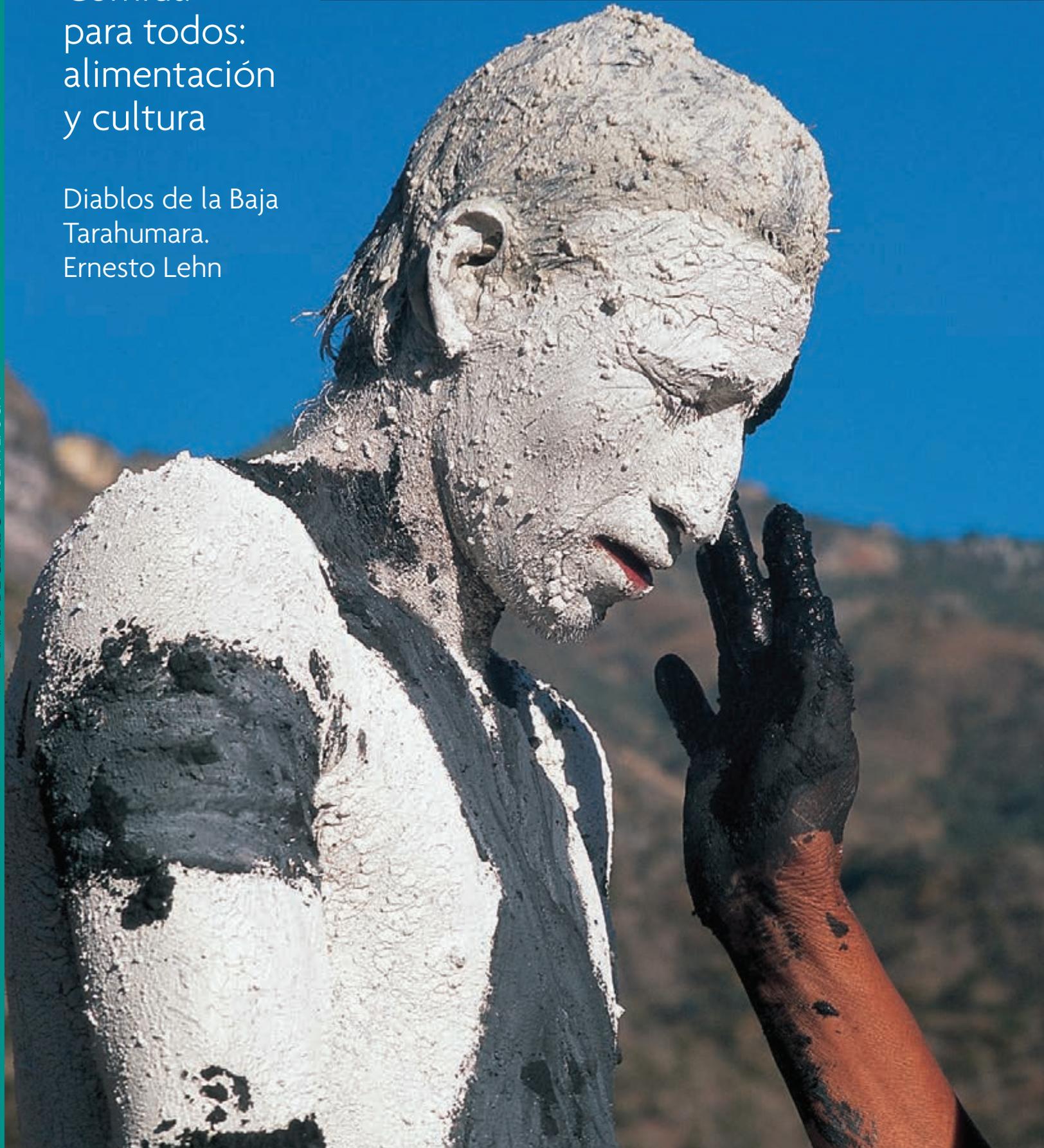


# DIARIO DE CAMPO 1

NUEVA ÉPOCA / JULIO-SEPTIEMBRE 2010

Comida  
para todos:  
alimentación  
y cultura

Diablos de la Baja  
Tarahumara.  
Ernesto Lehn



**Consejo Nacional para la Cultura y las Artes**

Consuelo Sáizar  
*Presidenta*

**Instituto Nacional de Antropología e Historia**

Alfonso de María y Campos  
*Director General*

Miguel Ángel Echegaray  
*Secretario Técnico*

Eugenio Reza Sosa  
*Secretario Administrativo*

Francisco Barriga  
*Coordinador Nacional de Antropología*

Benito Taibo  
*Coordinador Nacional de Difusión*

Héctor Toledano  
*Director de Publicaciones, CND*

Gloria Falcón  
*Subdirectora de Vinculación y Extensión Académica, CNAN*

Benigno Casas  
*Subdirector de Publicaciones Periódicas, CND*

Agradecimiento  
Las imágenes incluidas en Portafolio forman parte del acervo fotográfico de su autor, Ernesto Lehn, algunas de las cuales se publican por primera vez. Para él, nuestro más sincero agradecimiento.

***Diario de Campo***

Nueva época, núm. 1, julio-septiembre 2010

*Director*  
Francisco Barriga

*Consejo Editorial*  
Francisco Barriga  
Carmen Morales  
Dora Sierra  
Saúl Morales  
José Antonio Pompa

*Subdirectora*  
Gloria Falcón

*Coordinador de Expediente*  
José Luis Suárez López

*Edición*  
Enrique González

*Cuidado editorial*  
Héctor Siever, Arcelia Rayón

*Diseño*  
Bernardo Récamier

*Administración*  
Sandra Zamudio

*Información y apoyo secretarial*  
Mariana Zamora y Juana Flores

*Envío zona metropolitana y estados*  
Juan Cabrera, Fidencio Castro,  
Concepción Corona, Omar González  
Graciela Moncada y Gilberto Pérez

*Diario de Campo*, nueva época, año 1, núm. 1, julio-septiembre de 2010, es una publicación trimestral editada por el Instituto Nacional de Antropología e Historia, Córdoba 45, col. Roma, C.P. 06700, Deleg. Cuauhtémoc, México, D.F. Editor responsable: Héctor Toledano. Reservas de derechos al uso exclusivo núm.: en trámite. ISSN: en trámite. Licitud de título: en trámite. Licitud de contenido: en trámite. Domicilio de la publicación: Insurgentes Sur 421, séptimo piso, col. Hipódromo, C.P. 06100, México, D.F. Imprenta: Offset Santiago, S.A. de C.V., Río San Joaquín 436, col. Ampliación Granada, C.P. 11520, México, D.F.

Este número se terminó de imprimir el 7 de diciembre de 2010, con un tiraje de 1 500 ejemplares.

