manera, para el transporte de materias primas, que antes se hacía con caballos, hoy se utilizan vehículos automotores, y lo mismo ha ocurrido con el mecapal que iba amarrado en la frente para cargar tejocotes desde el monte, el cual hoy ha sido reemplazado por bolsas de plástico. Otros cambios son los que se han hecho en la presentación de estos dulces, por ejemplo, antes la venta se hacía en canastas forradas con hojas de higo; hoy se envuelven con papel celofán.

Procesamiento: “Son un conjunto de operaciones que dependen del tipo y calidad del alimento, la tradición, las modificaciones que se le hayan dado a una preparación, ya sea por influencia o por inventiva. Un valor agregado es proporcionado por los accesorios e instrumentos básicos, ya que también cuentan con una carga simbólica importante. Esta etapa de la investigación materializa los aspectos culturales, y por ello se divide en dos subetapas o momentos fundamentales: a) depuración¹ y b) preparación del alimento” (Aguilar, 2002: 32-54).

El proceso de fabricación de los dulces cristalizados varía de acuerdo con los cánones de cada grupo, por ejemplo, los dulceros del pueblo de Santa Cruz calculan cantidades y temperaturas al tanteo, mientras que la bibliografía describe los procedimientos auxiliándose con aparatos, pesos, medidas y calidad del alimento.

La observación de campo arroja datos por demás valiosos que en conjunto denotan habilidad y un pleno conocimiento del oficio de confitero que trasmite la experimentación y la ciencia informal. Un ejemplo de esto es el picado de fruta y verdura, el cual determina la conservación de la forma y el color natural del producto e impide que la cáscara se arrugue por la concentración de azúcar y el calor del proceso. Los productos más porosos, como el chilacayote, no deben picarse tanto como los menos porosos, como el camote. Otro ejemplo es el material que se usa para algunos productos, como los limones e higos, que deben de completar su cocción en un cazo de cobre para que se avive su color.

¹ Depurar el alimento es quitarle las impurezas, es decir, se trata de la preparación previa de la materia prima para su utilización en el platillo.

Según los dulceros de Santa Cruz, el tiempo mínimo para el procesamiento de un dulce cristalizado es de cinco días. Ponting señala que la penetración del azúcar en la fruta no es tan rápida como la salida del agua, pero si el tiempo de estancia de la fruta en el jarabe es muy largo, entonces se da una difusión significativa del azúcar en su interior...

El proceso de producción de los dulces cristalizados, según los dulceros de Santa Cruz, es el siguiente: 1. Pelar o mondar la fruta: quitar la cáscara, o el bagazo en el caso de los limones y naranjas, ya que sólo se usa la cáscara. 2. Encalar: remojar en agua con cal. 3. Hervir: cocer a fuego lento. 4. Enjuagar: eliminar el agua de cocción. 5. Picar: no se refiere a despedazar el fruto sino a atravesarlo con un artefacto que llaman horquilla, el cual está hecho de alambre en forma de U, para que la miel penetre de mejor modo, lo que constituye su sello de calidad. 6. Enmelar: hervir la fruta o verdura que se desea cristalizar en agua saturada con azúcar para evitar que se oxide y tenga un color negruzco.

En algunos casos se agrega jugo de limón o vinagre al azúcar o piloncillo, para evitar una cristalización total; de esta manera se obtiene una textura final más transparente y brillante (Prieto y Sánchez, 1995: 16-35).

Según los dulceros de Santa Cruz, el tiempo mínimo para el procesamiento de un dulce cristalizado es de cinco días. Ponting señala que la penetración del azúcar en la fruta no es tan rápida como la salida del agua, pero si el tiempo de estancia de la fruta en el jarabe es muy largo, entonces se da una difusión significativa del azúcar en su interior (Ponting, 1973).

Ahora bien, se sabe que la cristalización es una técnica de conservación que reduce a niveles muy bajos la actividad acuosa (AW)² del producto, lo cual garantiza su estabilidad, ya que no se requiere la adición de conservadores. Con dicha reducción se inhibe la acción de la fenoloxidasas, que cataliza la oxidación y oscurece la fruta (Prieto y Sánchez, 1995: 16-35)

Consumo: "El alimento se vuelve parte del individuo en el sentido fisiológico y ontológico, ya que es ingerido. También en este apartado el gusto forma parte importante por la carga emotiva que despide, al igual que los pasos de digestión y excreción, de satisfacción o insatisfacción, van a proporcionar la verificación del proceso (Aguilar, 2002: 32-54).

Se sabe que las experiencias tempranas con lo dulce pueden afectar la tolerancia y las preferencias posteriores por este sa-

bor. En otro sentido, la asociación del dulce con la confianza y el placer se da en su uso como recompensa o para estimular el comportamiento deseable, mientras que con lo amargo se rechaza y castiga (Flores, 2003: 9-50).

Esto deja percibir al dulce como un objeto de compensación, que en términos nutricionales puede representar un problema de salud si se transgreden los niveles de consumo estimados como normales para cada individuo. Es decir, si un individuo obtiene de la alimentación un balance negativo o, en otras palabras, si consume más energía de la que gasta, entonces tenderá a ganar peso y adquirirá o exacerbará enfermedades crónico-degenerativas. De ahí que el consumo de diferentes grupos alimentarios debe corresponder a una dieta adecuada.

