

## La alimentación y los ferrocarriles nacionales de México, una historia

Maestra Verónica Isabel Torres Cadena

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES ANTROPOLÓGICAS - UNAM  
vtorrescadena@yahoo.com

En esta ocasión el propósito es exponer una breve historia, en donde la elección de migrar hacia la Ciudad de México fue la decisión que tomó una familia,<sup>1</sup> para que uno de sus miembros ingresara a trabajar a Ferrocarriles Nacionales de México. Una vez en la Ciudad, la elaboración de alimentos fue otra actividad dentro de la misma empresa que les permitió obtener ingresos extra como segunda ocupación y posteriormente en las siguientes generaciones de la familia se volvió una profesión. Ello sirve de marco para hacer algunos comentarios sobre las costumbres alimentarias, los comportamientos y hábitos culinarios como alimentarios de los protagonistas.

La viudez fue la causa de migración para la familia Barrera Loera, oriunda de Aguascalientes, a la Ciudad de México en el año de 1949, debido a que la señora Emilia Loera López tenía derecho de ocupar una plaza en Ferrocarriles Nacionales de México, al morir su esposo en un accidente dentro de la empresa. A la señora Emilia, al poco tiempo de ingresar al departamento de personal, le es encomendada la elaboración de banquetes para funcionarios ferrocarrileros a las que asistía el presidente de la República en turno; el señor Luis Gómez Zepeda, líder sindical ferrocarrilero,<sup>2</sup> era quien le indicaba los menús y la cantidad de comensales de acuerdo con la ocasión, así para esta segunda ocupación hubo necesidad de contratar a empleados, de esta forma la señora Loera López logró que sus dos hijos Leticia y Salvador estudiaran y pudieran incorporarse al mercado laboral. La preparación de comidas la continuó la señora Leticia (hija de la señora Emilia) hasta que su mamá se jubiló de la agrupación en 1986. La alimentación no sólo implica satisfacer una necesidad biológica, también es un proceso social y cultural en el que se desarrolla una serie de gramáticas y costumbres culinarias que forma parte del sistema alimentario de una sociedad, que se transmite de generación en generación en la mayoría de los casos de madres a hijas y se deben distinguir en los estudios con este tema, para entender por qué se come de determinada manera en diferentes lugares.

La comida constituye un medio universal para expresar sociabilidad y hospitalidad, sin importar el motivo de la

reunión, la alimentación constituye un «signo» de cada circunstancia social, debido a que cada situación tiene su propia expresión alimentaria. Comer no es sólo un fenómeno biológico, es además un fenómeno social y cultural, lo cual indica la complejidad del hecho alimentario (Contreras: 2002:12-14).

En esta línea de pensamiento, la alimentación es un componente importante de las fiestas, de los ritos, de las ceremonias en general. La fiesta exige una alimentación determinada, la comida se consume, tanto en calidad como en cantidad, de manera diferente que en los días ordinarios. Los alimentos que se consumen son menos frecuentes, tienen más calidad, son más difíciles de preparar, requieren más tiempo y son más caros (*Ibid.*: 18).

La empresa de ferrocarriles como cualquier otra organización no escapó a este tipo de ritos colectivos, en los que se expresa un conjunto de relaciones sociales; asimismo, los comportamientos alimentarios durante estos acontecimientos expresan también cómo un individuo muestra su voluntad de integración en determinado grupo social.

Los alimentos de los banquetes que elaboraba la señora Emilia pasaban, antes de servirlos, por una vigilancia estricta, para lo cual había personas que los probaban previamente. También preparaban comidas para fiestas de bodas y XV años para los propios funcionarios del citado organismo.

El aprendizaje de las costumbres alimentarias y de los comportamientos culinarios familiares comenzaron para la señora Leticia (hija de la señora Emilia) a los siete años, debido a que su mamá trabajaba todo el día y a que su abuela materna, Antonia López, padecía de artritis y no podía hacer varias actividades, entre ellas cocinar. Así, su abuelita le fue indicando cómo hacer un recaudo,<sup>3</sup> la sopa, guisados, sopes o gorditas, en ese tiempo se cocinaba con carbón y petróleo, «...con 20 pesos se podía comprar la sopa de pasta, el jitomate, el aceite, el pollo, la fruta e incluso flores, las tiendas *uno, dos, tres*, eran los lugares donde se podían comprar los artículos tanto comestibles como para el cuidado de la casa».<sup>4</sup> Las salsas las elaboraban en el molcajete y cuando no tenían licuadora molían en el metate el jitomate para algún guisado, lo mismo que la carne con la que hacían las pacholas.<sup>5</sup>

Dentro de los hábitos alimentarios que la señora Leticia aprendió durante su infancia destaca la estructura de los alimentos entre semana, la cual tenía la siguiente composición: para el desayuno se servía: café con pan, a medio día pasta de arroz, carne con verduras, bisteces o milanesas con verduras y frijoles, agua de limón o de frutas, en la merienda café con leche o leche, una quesadilla o taco del guisado de la tarde, alguna fruta, pan de dulce o bolillo. Los horarios para la toma de alimentos se respetaban: a las siete de la mañana el desayuno, antes de irse a la escuela; a las dos de la tarde la comida, y a las ocho de la noche la merienda. Lo anterior da cuenta de los diferentes usos de cada alimento, su orden, la composición, sus combinaciones, las horas y el número de las comidas diarias y de cómo se debía codificar la gramática culinaria. Por otro lado, la señora aprendió a considerar a ciertos alimentos benéficos para recuperar la salud, así cuando se enfermaban preparaban caldo de pollo con verduras, sopas de pasta sin grasa, se hervía el agua, hacían té de



Ofrenda de velas y copal. Cima del Cruzco, Acatlán, Gro. 2 de mayo 2001. © Lilián González.