# Índice

Presentación 3

## QUEHACERES

Intertextualidad e isotopía: enfoques convergentes y complementarios 4

Eva Grosser Lerner

Julio César Olivé: el individuo en la historia 11

Aldir González Morelos Zaragoza

## EXPEDIENTE

Comida para todos: alimentación y cultura 15

La comida y la vida ceremonial entre los nahuas de la Sierra Norte de Puebla 18

Saúl Millán Valenzuela

El maíz en la evolución cultural de Mesoamérica: desarrollo de saberes e inteligencia alimentaria 23

Paris Aguilar Piña

Los imaginarios en la alimentación humana 28

Jiapsy Arias González

Fuentes culinarias de la Biblioteca Nacional de Antropología e Historia: *Calendario del cocinero, 1865-1867* 31

José Luis Juárez López

Léxico caribeño en las fuentes españolas 36

Janet Long Towell

Saber/Sabor. El alimento como medio sensual de significación, cognición y comunicación 39

Ángel F. Méndez Montoya

La alimentación en México. Entre la tradición y la modernidad 49

Cristina Barros

Bueno para comer y... ¿malo para decidir qué consumir? 55

Edith Yesenia Peña Sánchez

Cuerpo, alimentación, salud y enfermedad vistos como un sistema complejo 61

María Antonieta Cervantes

¿Para qué sirven los estudios antropológicos sobre alimentación y nutrición? 66

Luis Alberto Vargas

## PORTAFOLIO

Diablos de la Baja Tarahumara: Ernesto Lehn 72

Mariana Zamora Guzmán

## CARA A CARA

A través de la comida se transmiten conocimientos, historias de familia, logros y el orgullo de ser.

Entrevista con Edmundo Escamilla 96

Alma Olguín Vázquez

## INCURSIONES

Janet Long Towell y Amalia Attolini Lecón (coords.), *Caminos y mercados de México*, México, Instituto de Investigaciones Históricas-UNAM/INAH, 2010 98

Gloria Falcón Martínez

Gerardo Valenzuela Jiménez, *Vida y oficio a través de los huesos. Análisis de marcas de actividad cotidiana en un esqueleto de la Colección San Nicolás Tolentino*, México, INAH (Científica, 553, Serie Antropología Física), 2010 99

Mariana Zamora Guzmán

## COSTUMBRE

PRIMER ENCUENTRO DE ETNÓLOGOS Y ANTROPÓLOGOS SOCIALES DEL INAH (24, 25 y 26 de mayo) 100

Carmen Morales Valderrama

CONCLUSIONES Y PRONUNCIAMIENTO DE LA IX SEMANA CULTURAL DE LA DIVERSIDAD SEXUAL, MONTERREY, 2010 100

Edith Yesenia Peña Sánchez



Mujer campesina en cocina rústica, ca. 1910. Fondo Casasola, Sinafo-FN-INAH, inv. 655951.

# Presentación

*Diario de Campo*, el medio de divulgación de las direcciones que conforman la Coordinación Nacional de Antropología —Dirección de Etnología y Antropología Social (DEAS), Dirección de Lingüística (DL), Dirección de Etnohistoria (DE) y Dirección de Antropología Física (DAF)—, inicia una nueva época modificando su estructura y diseño. Mantenemos la vocación de ser un foro de presentación de los avances de investigación, reflexiones y, en general, colaboraciones que muestran nuestro trabajo como investigadores. Así, hemos decidido modificar el formato por uno que facilite su almacenamiento y manejo. Optamos por un tipo de letra —y tamaño de la misma— que permita una lectura más ágil y asignamos una sección especial destinada a un discurso sobre la imagen que rescate su dignidad como documento y medio de comunicación.

En este primer número de la nueva época, por medio de *Expediente* —al que hemos titulado “Comida para todos: alimentación y cultura”— exploramos el mundo de la comida y la alimentación. El doctor José Luis Juárez López, en su texto introductorio, nos presenta los trabajos de diez especialistas que, sin agotar el tema, nos ofrecen un panorama amplio sobre diferentes aspectos culturales de la comida. Para abrir boca podemos adelantar que las colaboraciones abarcan temas de lingüística, antropología física, filosofía, literatura y etnografía, entre otros.

*Cara a Cara* nos ofrece una entrevista con uno de los estudiosos y promotores de la cultura gastronómica nacional más destacados de la actualidad: Armando Escamilla, quien con su punto de vista profesional ofrece interesantes argumentos para defender prácticas tradicionales en el consumo de alimentos.

En *Portafolio* presentamos una serie fotográfica realizada por Ernesto Lehn en la Baja Tarahumara; el conjunto de imágenes construye un interesante discurso visual que cuenta además con un breve ensayo de Mariana Zamora, curadora de la exposición “Diablos de la Baja Tarahumara” —muestra itinerante que actualmente puede verse en el norte del país—, que da pie a la selección de imágenes que ponemos a consideración de nuestros lectores.

Por su parte, *Quehaceres* nos presenta avances de investigación y reflexiones acerca de la legislación sobre el patrimonio. Finalmente, las reseñas de libros y actividades académicas dan cuerpo a los apartados de *Incursiones* y *Costumbre*, respectivamente.

Esperamos que esta nueva época de *Diario de Campo* sea fructífera, y que pueda constituir un espacio vivo en el que los investigadores de la Coordinación Nacional de Antropología encuentren cabida.

# Intertextualidad e isotopía: enfoques convergentes y complementarios

Eva Grosser Lerner\*

La perspectiva adoptada en este artículo —que representa un avance del proyecto de investigación sobre semiótica narrativa a mi cargo— procura dejar de lado el enfoque inmanentista que ha caracterizado a una cierta tradición del estructuralismo, según el cual “fuera del texto no hay salvación” (Floch, 1993; Greimas, 1996).<sup>1</sup> Lo anterior se debe, como afirmara el propio Greimas: “Au lieu d'exclure toute référence au contexte, la description des mythes est amenée à utiliser les informations extra-textuelles sans lesquelles l'établissement de l'isotopie narrative serait impossible” (Greimas, 1983), y a que sin un mínimo de conocimientos etnográficos el análisis de un mito, por brillante que sea, sigue siendo un ejercicio gratuito (Rastier, 2005: 328).

Entre un relato chocholteco, llamado *El sapo y la culebra*, y un texto del Códice Vindobonnensis (mixteco), desde una óptica contrastiva es posible observar la recurrencia o recursividad de ciertos rasgos, si bien la historia de los textos —desde su remoto y paradójico origen— es también la historia de la paulatina complejidad y perfeccionamiento tanto de su estructura como de su comprensión, del aumento de su carácter enigmático, ambiguo, no-monosignificante, y con aspectos cada vez más abiertos a variadas interpretaciones. En una primera lectura se advierte de inmediato que existe un vínculo entre ambos textos (véase cuadro), lo que constituye una invitación a intentar la búsqueda de afinidades, diferencias y contrastes.

Aunque refiriéndose al papel del autor como un factor extralingüístico, Rastier (*ibidem*: 321) señala que “el hecho

de que dos secuencias de un texto hayan sido producidas por autores diferentes no confiere a cada una de ellas una esencia particular que le impediría contraer relaciones semánticas con la otra secuencia”.

Como ya he señalado en trabajos anteriores (Grosser Lerner, 2007), el relato chocholteco de carácter mitológico es ahistórico —en la medida que se nos presenta como tal, pues sabemos que nada puede ser considerado ahistórico en sentido estricto—, así como es mitológico el texto reproducido en el códice mixteco. Nos hallamos ante ejemplos de acronía o silepsis temporal, para usar el término acuñado por Genette (1972), es decir ante una falta de indicación temporal o cronológica del acontecimiento según el relato y del relato mismo, debido a que no es posible establecer con precisión las condiciones y el proceso en que dichos textos fueron creados y/o, en su caso, sucesivamente modificados.