En términos nutrimentales, según el Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes tanto las frutas como los azúcares cuentan con kilocalorías (Kcal) e hidratos de carbono (HC), no así con lípidos y proteínas. Si se comparan 190 gramos de fresa natural con igual cantidad de fresas cristalizadas, se observa que éstas tienen 513 Kcal y 125.93 gramos de HC más que aquéllas, pero la fibra se conserva en su cantidad original. Por lo tanto, el consumo de dulces cristalizados es importante para aumentar la porción energética en la dieta (Marván y Pérez, 2006: 62-65).

Pero comprar dulces y comerlos no es la única vía de consumo; los productores también degustan los dulces en sus locales "picándolos" de vez en cuando, o en sus mismos hogares. Los clientes pueden tomar "pruebitas" antes de comprar, y en la ya tradicional Feria del Dulce, que se realiza especialmente para la conservación de la tradición dulcera en este pueblo.

Dulces y pertenencia

A partir de este estudio acerca de la producción de dulces cristalizados en la comunidad de Santa Cruz Acalpíxca, así como de su permanencia en la dieta y en la vida cotidiana de los mexicanos, se concluye que los alimentos y golosinas tradicionales no sólo son una importante fuente de nutrimentos, sino que también tienen una carga afectiva

² AW=actividad acuosa. Agua de los alimentos, utilizada por las bacterias para vivir. En los almíbares se reduce la disponibilidad de agua, por lo que las bacterias tienen problemas para multiplicarse. Cfr. José Luis Curiel Montegudo, "La actividad acuosa y los afectos del agua en confitería", *Industria Alimentaria*, julio-agosto de 2005, en Alfa Editores Técnicos, <http://www.alfaeditores.com/alimentaria/Julio%20%20Agosto%2005/TECNOLOGIA%20La%20Actividad%20Acuosa.htm>, consultado en julio de 2009.

...resulta importante para la nutrición el aprovechar las herramientas de otras disciplinas, como la antropología, para poder entrar en contacto con hábitos y prácticas de alimentación de una comunidad y entender su significado colectivo. Además, con el uso de dichas herramientas se podrán diseñar mejores programas de ayuda alimentaria para las comunidades y tratamientos individuales adecuados y de menor costo...

y significados tanto individuales como colectivos que expresan un profundo sentido de pertenencia.

Es por ello que resulta importante para la nutrición el aprovechar las herramientas de otras disciplinas, como la antropología, para poder entrar en contacto con hábitos y prácticas de alimentación de una comunidad y entender su significado colectivo. Además, con el uso de dichas herramien-

tas se podrán diseñar mejores programas de ayuda alimentaria para las comunidades y tratamientos individuales adecuados y de menor costo, que capitalicen los recursos propios de cada región pero sin perder de vista las distintas formas y variedades de producción de los alimentos, ni las modificaciones que se pueden realizar en ellos para impactar positivamente en la salud de la gente.



Referencias

- Aguilar, Paris, *Una aproximación teórica-metodológica para el estudio de la antropología alimentaria*, tesis de maestría, Instituto de Investigaciones Antropológicas, México DF, 2002.
- Flores, Verónica, *Importancia de la tradición culinaria como parte de los procesos de adaptación en Calakmul, Campeche*, tesis de licenciatura en antropología física, ENHA, México DF, 2003.
- Sahagún, Fray Bernardino de, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, Porrúa (Sepan cuántos... 300), México DF, 1999.
- Curiel Monteagudo, José Luis, "La actividad acuosa y los afectos del agua en confitería", *Industria Alimentaria*, julio-agosto de 2005, en Alfa Editores Técnicos, <http://www.alfa-editores.com/alimentaria/Julio%20%20Agosto%2005/TECNOLOGIA%20La%20Actividad%20Acuosa.htm>, consultado en julio de 2009.
- Prieto, María del Lourdes y María Magdalena Sánchez, *Elaboración de un cristalizado a base de nopal*, tesis mancomunada de licenciatura (químico en alimentos), UNAM, México DF, 1995.
- Curiel Monteagudo, José Luis, *La dulcería mexicana. Historia, ciencia y tecnología*, Limusa Noriega Editores, México DF, 2007.
- Ponting, J. D., "Osmotic dehydration of fruits — Recent modification and applications", *Process biochemistry*, núm. 8, vol. 18, 1973.
- Marván Laborde, Leticia y Ana Berta Pérez Lizaur, *Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes*, Fomento de Nutrición y Salud, México DF, 2006.
- Arias, Jiapsy, *Las monjas Clarisas Urbanistas y sus hábitos alimentarios en Querétaro durante los siglos XVII y XVIII*, tesis de licenciatura en etnohistoria, ENAH, México DF, 2002.



“... Finalmente, tres días estuvieron con los novios; donde fueron regalados y servidos como cuerpos de rey...”
(parte II, cap. XXII)

Fuente: *Doré's illustrations for Don Quixote. A Selection of 190 Illustrations by Gustave Doré*, Dover Publications Inc., New York, 1982.

Experiencia e inteligencia alimentaria en el Quijote

Paris Aguilar Piña •

*Para Isabel Piña Posadas (1942-2007).
 Por tus anhelos perdidos,
 tus batallas ganadas y
 las cuatro rosas que heredaste al mundo.*

- Profesor investigador de tiempo completo de la Licenciatura en Ciencias Sociales (antropología social y sociología) de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México (UACM).