Viejo danzante tlacolero a la hora del almuerzo. Cima del Cruzco, Acatlán, Gro., mayo 2002. © Lilián González.

escobilla o manzanilla para el estómago, cuando se enfermaban de la garganta les untaban sebo en ésta y en el pecho.

Las costumbres alimentarias que ella aprendió con su abuela y madre forman parte de los comportamientos y hábitos culinarios que se reflejan también en su propio comportamiento alimentario y en los alimentos que prepara a sus clientes. En ese sentido estas costumbres culinarias revelan la importancia del desarrollo de gramáticas culinarias propias de la familia, en las que se categorizan los diferentes alimentos, los principios de exclusión y de asociación entre tal o cual alimento (*Ibid*: 13). La señora Leticia toma en cuenta las gramáticas culinarias aprendidas a la hora de la preparación de los platillos e incluso en ocasiones se van modificando con la introducción en el mercado de nuevos productos que invitan a la invención de nuevos platos.

Es hasta 1979, cuando la señora Leticia Barrera comienza a ayudarle a su mamá en la elaboración de comidas para Ferrocarriles, después de que se divorcia y por no poder dejar a sus hijos solos para salir a trabajar, decide hacerlo en casa, así ella prepara lo que les pedían y no descuidaba a sus pequeños. Con su mamá, la señora Leticia aprendió a hacer piernas, lomos, pescados rellenos, una de sus tías maternas<sup>6</sup> le enseñó a hacer pasteles, pays,<sup>7</sup> algunos postres y ensaladas,<sup>8</sup> a ella le gusta cocinar y ha sido su fuente de trabajo desde hace un poco más de 20 años. De sus tres hijos, el más chico es quien se interesó por estudiar para *chef* y ahora ya está en la maestría, en la Universidad Anáhuac.

Cuando a la señora Leticia le solicitan algún servicio, según la reunión de la que se trate, prepara bollos con mole y pollo, con jamón o con ensalada de verduras, empanadas de atún, de mole, de flor de calabaza, de champiñón, a veces

dulces de piña, pera, manzana o de las frutas que gusten los clientes, también elabora alguna sopa de pasta, carne con ensalada, el postre y el café. Si es algo para el medio día un consomé de pollo, arroz, mole con pollo y frijoles de la olla, de postre ate con queso, dentro de la variedad de guisados figuran chicharrón en salsa verde, nopalitos, tinga, rajas con crema o pierna, pavo o mariscos con alguna guarnición ya sea de verduras o de lechuga, por mencionar algunos o incluso en ocasiones sus clientes le dicen lo que quieren que les prepare. Para la realización de sus comidas ella se provee de lo necesario en la Central de Abastos o en la Merced.

En Semana Santa elabora alimentos especiales como sopa de habas, lentejas, alubias, sopa de tortilla, caldo de camarón, tortas de papa, chiles rellenos con queso, huauzontles, verdolagas, romeritos, bacalao, enchiladas, de postre las torrijas con miel de maguey o la capirotada. Se puede preparar también el agua de granadina que es tipo Aguascalientes, lleva agua, granadina (roja o blanca) fresas, plátano, papaya, todas ellas partidas, además de naranja, se licua un poco de fresa y se endulza con azúcar, como toque final se le añade lechuga, la cual se debe picar finamente y los hielos.

La intención en esta breve historia comentada fue exponer cómo las costumbres alimentarias, los comportamientos y hábitos culinarios aprendidos en la niñez por la señora Leticia han sido aprovechados por ella como fuente de trabajo por más de dos décadas, en donde la elección, la preparación y el consumo de alimentos son el resultado de un proceso social y cultural de la sociedad, que permite a los interesados en estudiar la alimentación, razonar sobre el conjunto de relaciones sociales que prevalecen dentro de ella y plantear nuevas líneas de investigación.

#### Notas

<sup>1</sup> Entrevista realizada a la señora Leticia Barrera Loera, el 29 de enero del 2004 en Coyoacán, Distrito Federal.

<sup>2</sup> Luis Gómez Zepeda fue, además, Secretario General del Sindicato y gerente de Ferrocarriles Nacionales de México, (Treviño;1992:55)

<sup>3</sup> El recaudo consiste en moler jitomate, cebolla y ajo, el cual se ponía a sazonar y servía para preparar la sopa o el guisado.

<sup>4</sup> Comentó la señora Leticia.

<sup>5</sup> Las pacholas eran parecidas a las hamburguesas, pero tipo bistec.

<sup>6</sup> Sus tías maternas sí tomaron clases de cocina.

<sup>7</sup> En 1981 la señora Leticia comienza a llevar los pays a los banquetes.

<sup>8</sup> Dentro de los postres que sabe preparar figuran la natilla, el arroz con leche o las frutas en almíbar, entre otros.

#### Bibliografía

Contreras, Jesús, *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Alfaomega, España, 2002.

Treviño Tirado, Gloria, *Quiero morir como nací. Historia de un líder ferrocarrilero, 1904 -1991*, Sindicato de Ciencias Sociales y Humanidades de la Universidad Autónoma de Puebla, México, 1992.