## Intertextualidad

En su definición más amplia, la intertextualidad resulta ser un rasgo inherente a todo discurso y ya no sólo, exclusiva y/o excepcionalmente, un vínculo entre dos o más discursos. En un artículo reciente, si bien referido de modo específico a los encajes temporales, Filinich (2008) menciona que con frecuencia “se ha señalado que el discurso, cualquiera sea su naturaleza, verbal o no verbal, se entreteje con otros discursos: mediante alusión, directa o indirecta, la parodia, la ironía, la cita, la reformulación, el comentario, y tantas formas diversas de convocar otras enunciaciones”. Una de esas “otras formas”, no mencionadas hasta aquí específicamente, sería la posibilidad de extender dicho modelo o para-

\* Dirección de Lingüística-INAH. evaedu\_2002@yahoo.com.mx

<sup>1</sup> El propio ensayo de Greimas termina con esa clara sentencia: “Fuera del texto no hay salvación. Únicamente el texto, nada más que el texto, y nada fuera del texto”, que es una alusión a *Hechos de los apóstoles*.

digma hacia ámbitos no convencionales. Filinich hace referencia a Julia Kristeva, quien al referirse a la obra de Bajtín en un artículo publicado por la revista *Critique* hacia los años 60, dice que "todo texto se construye como mosaico de citas, siendo éste absorción y transformación de otro texto. En el lugar de la noción de intersubjetividad se instala la de intertextualidad", y señala además que Bajtín es el primero en incorporar tal noción a la teoría literaria (Kristeva, 1997).

Barthes (1970) aclara que la intertextualidad no tiene relación con la antigua noción de fuente o influencia, puesto que todo texto ya es un intertexto; en niveles variables, otros textos se encuentran insertos en el texto bajo formas más o menos reconocibles, es decir, los textos pertenecientes a la cultura del texto previo y aquellos de la cultura del entorno.

De Beaugrande y Dressler (1981) sostienen que la intertextualidad es uno de los requisitos que debe cumplir un texto para ser considerado tal; semejante condición determina la manera en que el uso de un cierto texto depende del conocimiento de otros textos. Según estos autores, el término intertextualidad se refiere a la relación de dependencia que se establece entre, por un lado, los procesos de producción y recepción de un texto determinado y, por otro, el conocimiento que tengan los participantes en la interacción comunicativa de otros textos anteriores relacionados con él. Este conocimiento intertextual se activa mediante un proceso que puede describirse en términos de mediación —teniendo en cuenta la intervención de la subjetividad del comunicador quien suele introducir sus propias creencias y sus propias metas en el modelo mental que construye de la situación comunicativa en curso—; cuanto más tiempo se emplee y más actividades de procesamiento se realicen para relacionar entre sí el texto actual y los textos previos, más elevado será el grado de mediación.

Por su parte, Genette (1982) se refiere a *transtextualidad* o *trascendencia textual* del texto, como todo lo que lo opone en relación manifiesta o secreta con otros textos. Este autor establece cinco tipos de relaciones transtextuales:

1. La *intertextualidad*, definida como una relación de copresencia entre dos o más textos o la presencia de un texto en otro. La forma más explícita y literal de intertextuali-



dad es la citación y la menos explícita es el plagio, el uso no especificado o también la alusión.

2. El *paratexto*, ordenamiento del texto o el borrador del mismo (pre-texto).

3. La *metatextualidad*, comentario que une un texto con otro sin necesariamente citarlo, en una relación más bien crítica.

4. La *hipertextualidad*, relación de un texto con un texto anterior o hipotexto.

5. La *architextualidad*, relación absolutamente muda que articula cuando mucho una mención paratextual. Constituye un conjunto de categorías generales o trascendentales.

En otro plano, Lemke (1985) identifica dos tipos de relaciones intertextuales. La primera establece relaciones entre elementos de un texto dado y la segunda entre distintos textos.

Para Bajtín (1986) todo enunciado, hablado o escrito, desde los más breves turnos en una conversación hasta un trabajo científico o una novela, está demarcado por un cambio en el hablante o en el escritor y está orientado retrospectivamente hacia los enunciados de hablantes previos y prospectivamente a enunciados anticipados de hablantes futuros. Tanto los enunciados como los textos son inherentemente intertextuales puesto que están constituidos por elementos de otros textos. Bajtín distingue lo que Kristeva llama *dimensiones horizontales* y *verticales* de la intertextualidad —o relaciones en el espacio intertextual—. Las relaciones intertextuales horizontales son de tipo dialógico entre un texto y aquellos que lo preceden o lo siguen en la cadena de textos. También existen relaciones intertextuales verticales entre un texto y otros textos que constituyen sus contextos más o menos inmediatos o distantes: los textos están históricamente ligados en distintos niveles cronológicos, incluyendo textos que son más o menos contemporáneos.

Al analizar un cuento de Edgar Allan Poe (*La verdad en el caso del señor Valdemar*), Barthes (1989) se refiere a lo intertextual como lo que hace al texto; en otras palabras, lo que funda al texto no es un significado cerrado, interno, que se puede explicar, sino la *apertura* del texto a otros textos, otros códigos, otros signos —de aquí que este autor sostenga que deberíamos hablar de *partidas* de significado, no de llegadas—. Barthes sostiene que estamos comenzando a vislumbrar, por medio de otras



ciencias, que la investigación poco a poco debe acostumbrarse a la conjunción de dos ideas que por largo tiempo se han considerado contradictorias: la idea de la estructura y la idea de la infinitud de combinaciones; la conciliación de estos dos postulados se nos impone, dice, porque el lenguaje es al mismo tiempo estructurado e infinito.

Hatim y Mason (1990) entienden la intertextualidad como la manera por la cual relacionamos unas instancias textuales con otras y las reconocemos como signos que evocan áreas completas de nuestra experiencia textual previa. Además, consideran que los textos se reconocen en términos de su interdependencia con otros textos pertinentes, y que la intertextualidad proporciona una base de evaluación ideal para nociones semióticas básicas. Al analizar un texto estos autores establecen una diferencia entre *intertextualidad activa* e *intertextualidad pasiva*. La primera se entiende como la activación del conocimiento y sistemas de creencias más allá del texto mismo. La segunda se refiere a la coherencia interna del texto y sirve para establecer continuidad de sentido (por ejemplo, mediante la reiteración, la paráfrasis, la sinonimia, etc.). Estos investigadores distinguen al menos cuatro tipos de relaciones intertextuales:

1) relaciones de una parte con otras partes del mismo texto; 2) relaciones manifiestas entre textos, como enunciados realizados en dos ocasiones diferentes; 3) relaciones intertextuales sutiles entre textos y otros textos del mismo tipo que tengan idéntica temática; y 4) relaciones de un texto con muchos otros textos que se refieren a la misma temática.

Estos analistas plantean que una teoría de la intertextualidad se deberá formular en dos direcciones diferentes. Una primera dirección subrayaría la importancia del texto previo y la segunda se centraría en la intención comunicativa como una precondition para la inteligibilidad de los textos. La intertextualidad parecería indicar que el estatus de un texto previo puede ser determinado sólo en términos de su contribución al código del texto que se está leyendo o analizando. La segunda orientación intentaría, a su vez, superar las limitaciones del concepto de fuente y del concepto de influencia en lo relativo al ámbito de la intertextualidad.

La intertextualidad activa implicaría la identificación de un texto como un signo. Los



signos no siempre son instancias puras; otras funciones retóricas pueden estar presentes, lo que daría por resultado un formato híbrido. En otras palabras, una dimensión semiótica de la intertextualidad reforzaría aspectos sociales presentes en un texto.