¹ En todo momento me referiré a la voluminosa y, a mi juicio, erudita edición de la editorial Aguilar, preparada por Justo García Soriano y Justo García Morales. Esto se debe a que, además de contener un vasto y rico estudio introductorio de la vida y obra de Miguel de Cervantes, es una edición ricamente comentada e ilustrada. Para una referencia completa sugiero comparar el apartado bibliográfico del presente artículo. Es importante mencionar que este artículo no representa el análisis de la totalidad de la obra ni de la edición mencionada. Es sólo un acercamiento inicial al desarrollo de una propuesta comprensiva más amplia que se encuentra en elaboración.

² Más allá de la definición del "saber-hacer alimentario" expuesta por Mabel Gracia (1996: 99ss), los *saberes* aquí mencionados se refieren al problema de los procesos que intervienen en la construcción de formas de *inteligir* (conocer, entender, comprender) el universo alimentario en tanto que fenómeno vinculado y determinado con y por entornos ambientales, sociales, históricos.

³ Incluye las citas explicativas y comentarios de pie de página de la edición referida.

El pensamiento medieval español dio forma a un autor singular, capaz de cristalizar en su obra infinidad de experiencias y manifestaciones de la vida cotidiana de la España de la Edad Media (1605, para ser más exactos). Expresiones literarias como las de Miguel de Cervantes Saavedra lograrían exponer, de ciertos modos, el sentido y contenido de la vida de la época. La relación entre los hechos del diario vivir y el hecho literario están representadas en sus obras como parte de lo que ahora llaman "su sello personal". Recuerdo dos que, estimo, son singularmente representativas: *Novelas ejemplares* y *Los trabajos de Pérsiles y Segismunda*, pero de manera singular debo llamar la atención del lector sobre su obra más compleja y sobresaliente por obvias razones: *El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha*,¹ que ha cumplido ya más de cuatro largos siglos y que, para nuestro gozo, sigue siendo una lectura de naturaleza diversa donde es posible recrearnos y aprender en más de un sentido.

De todo lo que se ha escrito sobre "el caballero de la triste figura", un tema que nos incumbe es el que se refiere a la alimentación y sus *saberes*,² entendidos como experiencias de lo cotidiano, en tanto que se trata de sistemas de prácticas de reproducción social históricamente determinadas, representadas literariamente a través de un conjunto aproximado de ciento cincuenta referencias³ esparcidas a lo largo de las dos partes en que se divide la obra: refranes, sentencias, expresiones directas o indirectas, pre-construidas o espontáneas, todas ellas conteniendo una riqueza diversa de formas de entender y

concebir el mundo a través del universo alimentario, que rodean a la vida y aventuras de Don Alonso Quijano. Expresiones que aluden, tanto en estricto sentido como en sentido figurado, a la disposición y trascendencia anímica y física del tema para los personajes y el transcurrir de sus andanzas. Se busca entonces, en este artículo, ahondar descriptiva y brevemente sobre algunos momentos y espacios en que éstos adquieren singular representatividad, tanto como recursos literarios cuanto como referentes de lo cotidiano en la vida de los personajes. Constituye, por tanto, un breve ensayo comprensivo-interpretativo sobre la experiencia y la inteligencia alimentaria en la obra referida.

En diversas obras se ha abordado de algún modo el tema de la comida, la cocina o la gastronomía en *El Quijote*; me detengo, sin embargo, en dos escritas en castellano, de cuño contemporáneo, que lo hacen directa y explícitamente: *El recetario del Quijote* (García-Moreno/García-Moreno, 1998) y *La cocina del Quijote* (Díaz, Lorenzo, 2003). La primera recrea una cantidad respetable de recetas aparecidas en la obra y las *re-presenta* como platillos de "alta cocina" a través de lo que los autores denominan "topografía culinaria", que relaciona los platillos con sus regiones originarias, proponiendo al lector una ruta turística-gastronómica interesante, sin lugar a dudas. La segunda propone una lectura más contemplativa de los espacios gastronómicos en *El Quijote*, lleva al lector por recorridos de la historia de los platillos y se muestra generosa en referencias literarias y reflexiones personales que tocan el tema en la obra.

“...vinieron a parar a un prado lleno de fresca yerba, junto del cual corría un arroyo apacible y fresco [...] Apeáronse Don Quijote y Sancho y, dejando al jumento y a Rocinante a sus anchuras pacer [...] dieron saco a las alforjas y, sin ceremonia alguna [...] amo y mozo comieron lo que en ellas hallaron...”
(parte I, cap. XV)



Fuente: *Doré's illustrations for Don Quixote. A Selection of 190 Illustrations by Gustave Doré*, Dover Publications Inc., New York, 1982.

La inteligencia alimentaria

En cuanto tal, la inteligencia es la capacidad que nos permite entender, construir y reconstruir el mundo que nos rodea. En función de ella creamos sistemas de símbolos y de representaciones que nos permiten asignarle un sentido y contenido al entorno. La inteligencia, además, se fundamenta en condiciones y contextos diversos. Uno de estos lo es, sin lugar a dudas, el de los alimentos en tanto que sostén de la vida y satisfactores de necesidades surgidas en “el estómago o en la cabeza”. A esta capacidad de significarlos en este ámbito concreto propongo denominarla, al menos de manera tentativa “inteligencia alimentaria”, en el entendido de que es en función de esta capacidad que le asignamos la cualidad de satisfactor al universo alimentario con el que nos relacionamos.⁴ Es decir, que la inteligencia alimentaria es aquella forma de construir, representar, entender y comprender el mundo que se vive y deriva de la interacción entre los complejos sistemas sociales (culturales, históricos, ecológicos, entre otros) y los procesos de la alimentación humana.