Bloome y Egan-Robertson (1993) sostienen que la intertextualidad es la yuxtaposición de diferentes textos y revisan el concepto desde tres perspectivas: los *estudios literarios*, donde se considera a la intertextualidad como un atributo del texto literario mismo, reflejando en distintos grados de explicitación otros textos literarios. Una *perspectiva semi-*

*ótico-social*, que supone a la intertextualidad como un potencial para construir significado que, a su vez, tiene funciones interpersonales, ideacionales y textuales. La intertextualidad no se limitaría a referencias explícitas o implícitas a otros textos, puesto que puede ocurrir en distintos niveles —palabras, estructura de textos, registros, géneros y contextos— y de distintas maneras —mezcla de registros, contenidos, géneros y situaciones—; los *estudios del aprendizaje de la lectura y la escritura*, aunque son escasos, centran la intertextualidad en el estudiante como lector y escritor dentro de una postura cognitivo-lingüística, ya que al comprender un texto los estudiantes aplican sus experiencias como lectores de otros textos y, a su vez, como escritores emplean sus lecturas previas y sus experiencias de escritura.

Una línea significativa en el ámbito de la intertextualidad es aquella propiciada por Fairclough (1995), quien propone el concepto de interdiscursividad para referirse a la intertextualidad. Este concepto se deriva de los análisis realizados por los analistas franceses Pecheux (1982) y Maingueneau (1987), y también está estrechamente ligado al concepto de

intertextualidad en los términos planteados por Kristeva. El concepto de interdiscursividad enfatiza la heterogeneidad de los textos al señalar que están constituidos por combinaciones de diversos géneros y discursos.

El mismo Fairclough identifica una *intertextualidad manifiesta* y una *intertextualidad constitutiva*, y a esta última la denomina *interdiscursividad*. En la manifiesta se encuentran textos dentro de un texto en forma evidente. En cambio, la interdiscursividad amplía la intertextualidad en la dirección del



principio de primacía del orden del discurso, el cual está constituido por convenciones sobre géneros, discursos, estilos y tipos de actividades. La intertextualidad constitutiva privilegia los órdenes del discurso por sobre los tipos particulares de discurso y se aplica en varios niveles: el nivel social, el nivel ins-titucional y el nivel relativo al tipo de discurso. Por un lado tenemos la configuración heterogénea de los textos por otros textos específicos o intertextualidad manifiesta y, por otro, la configuración heterogénea de los textos por los elementos —tipos de convención— de los órdenes del discurso: intertextualidad constitutiva o interdiscursividad.

Por otra parte, Fairclough hace una distinción más profunda al establecer a) una intertextualidad *secuencial*, en la que alternan diferentes textos o discursos dentro de un texto; b) una intertextualidad *incrustada*, donde un texto o tipo de discurso está claramente contenido dentro de la matriz de otro; y, por último, c) una intertextualidad *mixta*, donde textos o tipos de discurso se fusionan de una manera más compleja o menos fácil de separar.

La intertextualidad manifiesta es un área gris entre práctica discursiva y texto, plantea preguntas acerca de lo que sucede en la producción de un texto, pero también está relacionada con los rasgos que se manifiestan en la superficie del texto.

Bex (1996) identifica una *información intertextual* en el sentido en que se relaciona en forma específica con una expresión lingüística y, por extensión, con un texto previo —y, en definitiva, a un cuerpo de textos previos—. La importancia de considerar este tipo de información deriva de que contribuye a contextualizar las expresiones dentro de una historia del uso del lenguaje, haciendo referencia indirecta a voces anteriores que han contribuido al mismo discurso o a discursos similares.

Hatim y Mason (1990) siguen sosteniendo que la intertextualidad es una precondition para la inteligibilidad de los textos, lo que implica la dependencia de un texto como una entidad semiótica de otro texto previo. Sin embargo, la referencia intertextual, en vez de evocar una imagen puede excluirla, parodiarla o significar su exacto opuesto. Esto se puede ilustrar, por ejemplo, a partir de las tácticas de los oradores políticos o los abogados litigantes que suelen usar la terminología de sus oponentes para sus propios fines.

Los mismos autores plantean que, de manera global, la intertextualidad puede considerarse como el mecanismo que regula la manera en que hacemos cosas con los textos, géneros y discursos. A escala local, la intertextualidad pre-

senta una variedad de conceptos y valores que tipifican las maneras en que una comunidad dada usa textos particulares, géneros y discursos o representa lo sociocultural. La primera correspondería a la *intertextualidad horizontal* de Bajtin o a la *intertextualidad manifiesta* de Fairclough. De la misma manera, la intertextualidad que implica lo sociotextual se acercaría a la *intertextualidad vertical* del primer autor y a la *intertextualidad constitutiva* del segundo.

Fairclough y Wodak (1998) coinciden en que el concepto de intertextualidad está siempre conectado a otros discursos que se produjeron antes, como también a aquellos que se produjeron sincrónica o posteriormente. En este sentido, el concepto de intertextualidad adquiere características socioculturales y contextuales.



Por último, Linell (1998) complementa el concepto de interdiscursividad al incorporar la noción de *recontextualización*, entendidas ambas operaciones, según el caso, ya sea como expresiones reales, significados expresados en forma explícita, o bien como algo que está sólo implícito o implicado en el texto o género original. La recontextualización puede estar más menos circunscrita o ser más o menos concreta, o bien puede involucrar actitudes generales, modos de pensar o argumentar, modos de exponer o entender patrones discursivos. Una de las maneras para estudiar las recontextualizaciones es a partir de pares de situaciones comunicativas o textos (o series de ellos), en los cuales el mismo contenido se reconstruye y se reformula en forma recurrente. Otro mé-

todo para analizar este fenómeno lo constituye la identificación de la mezcla de múltiples voces al interior de un mismo texto.

Debe tenerse en cuenta “la falta de consenso general en cuanto a la terminología. Es frecuente encontrarse con que los autores no atribuyen el mismo valor a los términos que utilizan, lo cual es un indicio de que los instrumentos teóricos para el estudio de lo intertextual están aún en vías de perfeccionamiento” (Gutiérrez Estupiñán, 1994).

### Isotopía

A continuación pondré a prueba, entre los textos mencionados, la teoría propuesta por Francois Rastier (2005), en cuanto a que las isotopías se identifican por la recurrencia de ciertos y determinados rasgos, lo cual ofrece ciertas y determinadas similitudes y asociaciones con el concepto de intertextualidad.

La isotopía es lo que puede determinar cada línea temática o línea de significación que se desenvuelve dentro del mismo desarrollo del discurso, lo cual permitiría extender dicho concepto al de intertextualidad, emparentado con el de cohesión textual y con el de coherencia textual. Es también

la recurrencia o iteratividad de unidades lingüísticas, manifestadas o no, que pertenecen ya sea al plano de la expresión o bien al plano del contenido.

Dice Rastier que una isotopía está instituida, fundamentalmente, por una serie de relaciones de identidad entre semas,<sup>2</sup> y que tales relaciones inducen relaciones de equivalencia entre sememas. Ello permite poner en evidencia las operaciones de transformación entre los sememas de un texto y los sememas de otro texto, o sea efectuar operaciones interpretativas que proceden de estrategias complejas.