Este esquema nos permitiría proponer diversas lecturas sobre la alimentación en expresiones literarias como *El Quijote*, las cuales posibilitan entender otras facetas de dicho fenómeno; para empezar, por ejemplo, los diversos contextos que determinan la vida e historia del personaje, o bien, por ser de cierto modo reflejo de su época, permite percibir rasgos del comportamiento histórico y cultural de la misma.

Es así que desde las primeras líneas se presenta lo que será un elemento recurrente en la obra: la constante referencia a la experiencia alimentaria y su papel imprescindible para entender tanto el fundamento como el derrotero de las historias contenidas. Es en este momento también cuando se describe al personaje central. A pesar de no tener elementos literario-testimoniales que permitan saber más de su historia, dado su parco comer y otras características, Miguel de Unamuno, en su *Vida de Don Quijote y Sancho* (1971), lo define como un hidalgo⁵ pobre e hijo de la bondad:

⁴ Es importante reiterar que el universo de necesidades al que me refiero no se limita a las biológicas o fisiológicas. En términos de la reproducción social, la atención a la producción y reproducción de imaginarios representa, junto con aquéllos, el contenido y sentido de la vida como una totalidad.

⁵ “Hijodalgo” quiere decir “hijo de bienes” (De Unamuno, 1971: 21).

Autores hay que dicen que la primera aventura que le avino fue la del puerto Lápice; otros dicen que la de los molinos de viento; pero lo que yo he podido averiguar en este caso y lo que he hallado escrito en los anales de La Mancha, es que él anduvo todo aquel día, y al anochecer, su rocín y él se hallaron cansados y muertos de hambre...

En un parco comer se le iban las tres partes de sus rentas, en un modesto vestir la otra cuarta. Era pues, un hidalgo pobre [...] pero de los de lanza en astillero.

Era hidalgo pobre, mas, a pesar de ello, hijo de bienes [...] En esto de la pobreza de nuestro hidalgo estriba lo más de su vida, como de la pobreza de su pueblo brota el manantial de sus vicios y a la par de sus virtudes. La tierra que alimentaba a Don Quijote es una tierra pobre tan sellada por seculares chaparrones, que por donde quiera afloran a ras de ella sus entrañas barroqueñas (1971: 20-21).

La construcción de la experiencia

Aunque la historia narra las aventuras de Don Quijote, es evidente que la experiencia es siempre compartida por su escudero (a la larga su gran amigo, antagonista y complementario).⁶

Don Alonso Quijano busca emprender sus aventuras obviando una condición necesaria para su realización: la procuración del alimento. La sublimación mediante actos subjetivos y volitivos de la necesidad corporal de alimentarse o proveerse de comida es un indicio básico para comprender la personalidad agonística y sacrificial del personaje principal de *El Quijote*. Para él, la búsqueda del *alimento* amoroso se encuentra por encima de otros medios de subsistencia, relegando relativamente a un segundo plano su existencia corpórea para sobredimensionar la existencia del espíritu, subordinando (por decirlo de algún modo) el primero a la voluntad del segundo.

Y sin dar parte a persona alguna de su intención y sin que nadie le viese, una mañana, antes del día, que era uno de los calurosos del mes de julio, se armó de todas sus armas, subió sobre *Rocinante*, puesta su mal compuesta celada, embrazó su adarga, tomó su lanza, y por la puerta falsa de un corral salió al campo, con grandísimo contento y alborozo de ver con cuánta facilidad había dado principio a su buen deseo.⁷

Sólo unas páginas más adelante Cervantes narra lo que será común en el transcurrir de las aventuras de nuestro personaje:

Casi todo aquel día caminó sin acontecerle cosa que de contar fuese, de lo cual se desesperaba, porque quisiera topar luego luego con quien

hacer experiencia del valor de su fuerte brazo. Autores hay que dicen que la primera aventura que le avino fue la del puerto Lápice; otros dicen que la de los molinos de viento; pero lo que yo he podido averiguar en este caso y lo que he hallado escrito en los anales de La Mancha, es que él anduvo todo aquel día, y al anochecer, su rocín y él se hallaron cansados y muertos de hambre; y que, mirando a todas partes por ver si descubriría algún castillo o alguna majada de pastores donde recogerse y adonde pudiese remediar su mucha hambre y necesidad...⁸

Por su lado y en forma complementaria, Miguel de Cervantes concibe a Sancho Panza. El segundo personaje que se encargará de actualizar o reafirmar, mediante lo que se ha entendido como “su glotonería”, que no hay aventura que valga si no hay estómago lleno que la soporte. De este modo hace explícita y actualiza constantemente a “el caballero de la triste figura” la necesidad concreta y objetiva de proveer al cuerpo físico para que pueda existir y dar rienda suelta al ánimo (espíritu), y con éste a la necesidad que sólo satisface el amor, por ficticio que sea el personaje a quien se profese (sostenido en la esperanza y la imaginación):

Díjole Sancho que mirase que era hora de comer. Respondióle su amo que por entonces no le hacía menester: que comiese él cuando se le antojase. Con esta licencia, se acomodó Sancho lo mejor que pudo sobre su jumento, y, sacando de las alforjas lo que en ellas había puesto, iba caminando y comiendo detrás de su amo, muy de su espacio, y de cuando en cuando empinaba la bota, con tanto gusto, que le pudiera envidiar el más regalado bodegonero de Málaga. Y en tanto que él iba de aquella manera menudeando tragos, no se le acordaba de ninguna promesa que su amo le hubiese hecho, ni tenía por ningún trabajo, sino por mucho descanso, andar buscando las aventuras, por peligrosas que fuesen...⁹

Sin embargo, es justo y necesario reconocer el papel que sin lugar a dudas tiene aquel primer encuentro en la venta en el ya citado capítulo segundo de la primera parte, referente que, por su parte, Miguel de Unamuno definió claramente como el momento en que la “doncella” de la venta le actualiza la noción del hogar, de la madre como alimentadora, pero sobre todo de la necesidad de comer:

⁶ Para un análisis completo sobre este sentido ambivalente, el lector puede consultar *La ambigüedad en el Quijote*, de Manuel Durán (1981).

⁷ Parte primera, capítulo II. Que trata de la primera salida que de su tierra hizo el Ingenioso Don Quijote (Cervantes, 1991: 206).

⁸ *Ibid.*, pp. 209-210.

⁹ Primera parte, capítulo VIII. Del buen suceso que el valeroso Don Quijote tuvo en la espantable y jamás imaginada aventura de los molinos de viento, con otros sucesos dignos de felice recordación (*ibid.*, p. 266).

...viendo en Don Quijote al niño, como las madres de sus hijos, le preguntaron maternalmente si quería comer [...] “A lo que entiendo me haría mucho al caso— respondió Don Quijote—, pues el trabajo y peso de las armas no se pueden llevar sin el gobierno de las tripas”. Y comió...

Fueron dos pobres pecadoras de por fuerza las primeras que se cuidaron de mantener la vida del heroico loco [...] debieron de sentirse conmovidas en lo más hondo de sus injuriadas entrañas, en sus entrañas de maternidad, y al sentirse madres, viendo en Don Quijote al niño, como las madres de sus hijos, le preguntaron maternalmente si quería comer [...] Si quería comer [...] “A lo que entiendo me haría mucho al caso— respondió Don Quijote—, pues el trabajo y peso de las armas no se pueden llevar sin el gobierno de las tripas”. Y comió... (Unamuno, 1979: 29).¹⁰

Refranes, vínculos, estrategias para anteponer al acto sublime de impartir justicia y buscar el amor la satisfacción de la necesidad del alimento concreto o, por decirlo de algún modo, el *alimento real*. En ocasiones encamina las cosas para resolver esta necesidad más allá de la sublime necesidad de Don Quijote de hacer justicia en el nombre de quien sea su alimento del alma: la sin par Dulcinea del Toboso.

Creación y satisfacción

El conjunto de la obra expone, en lo referente a la alimentación, dos planos de creación y satisfacción de necesidades mutuamente vinculadas: la anímica (simbólica: el amor, la amistad y la reivindicación de lo que cada quien entiende por justicia) y la del estómago (real: el cuerpo materia).

Don Quijote sólo saciará su necesidad por mediación de la ayuda y constante actualiza-

ción que Sancho hará de la búsqueda y procuración de la comida; éste, a su vez, sólo encontrará satisfacción de su apetito mundano gracias a la recurrencia permanente de Don Quijote por satisfacer su sublime deseo de encontrarse con la belleza de su Dulcinea.

Esto constituye un complejo metafórico, no necesariamente premeditado, que tiende a expresar la unidad de la creación y recreación del cuerpo y el alma (espíritu). Los vínculos afectivos son también vínculos derivados de la necesidad corpórea y su satisfacción. A su vez, esto no puede resolverse en la historia (y en la vida real), si no es en esta interacción comunitaria derivada de la interacción social.

Creación y satisfacción constituyen dos motores fundamentales del desarrollo cultural de la sociedad humana. A partir de éstos se busca resolver la escasez (de alimento, en este caso) en su configuración limitante para el desarrollo general de la sociedad.

En *El Quijote* el mundo de lo sublime intercambia su sustancia con el mundo objetivo para la creación y satisfacción de lo que en términos globales se puede definir como las necesidades humanas. Un principio filosófico y antropológico que es necesario dimensionar para comprender una parte de la compleja interacción de la cultura y la naturaleza. Después de todo, la historia de Don Alonso Quijano es una historia de amistad, creación y recreación de actos vitales: leer, comer, amar y vivir.



Referencias

- Cervantes Saavedra, Miguel de, *El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha*, Aguilar, México DF, 1991 [edición preparada por Justo García Soriano y Justo García Morales, con 136 ilustraciones reproducidas de diversas ediciones nacionales y extranjeras y cuatro láminas fuera de texto].
- Díaz, Lorenzo, *La cocina del Quijote*, Alianza, Madrid, 2003.
- Durán, Manuel, *La ambigüedad en el Quijote*, Universidad Veracruzana (Serie Humanidades), México DF, 1981.