Los semas contextuales en un texto dado son los que definen a la isotopía, misma que garantiza su homogeneidad. Así, una secuencia discursiva es isótropa si tiene uno o

<sup>2</sup> Para Portier, un sema es un rasgo semántico pertinente, o sea la unidad mínima de significación; es un rasgo distintivo de un semema, y un semema es el conjunto de los semas o los rasgos semánticos pertinentes, que suelen realizarse en un lexema (y a veces en un morfema o en un paralexema o palabra compuesta) considerado en un contexto y una situación de comunicación. Para Greimas, en cambio, el sema es un elemento no autónomo; es decir, no una unidad, cuyo carácter mínimo es relativo porque se trata de una unidad construida, aprehensible sólo en el interior de la estructura elemental de significación, o sea un punto de intersección de relaciones significantes. Greimas considera que toda significación discursiva implica connotación y que el discurso es un proceso durante el cual se construye la significación a partir de los semas.

#### EL SAPO Y LA CULEBRA

Rutilio Jiménez Andrés (Santa María Nativitas, 87 años)

Y otra historia es la del agua. El agua se hubiera quedado por aquí, por este rumbo. Pero quién sabe cómo fue el motivo que entre la culebra y el sapo se pelearan; y ya la culebra a fuerza quería que el agua se quedara aquí, pero por fin el sapo no quería. Y entonces se enojó la culebra y que se lo traga al sapo. Y se fue el sapo dentro de la panza de la culebra; y como se infló, ése fue el motivo [por el cual] que reventó, dicen. Se reventó la culebra. Y de ahí, la culebra se murió y el sapo salió vivo y por eso el sapo siguió huyendo. Sí. Por eso se llevó el agua para Tamazulapan.

Antonio Santiago Rivera (Santiago Teotongo, 83 años)

Pues una vez jugaron a una pareja, entre el sapo y la culebra. Pues quiso, porque fue a aparecer en un nacimiento de agua, nombrado el pueblo de Apoala. Pero como era un compromiso para que esa agua se extendiera por toda esta región de la Mixteca, y esa agua es mucha. Entonces una vez hicieron una apuesta, que jugaron dos brujos, dos brujos que hicieron una apuesta; y un

#### CÓDICE VINDOBONENSIS

Vulgar opinión fue entre los naturales mixtecos, que el origen y principios de sus falsos dioses y señores había sido en Apuala, pueblo desta Mixteca, que en su lengua llaman Yuta tnoho, que es Río, donde salieron los señores porque decía haber sido desgajados de unos árboles que salían de aquel río, los cuales tenían particulares nombres, llaman también a aquel pueblo, Yuta tnuhu, que es río de los linajes, y es el más propio nombre, y el que más le quadra...

En especial era tradición antigua, que los dichos señores que salieron de Apuala. se habían hecho cuatro partes, y se dividieron de tal suerte que se apoderaron de toda la Mixteca...

De estos señores decían que habían traído las leyes a toda esta tierra dicha, por donde se regiesen y gobernasen los naturales mixtécos que habitan en esta tierra antes y la poseían y tenían por suya, que entre los de más dislates y desatinos de su gentilidad era uno, que creían que antes que los dichos señores conquistasen esta tierra habían en ella unos pueblos y a los moradores de ellos llamaban taynuhu, L. ñanuhu, tai nisino, L. tai nisaf nuhu y éstos decían haber salido de el centro de la tierra que llaman anuhu, sin descendencia de los señores de Apuala, sino que habían parecido sobre la tierra y apoderán-

varios clasemas<sup>3</sup> recurrentes. La isotopía es un conjunto redundante de categorías semánticas que “permite quitar a un enunciado su ambigüedad”, según Courtés (1980: 48). La combinación de semas nucleares y clasemas cede el paso de un nivel a otro superior; del inmanente (nivel profundo) a la manifestación textual (nivel de superficie). Sus unidades son el semema, que en lenguaje común es la acepción o sentido, mientras que el metasemema es producto de la combinación de sememas contextuales.

En *Semántica estructural*, Greimas define a la isotopía como “la permanencia de una base clasemática jerarquizada [la cual] permite, gracias a la apertura de los paradigmas que son las categorías clasemáticas, las variaciones que, en lugar de destruir la isotopía, no hacen sino confirmarla”.

Rastier, después de examinar las definiciones proporcionadas por Greimas, propone una nueva definición: “Se llama isotopía toda iteración de una unidad lingüística. La isotopía elemental comprende, pues, dos unidades de la manifestación. Dicho esto, el número de unidades constitutivas de una isotopía es teóricamente ilimitado” (Rastier, 1984: 69).

<sup>3</sup> El clasema es el subconjunto de los semas genéricos, o sea, el plano denotativo del semema.

Para Catherine Kerbrat-Orecchioni, la noción de isotopía se ve como un concepto nuclear en la lingüística textual y (después de examinar las definiciones de Greimas que aparecen en *Du sens II*—conjunto redundante de categorías semánticas que hacen posible la lectura uniforme del relato—, y la de Rastier—para quien la isotopía está constituida por la redundancia de unidades lingüísticas, manifiestas o no, del plano de la expresión o del plano del contenido—), la define como “secuencia discursiva provista de una cierta coherencia sintagmática gracias a la recurrencia de unidades de la expresión y/o del contenido” (*ibidem*, 109-147).

Por tanto, hay una serie de diferentes clases de isotopías relacionadas con los dos planos, y que es posible enunciar como las siguientes: 1) fonética, 2) semántica, 3) prosódica, 4) estilística, 5) enunciativa o de cuestiones relacionadas con el discurso referido, uso de expresiones metalingüísticas, cambios de perspectiva, etc.; 6) retórica o recurrencia de los mismos procedimientos retóricos o topoi; 7) presuposicional o conservación de los presupuestos del discurso que confiere homogeneidad; 8) sintáctica o de la concordancia como marcas isotópicas, y 9) narrativa o repetición del mismo esquema narrativo (Gimate-Welsh, 2005: 176-177).

brujo se volvió culebra y el otro brujo se volvió sapo. Y, a ver, los dos se fueron allá donde apareció ese manantial. Entonces, tanta muina que tenían y que se agarran a golpes, ¿no? Pero entonces, ganó la culebra a tragar el sapo. Y entonces, la culebra, como era un encanto, eso era para Tamazulapan. Y ya se fue para Tamazulapan. Se llama rhuxhu, rtiuxhu es el sapo y Duxho es el nombre del pueblo. Pues, ganó la culebra, se lo tragó. Entonces la culebra, como era un brujo de Coixtlahuaca, el brujo de Coixtlahuaca quiso volverse culebra y se atrevió a tragar al sapo. El sapo, ya estando dentro de la panza de la culebra, pues ahí se esponjó, se esponjó, tomó mucho aire el sapo, pues se reventó la panza de la culebra. Ya reventó la panza de la culebra, y así el agua no se quedó en Coixtlahuaca, Ki ngi nchie [Llano de culebras]. No ganó la culebra. Se murió la culebra y el sapo se salió de la panza de la culebra. Entonces esa agua vino para acá, que le nombramos nosotros el Ojo de Agua, del pueblo de Tamazulapan, En los tiempos antespasados. Y los pueblos cercanos que estaban por donde esa agua brotó, se retiraron, se fueron lo más lejos, como nosotros, se fundó el pueblo, se vino hasta acá, otro pueblo que está más allá, por allá por el cerro, se llama Acullá, se corrió lejos del agua. Así fue la historia.

dose de ella, y que éstos eran los meros y verdaderos mixtéeos y señores de la lengua que agorase habla.

De los señores que vinieron de Apuala decían haber sido yya sandizo sana!, yya nisainsidzo huidzo sahu, los señores que traxeros los mandamientos y leyes a la tierra...

La lengua de Tilantongo es la misma que la de Tepuzculula, con muy pocas diferencias y según sus antiguallas en la división de los señores que salieron de Apuala, como se dijo al principio, cupo en suerte al uno dellos el pueblo de Tilantongo, y fueron muy celebrados los señores de aquel pueblo, y lo son oy día y muy estimados entre los naturales mixtéeos, y de allí vino un señor deste linaje afamado a Tepuzculula, y pobló en él con gente de TMantongo prevaleciendo a los naturales que decían haber salido del centro, los cuales vinieron a ser una misma cosa, no solamente en Tepuzculula, donde hasta hoy hay barrios señalados, de los que vinieron de Tilantongo. Pero la lengua de ambos pueblos ha sido siempre una —y Burgoa dice que el origen de estos señores eran dos árboles altísimos a las márgenes del Río de Apoala.

## Conclusión provisional

Los objetos socioculturales son entidades históricamente constituidas y convencionalmente aceptadas, que poseen y expresan aspectos sobresalientes de la vida en una comunidad lingüística dada, y que a menudo reflejan sus creencias más comunes. Las prácticas sociotextuales, en cambio, son conjuntos de convenciones retóricas que rigen los géneros y discursos. Por su parte, los textos obligan a los usuarios del lenguaje a centrarse en un propósito retórico determinado. Los géneros reflejan la manera en que las expresiones lingüísticas sirven en forma convencional para una ocasión social particular. Los discursos comprenden la forma en que las actitudes se expresan, y donde el lenguaje llega a ser, por convención, el vocero de las instituciones sociales.

Una vez delimitados los conceptos de intertextualidad y de isotopía, se procederá a establecer los rasgos propios de cada uno de los textos objeto del presente trabajo, con el fin de generar categorías específicas para su análisis y establecer la recíproca complementariedad y convergencia entre ambas nociones.

Asimismo, me propongo adoptar el criterio enunciado por Lévi-Strauss (1968:197), quien no busca encontrar la versión "auténtica" o "primitiva" de un mito, esa postulada matriz cuya condición de inasible siempre ha sido un obstáculo para el avance de los estudios mitológicos. Así, intentaré definir cada mito por el conjunto de sus versiones, partiendo de la premisa de que no existe una "versión verdadera" —de la cual las otras serían solamente copias, réplicas o ecos deformados—, sino que todas las versiones, en su conjunto, configuran y pertenecen al mito.

## Bibliografía

- Bajtín, Mijail, *Genres and Other Late Essays*, ed. de C. Emerson y M. Holquist, Austin, University of Texas Press, 1986.
- Barthes, Roland, *S/Z*, París, Seuil, 1970.
- \_\_\_\_\_, "Textual Analysis of a Tale of Poe", en M. Blonsky (ed.), *On Signs*, Baltimore, The John Hopkins University Press, 1989.
- Bex, T., *Variety in Written English. Texts in Society: Societies in Texts*, Londres, Routledge, 1996.
- Bloome, D. y A. Egan-Robertson, *The Social Construction of Intertextuality in Classroom Reading and Writing Lessons*, Newark, International Reading Association, 1993.
- Courtés, J. *Semiótica narrativa y discursiva*, Buenos Aires, Hachette, 1980.
- De Beaugrande, R. y W. Dressler, *Introduction to Textlinguistics*, Londres, Longman, 1981.
- Fairclough, N., *Critical Discourse Analysis: The Critical Study of Language*, Londres, Longman, 1995.
- Fairclough, N. y R. Wodak, "Critical Discourse Analysis", en T.A. van Dijk (ed.), *Discourse as Social Interaction*, Londres, Sage, 1998.
- Filinich, María Isabel, "El engaste del tiempo", en Luisa Ruiz Moreno y María Luisa Solís Zepeda (eds.), *Encajes discursivos. Estudios semióticos*, Puebla, SeS-BUAP, 2008, pp. 59-79.
- Floch, Jean-Marie, "Fuera del texto no hay salvación. El enfoque semiótico", en *Semiótica, marketing y comunicación. Bajo los signos, las estrategias*, Barcelona, Paidós, 1993.
- Genette, Gérard, *Palimpsestes. La littérature au second degré*, París, Seuil, 1982.
- \_\_\_\_\_, *Figures III*, París, Seuil, 1972.
- Gimate-Welsh, Adrián, *Del signo al discurso*, México, UAM-I, 2005, pp. 176-177.
- González Montiel, Óscar, "En compañía de los dioses, antropología política: shamanismo mazateco en Oaxaca, México", tesis de licenciatura en Antropología Social, México, UAM-I, 1991.
- Greimas, A.J., *La enunciación, una postura epistemológica*, Puebla, Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades de la UAP, 1996.
- \_\_\_\_\_, "Pour une théorie de l'interprétation du récit mythique", en *Du sens II*, París, Seuil, 1983, pp. 185-230.
- Grosser Lerner, Eva, "Análisis semiótico-narrativo de El Sapo y La Culebra", en *Anales*, vol. 41-1, 2007, pp. 205-237.
- Gutiérrez Estupiñán, Raquel, "Intertextualidad: teoría, desarrollos, funcionamiento", en *Signa*, núm. 3, 1994, pp. 43-57.
- Hatim, B., e I. Mason, *Discourse and the Translator*, Londres, Longman, 1990.
- Kristeva, Julia "Bajtín, la palabra, el diálogo y la novela", en D. Navarro (ed.), *Intertextualité. Francia en el origen de un término y el desarrollo de un concepto*, La Habana, UNEAC/ Casa de las Américas/ Embajada de Francia en Cuba (Criterios), 1997.
- Lemke, J. L., *Translating Poetry: Seven Strategies and a Blueprint*, Assen, Van Gorcum, 1985.
- Lévi-Strauss, C., *Antropología estructural*, Buenos Aires, Eudeba, 1968.
- Linell, P., "Discourse across Boundaries: On Recontextualizations and the Blending of Volees in Professional Discourse", en *Text 18*, núm. 2, 1998, pp. 143-157.
- Maingueneau, D., *Nouvelles Tendances en Analyse du Discours*, París, Hachette, 1987.
- Navarro, Desiderio, "Intertextualité. 30 años después", en D. Navarro (ed.), *Intertextualité. Francia en el origen de un término y el desarrollo de un concepto*, La Habana, UNEAC/ Casa de las Américas/ Embajada de Francia en Cuba (Criterios), [http://www.criterios.es/pdf/intertextualite30.pdf], 26 de mayo de 2009.
- Pecheux, M., *Lenguaje, Semantics and Ideology: Stating the Obvious*, Londres y Basingstoke, Macmillan, 1982.
- Rastier, François, *Semántica interpretativa*, México, Siglo XXI, 2005.
- \_\_\_\_\_, "El desarrollo del concepto de isotopía", en *Semiosis*, núm. 12-13, enero-diciembre 1984.