Gracia Arnaiz, Mabel, *Paradojas de la alimentación contemporánea*, Icaria/Institut Catala d'Antropologia, Barcelona, 1996.

Jiménez García-Moreno, Martha y Felipe Jiménez García-Moreno, *El recetario del Quijote*, Gatupeo, México, 1998.

Unamuno, Miguel de, *Vida de Don Quijote y Sancho*, Espasa-Calpe (Colección Austral, 33), Madrid, 1971.

¹⁰ En la edición citada de *El Quijote* este pasaje constituye la parte climática del capítulo II, parte primera, como preámbulo a ser graciosamente armado caballero (para Unamuno, “gloriosamente”, adjetivo que complementa el original sentido satírico de Cervantes); cfr. Unamuno, 1971: 210-214.



Fuente: *Doré's illustrations for Don Quixote. A Selection of 190 Illustrations by Gustave Doré*, Dover Publications INC, New York, 1982.

“...lo que más campeó en el campo de aquel banquete fueron seis botas de vino, que cada uno sacó la suya de su alforja; hasta el buen Ricote, que se había convertido de morisco en alemán o en tudesco, sacó la suya, que en grandeza podía competir con las cinco...”
(parte II, cap. LIV)

Contexto de la política alimentaria a partir de un estudio de caso en Oaxaca

David Alonso Solís Coello •

Este libro explora los antecedentes de políticas públicas relacionadas con el desarrollo productivo del campo mexicano y cómo, a lo largo del tiempo, el interés del Estado mexicano se reacomodó alejándose del apoyo al campo.

- Maestro en antropología; asistente de investigación en el Instituto de Investigaciones Antropológicas (IIA) de la UNAM; profesor de la Licenciatura en Administración y de la Maestría en Diseño Estratégico de la Universidad Iberoamericana (UIA).

Ayuda alimentaria en México: el caso de Oaxaca es resultado de un concurso impulsado por la Secretaría de Desarrollo Social (Sedesol), cuyo tema fueron las políticas alimentarias desarrolladas dentro del marco del programa Progresá-Sedesol. Los autores, David Fernández Acosta y Verónica Mundo Rosas, acompañan el desarrollo de tres programas alimentarios en el estado de Oaxaca con participación tanto federal como estatal, uno de ellos el programa Progresá, antecedente del actual Oportunidades.

Este libro explora los antecedentes de políticas públicas relacionadas con el desarrollo productivo del campo mexicano y cómo, a lo largo del tiempo, el interés del Estado mexicano se reacomodó alejándose del apoyo al campo. Cuando la producción nacional no fue suficiente, la apertura de mercados permitió la entrada de alimentos más baratos provenientes del extranjero. Estos ajustes obligaron a cambiar un enfoque centrado en la producción y en el aseguramiento de una soberanía alimentaria por un enfoque destinado a promover el consumo. El mayor impacto recayó en grandes sectores agrícolas dejados en el abandono y derivó en la complejización de la distribución de alimentos.

Según los autores, ambos impactos modificaron la alimentación de buena parte de la población, en especial la de zonas rurales con alto grado de marginación. Cuando la producción nacional decayó, la monetarización del mercado alimentario aisló a buena parte de la población nacional limitando el consumo de alimentos. Esto trajo como consecuencia la aparición de dos nuevos fenómenos: por un lado, desnutrición, puesto que los niveles de consumo no satisfacían

los mínimos necesarios recomendados y, por otro, obesidad, ya que la introducción de alimentos altos en grasas como sustitutos empezó a consolidarse. Los programas que se implementan buscan atacar la desnutrición infantil de poblaciones en alto grado de marginalidad y en extrema pobreza en poblaciones rurales de Oaxaca; poblaciones donde los índices de obesidad y desnutrición son un obstáculo para el desarrollo infantil.

Los estudios de caso que se relatan en este libro permiten comparar el impacto de políticas públicas según si su origen es federal o estatal y si existe "integralidad" en ellos, es decir, si logran atacar las condiciones de pobreza de una forma estructural, atendiendo no sólo las áreas de alimentación sino también salud y educación. Sin embargo, estos programas no son únicamente respuestas a condiciones de pobreza sino resultado de acciones estatales que habían sido implementadas en el pasado.

Ayuda alimentaria en México reconstruye la historia de las iniciativas alimentarias en México, adonde este tipo de políticas nacieron ligadas con la búsqueda de una soberanía alimentaria, un concepto que garantizaría la producción alimentaria suficiente para el desarrollo del país sin dependencia del extranjero. De esta forma, la producción se convirtió en lo "deseable" de la política. El impulso de sistemas productivos, el desarrollo de los ejidos y el impulso al campo fueron parte de las consecuencias de este modelo, que junto con la "revolución verde" impulsó la creación de empresas dedicadas a la explotación industrializada del campo; su bonanza ocurrió en los años cincuenta, con el llamado "desarrollo estabilizador".

La política pública impulsaba la productividad por medio de la difusión del uso de fertilizantes, que junto con los ejidos permitió una bonanza en la producción agrícola. Esta bonanza, a la par con el desarrollo de la industria petrolera, apoyó el desarrollo de la industria y las grandes ciudades, así como de la infraestructura nacional.

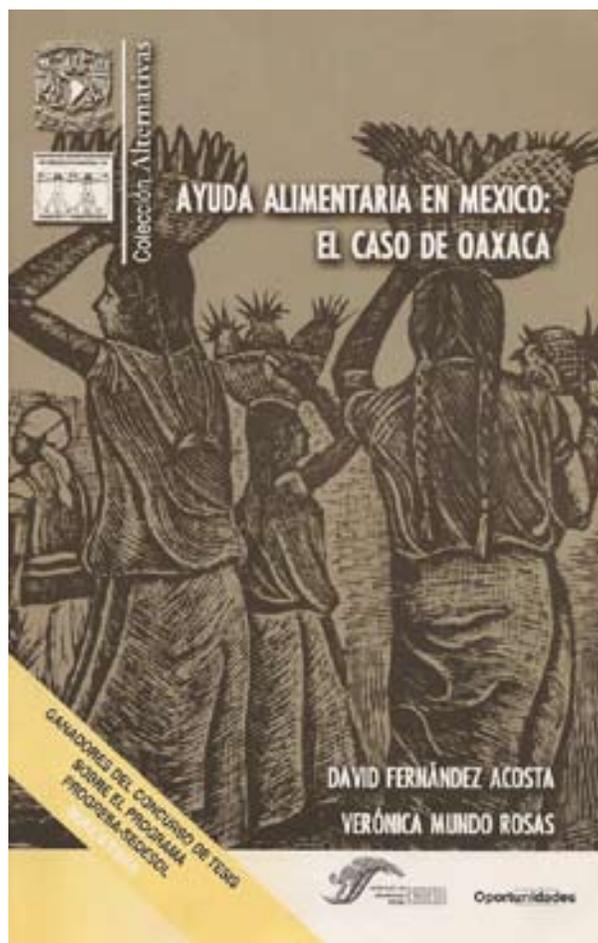
La política pública impulsaba la productividad por medio de la difusión del uso de fertilizantes, que junto con los ejidos permitió una bonanza en la producción agrícola. Esta bonanza, a la par con el desarrollo de la industria petrolera, apoyó el desarrollo de la industria y las grandes ciudades, así como de la infraestructura nacional. Sin embargo, ya desde los años setenta la migración a las ciudades, la baja productividad del campo y la falta de consideración de variables socio-culturales dentro de las políticas implementadas redujeron la efectividad y el impacto de estas políticas. Aunado a ello los gobiernos, frente a la bonanza agrícola y petrolera, empezaron a contratar créditos en instituciones internacionales subsidiando las finanzas nacionales y poniendo en riesgo la balanza comercial del Estado. Simultáneamente,

el *boom* demográfico complicó la atención social en áreas como salud, alimentación y educación.

En este contexto nació una segunda generación de programas sociales que buscaban el subsidio a la oferta de productos alimentarios. Al mismo tiempo que los estímulos de producción se desarrollaron cadenas de distribución de productos subsidiados, usualmente adquiridos en mercados extranjeros a precios más bajos. De esta forma se garantizaba un abasto nacional por encima de la soberanía alimentaria.

Este concepto dejó de ser el mecanismo rector de las políticas alimentarias, a partir de la creación de redes de seguridad social que garantizaban la distribución de productos básicos. Fue así como surgió en los años ochenta el Sistema Alimentario Mexicano (SAM), que buscaba el fortalecimiento de la cadena productiva agroalimentaria. También pretendía incrementar la producción de alimentos para la autosuficiencia y la nutrición familiar, así como crear canales de distribución y acceso a alimentos entre los sectores de población de menores recursos, pero la inestabilidad política evitó su continuidad.

La crisis petrolera de esos años y las subsiguientes crisis económicas obligaron a la reducción de los créditos internacionales que daban sustento a buena parte de las políticas sociales. Además, la crisis financiera alejó al Estado del sector agrícola, lo cual complicó la situación nacional en ese sector. Poco a poco la política estatal se dirigió hacia el establecimiento de mecanismos que permitieran abrir los mercados agrícolas, así como la entrada de productos de menor costo para el Estado (para garantizar el abasto), pero éstos afectaron la producción nacional. A pesar de las distintas iniciativas que impulsaban la producción



agrícola y buscaban desarrollar redes de abasto, el impacto de las políticas públicas implementadas había dejado a grandes sectores de la población mexicana, en especial la rural, en una situación muy precaria.

Los años ochenta y noventa inauguraron, en medio de crisis económicas, una nueva forma de atender los problemas sociales: con el establecimiento de un nuevo modelo de desarrollo que impulsaba políticas públicas focalizadas, las cuales atendían a las condiciones estructurales de los sectores rezagados. La integración de este tipo de iniciativas se dio a causa de la creciente tendencia a localizar importantes niveles de desnutrición que afectaban principalmente a los niños de zonas marginadas. De esta forma, el cambio no fue hacia la creación de subsidios a los productos ni al abasto, sino hacia la entrega directa de apoyos económicos o despensas, diseñadas para aumentar la ingesta calórica de la población más rezagada y poco desarrollada. Estos apoyos son condicionados a

la asistencia constante a revisiones en el sector salud y a un seguimiento escolar.

Los autores dan cuenta de un trabajo de campo en el que aplicaron una metodología cualitativa que les permitió explicar cuáles son las variables a enfrentar en este nuevo esquema de políticas públicas. Estos programas de política pública pertenecen a una nueva generación de programas que se han venido implementando desde el año 2000, que a su vez buscan cubrir los rezagos que otras iniciativas no han logrado abarcar.