# Julio César Olivé: el individuo en la historia

Aldir González Morelos Zaragoza\*

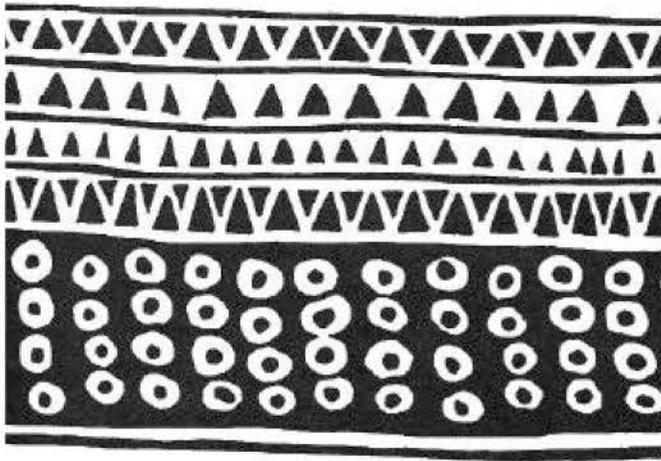
Los procesos sociales son sumamente complejos. Independientemente de la explicación que diversas corrientes teóricas den a las causas del cambio social, dentro del mar de procesos que se entrelazan —y que en ocasiones unos determinan a otros—, existe la acción consciente que ejercen los grupos humanos para impulsar en un momento específico el proceso histórico con determinado rumbo. En momentos de necesidad social surgen individuos que, representando los intereses de esos grupos, tienen como misión razonar y actuar para que en una coyuntura dada se incline la balanza de la historia hacia un punto determinado.

En este breve trabajo pretendo abordar el papel que un individuo, representante de la posición nacionalista asumida por gran parte del pueblo mexicano, desempeñó durante 1972 en un aspecto fundamental de la vida del país: la defensa del patrimonio arqueológico, histórico y artístico, un elemento substancial de la identidad nacional y, por ende, de la soberanía nacional.

\*Dirección de Estudios Arqueológicos-INAH. aldir04@yahoo.com.mx  
El 28 de abril de 2004, diez antropólogos de distintas especialidades —adscritos a instituciones académicas como el INAH, la UNAM y la ENAH—, se reunieron en el Museo Nacional de Antropología para rendir homenaje al doctor Julio César Olivé. Cada uno abordó una faceta específica en la que el investigador emérito del INAH se destacó por sus aportaciones en los campos de la investigación, docencia, legislación sobre el patrimonio cultural y museos, entre otros. Por diversas razones las participaciones no pudieron salir a la luz pública. Quien esto escribe expuso la importancia de la Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas y el papel desempeñado por el doctor Olivé en su elaboración y subsiguiente aprobación. Este trabajo expuesto en 2004 se publica como una forma de rendirle un homenaje póstumo. Además, dado que el mejor homenaje es la defensa irrestricta de los aspectos sustanciales y vigentes de su obra, al concluir el texto de la ponencia se sintetizan los embates que actualmente afrontan tanto la filosofía como los aspectos esenciales de la mencionada ley.

Es bien sabido que durante la discusión legislativa de la actual Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas se enfrentaron principalmente dos posiciones. Por una parte estaba la corriente nacionalista que defendía tanto la propiedad de la Nación sobre los bienes arqueológicos como el uso social del legado histórico y artístico de interés nacional. Por otra parte se encontraba la postura privatizadora que pretendía expropiar a la nación la propiedad de los monumentos arqueológicos y el usufructo de los bienes históricos y artísticos nacionales. La lucha fue enconada y en ella participaron numerosos contrincantes. Para unos estaba en juego la subsistencia de un cimiento de nuestra nacionalidad y de nuestra soberanía. Para otros, ganancias económicas estratosféricas por la posibilidad de liberar una nueva mercancía altamente cotizada en los mercados nacional e internacional: el patrimonio arqueológico, histórico y artístico de la nación.

En esa contienda un individuo desempeñó un papel sobresaliente: el doctor Julio César Olivé Negrete. Su mayor aporte fue dar dirección a la lucha de la corriente nacionalista fusionando la teoría y la práctica sociales. Pudo hacerlo debido a sus características personales, indispensables en ese momento para que la vigente Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas tuviera como características fundamentales el carácter federal de la protección de ese patrimonio, la propiedad de la nación sobre los monumentos arqueológicos, el carácter social de los monumentos y zonas arqueológicas, artísticos e históricos, la coadyuvancia de estados y municipios en la protección de ese legado y la participación de la sociedad civil en estas tareas. Gran parte de esa ley fue redactada por el doctor Olivé.



Las características personales que influyeron en este resultado fueron principalmente la profunda convicción nacionalista del profesor Olivé, su compromiso social con las clases populares, su formación científica como antropólogo especializado en arqueología, su formación como abogado y su visión política para definir los objetivos, analizar las fuerzas contendientes y actuar en consecuencia.

El nacionalismo de nuestro homenajeado, y su visión de futuro, lo llevaron a impulsar en 1966 una reforma a la fracción XXV del artículo 73 constitucional, que otorgara al Congreso de la Unión facultades para legislar sobre monumentos arqueológicos, históricos y artísticos de interés nacional. Con base en esto, la ley federal vigente confiere al gobierno federal la competencia en el patrimonio arqueológico, artístico e histórico, y garantiza la participación de estados y municipios mediante la coadyuvancia. Tal forma de coordinación entre los diversos integrantes del pacto federal ha permitido que este patrimonio —insisto, un cimiento importantísimo de la conciencia nacional— se mantenga como un todo y no se parcialice en función de regionalismos. La ley también prevé los órganos facultados para aplicar esta normatividad en todo el país; gracias a ello el INAH y el INBA han tenido un fundamento legal más para actuar en la investigación, conservación y difusión de este legado en sus respectivos campos de acción. Los problemas fundamentales que se han presentado en la protección de este patrimonio no tienen su origen en la ley, sino en su falta de aplicación por motivos políticos, presupuestales, técnicos o de otra índole.

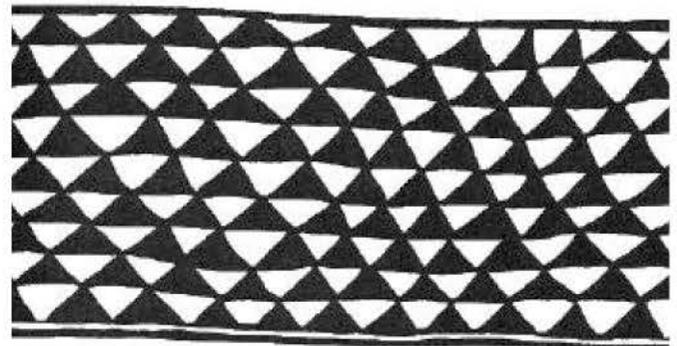
Estrechamente imbricado con el nacionalismo del doctor Olivé está su compromiso social, el cual quedó plasmado en la mencionada ley federal, al tener como una de sus características fundamentales la preeminencia de los intereses colectivos sobre los privados en la protección de la herencia

arqueológica, histórica y artística de interés nacional. Así, se establece expresamente que la ley es de interés social y nacional, que sus disposiciones son de orden público (Ley Federal, 2009: art. 1) y que son de utilidad pública la investigación y protección del patrimonio que tutela (*ibidem*: art. 2). Elemento fundamental del compromiso social y del nacionalismo es la disposición expresa que los monumentos arqueológicos son propiedad de la nación, inalienables e imprescriptibles (*ibidem*: art. 27).

La elaboración de una Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas que tutele el patrimonio de un país como el nuestro no sólo requiere de convicción nacionalista y compromiso social, esos son sólo sus indispensables principios. El contenido de la Ley debe ser indudablemente académico, estar sustentado sólidamente en conceptos científicos. Su forma debe cumplir con la técnica jurídica. Es por esto que la preparación profesional del doctor Olivé como antropólogo y como abogado le permitió dar a este ordenamiento legal aplicabilidad teórica y práctica.