Finalmente, *Ayuda alimentaria en México* nos demuestra que la política alimentaria nacional imperante en la actualidad, si bien nace con objetivos específicos (la atención de zonas marginadas), también es heredera de una serie de “consecuencias no deseadas” de políticas alimentarias anteriores. Este marco y este contexto, que se describen amplia y detalladamente en el libro, no son los antecedentes inmediatos sino parte del discurso de la actual política alimentaria.

Ayuda alimentaria en México nos demuestra que la política alimentaria nacional imperante en la actualidad, si bien nace con objetivos específicos (la atención de zonas marginadas), también es heredera de una serie de “consecuencias no deseadas” de políticas alimentarias anteriores.



Autores:	David Fernández Acosta y Verónica Mundo Rosas
Título del libro:	<i>Ayuda alimentaria en México: el caso de Oaxaca</i>
Edición:	UNAM-CEIICH/ Sedesol-Oportunidades
Colección:	Alternativas
Lugar de edición:	México DF
Año:	2002
Páginas:	215
ISBN:	970-32-0696-4



“...Come, Sancho amigo —dijo Don Quijote—: sustenta la vida, que más que a mí te importa, y déjame morir a manos de mis pensamientos...”
(parte II, cap. LIX)

Fuente: *Doré's illustrations for Don Quixote. A Selection of 190 Illustrations by Gustave Doré*, Dover Publications Inc., New York, 1982.

Diario de campo

- I Coloquio de Arqueología del Preclásico**, México DF, México, 3 a 7 de agosto de 2009, <http://lcolocuiodearqueologiadelpreclasico.blogspot.com/>
- IX Encuentro lingüístico y cultural del pueblo maya (México, Belice y Guatemala)**, Huixtán, Chiapas, México, 6 a 9 de agosto de 2009, <http://www.naya.org.ar/eventos/9elcpm.htm>
- IV Coloquio de Arqueología. Especialización en técnicas y enfoques recientes aplicados en la Arqueología**, México DF, México, 24 al 28 de agosto de 2009, Auditorio Eduardo Matos Moctezuma, Museo de Templo Mayor, entrada Libre y constancia de asistencia. Coordinación: Rosalba Nieto Calleja.
- III Congreso Internacional de Antropología desde la Frontera Sur**, Chetumal, Quintana Roo, México, 9 a 11 de septiembre de 2009, <http://www.naya.org.ar/eventos/3ciafs.htm>
- XV Coloquio Internacional de Antropología Física “Juan Comas”**, Mérida, Yucatán, México, 18 a 23 de octubre de 2009, http://www.xvcoloquiojuancomas.org/index.php?main_page=page&id=1
- Semana del Alimento al Nutrimento 2009 (SAN09)**, Instituto Nacional de Ciencias Médicas y de Nutrición Servicio de Nutriología Clínica, informes e inscripciones: coga_ofe@hotmail.com y alopez@hotmail.com, teléfono: 54870900 ext. 2234 y 2193 con Ofelia Coop. Médicos: \$1 200.00 (mn); no médicos: \$600.00 (mn)
- LXX Congreso Anual de la Sociedad de Antropología Aplicada (SfAA) Vulnerabilidades y Exclusión en la Globalización**, Mérida, Yucatán, México, 24 al 27 de Marzo de 2010, <http://www.naya.org.ar/eventos/70sfaa.htm>
- Convocatoria para publicar artículos, avances de investigación, reseñas bibliográficas, documentos y testimonios**, en el número 7 de la revista *Estudios Sociales, Nueva Época*, Publicación del Departamento de Estudios de la Cultura Regional, División de Estudios de la Cultura, Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades Universidad de Guadalajara. Bitácora: <http://estudiossocialesudeguadalajara.blogspot.com/> Materiales completos: <http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/estsoc/index.htm> Fecha límite para recepción de originales: 31 de enero de 2010. Envíos por correo electrónico: revista.estudiossociales@gmail.com
- Coloquio “Nuevas perspectivas sobre el chamanismo, el curanderismo y la brujería”**, La Benemérita Universidad Autónoma de Puebla a través del colegio de Antropología Social de la facultad de Filosofía y Letras. Del 21 al 23 septiembre de 2009. Instalaciones del Colegio de antropología Social de la BUAP, en la ciudad de Puebla. Informes y registro de ponencias hasta el 8 de agosto de 2009. Tel. (222) 2 29 55 00 extensión 5490. chamanismo_cas@yahoo.com.mx, lauraromerol@hotmail.com
- V Coloquio Internacional de Historia de Mujeres y Género en México**, Organiza la Red de Estudios@s de Historia de Mujeres y de Género en México (Redmugen), el Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social y el Instituto de Investigaciones en Humanidades de la Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca, 18-20 de marzo del 2010. México, Oaxaca. Fecha límite para envío de resúmenes: 1º de septiembre de 2009. Mayores informes: vcolahistomugen@gmail.com
- Ichan Tecolotl, órgano informativo del CIESAS**. Edición número 227, julio de 2009 <http://www.ciesas.edu.mx/ichan>, http://www.ciesas.edu.mx/ichan/_archivos/2009/07_julio2009.pdf