Su formación científica como antropólogo especializado en arqueología le dio la posibilidad de distinguir claramente el patrimonio arqueológico, histórico y artístico que debe ser protegido federalmente de otras formas de patrimonio cultural cuyo resguardo corresponde a los estados y municipios, a diversos grupos humanos o a legislaciones que establezcan diversos derechos de la población. Así, la ley federal que nos ocupa es una ley específica que delimita exactamente su campo de acción, su materia jurídica. Gracias a ello este legado puede ser realmente protegido sin estar oculto bajo el nombre genérico de "patrimonio cultural".

Su solidez profesional también lo llevó a hacer innovaciones de gran trascendencia en el texto de la ley para que ésta pudiera cumplir con su objetivo de preservar el patrimonio arqueológico. En primer lugar introdujo el concepto de *zona de monumentos arqueológicos* (*ibidem*: p. 39), superando la concepción de monumento aislado como único



objeto de protección y abriendo la posibilidad de proteger legalmente la inmensa mayoría de zonas arqueológicas con la sola existencia, o presunción de existencia, de un conjunto de monumentos inmuebles (Gaxiola y González Morelos, 2001). Otra aportación académica de gran importancia en la Ley es la definición amplia de *monumento arqueológico* que incluye no sólo los vestigios elaborados por el hombre, sino también los restos humanos, de la flora y de la fauna asociados con ellos (Ley Federal, 2009: art. 28). Estas aportaciones son de gran relevancia no sólo para la protección de este patrimonio sino para el resguardo del objeto de estudio de la ciencia arqueológica (Gaxiola y González Morelos, *op. cit.*).

En 1972 jugaron un papel importante en la defensa de las posiciones nacionalistas personalidades que hoy se encuentran en esta mesa, maestros y alumnos de la Escuela Nacional de Antropología e Historia y, entre otras, organizaciones de antropólogos fundadas a iniciativa del doctor Olivé y dirigidas por él, como la organización sindical del personal académico del INAH y la Asociación Mexicana de Antropólogos Profesionales. La visión política y de futuro del doctor Olivé le permitió unir la teoría con la práctica, definir los objetivos, analizar las fuerzas opuestas, actuar en el contexto sociopolítico del momento y llevar a buen término la lucha.

El tiempo de exposición es breve y sólo me resta concluir que, por la importancia de la Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas en el resguardo de este patrimonio, uno de los fundamentos de la identidad y la soberanía nacionales, el pueblo de México está en deuda con el doctor Julio César Olivé Negrete. La mejor manera de rendirle homenaje es defendiendo los aspectos fundamentales de esta Ley y aplicándola cabalmente.

### **Síntesis de los embates actuales a la Ley Federal.**

Un punto central es el intento de eliminar su carácter federal y nacional. Se trata de transformar la actual coadyuvancia de estados y municipios en concurrencia de responsabilidades de los tres niveles de gobierno sobre lo arqueológico, histórico y artístico, abriendo la posibilidad de que se legisle localmente sobre ese tema. Parte de esta ofensiva se relaciona también con la pretensión de disminuir legal, política y administrativamente las facultades del INAH y del INBA para traspasarlas a los poderes locales.

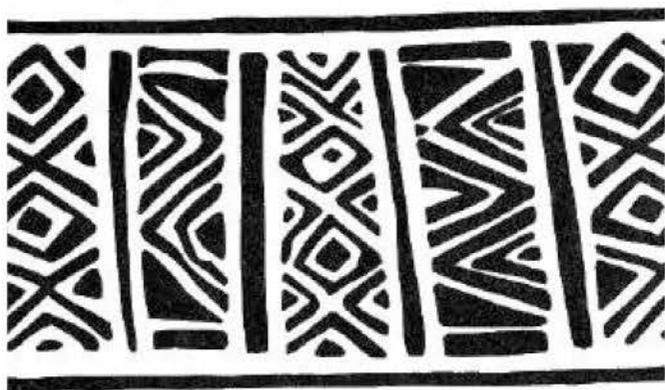
También se pretende quebrantar la utilidad pública de la investigación y la conservación de los monumentos y zonas que la ley federal protege, mediante el intento de separar la



cultura y la educación y a través de la desvinculación de la investigación científica respecto de la conservación de este legado cultural. Esta fragmentación traería como consecuencia el menoscabo del contenido histórico de este patrimonio y, por ende, de su papel en la formación de la identidad cultural de los mexicanos, uno de los fundamentos de la independencia y soberanía de la nación.

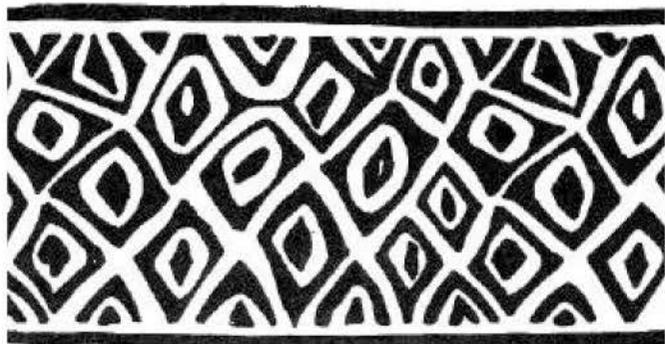
Asimismo, se ha pretendido, por medio de leyes específicas y autorizaciones ilegales, anular la propiedad de la nación sobre los monumentos arqueológicos, afectando también su carácter de inalienables e imprescriptibles. Este mecanismo consiste en impulsar el usufructo privado de los monumentos y de las zonas arqueológicas, incluso de las que pertenecen a la federación y están bajo administración federal, contraponiendo artificialmente el desarrollo social y económico con el resguardo de este patrimonio cultural. Así, aun a costa de la preservación de este último, se ha priorizado impulsar el turismo a zonas arqueológicas e históricas como motor de desarrollo regional.

El concepto de zona de monumentos arqueológicos está siendo alterado para reducir el universo de protección que la ley federal otorga a estas zonas. A la amplia definición legal de "área que comprende varios monumentos arqueol-



lógicos inmuebles, o en que se presuma su existencia" (art. 39), se le incorpora el requisito de que deben contar con Declaratoria Presidencial. Esto reduce la protección a 47 zonas declaradas —según datos del Registro Público de Monumentos y Zonas Arqueológicas—, quedando en la indefensión aproximadamente 99.93 por ciento de un total de 64 mil zonas.

Los intentos para separar del ámbito federal este legado cultural, de menoscabar el interés social y nacional, de desvincular la cultura y la educación, de separar la investigación y la conservación, de invalidar la propiedad de la nación sobre los monumentos arqueológicos, de requerir la declaratoria presidencial para la protección legal de las zonas arqueológicas, y de transformar a los monumentos y a las zonas arqueológicas, históricos y artísticos en fuentes para la obtención de divisas, ponen en grave riesgo la preservación de este patrimonio cultural y trastocan totalmente su esencia. Se le arranca su contenido educativo, social e identitario y se le convierte en simple objeto mercantil, con las correspondientes consecuencias altamente negativas para la nación y para la gran mayoría de los mexicanos. La filosofía que sustenta a la ley federal, consistente en garantizar la preeminencia de los intereses colectivos sobre los privados, es convertida en su opuesta: garantizar las



ganancias privadas expropiando a la nación no sólo el uso pleno de su legado cultural, sino también parte importante de su significado identitario.

La especificidad de la ley también está siendo cuestionada. Se intenta subsumir a los monumentos y zonas arqueológicas, históricas y artísticas dentro del más amplio concepto de patrimonio cultural, y con base en esto modificar la ley federal incorporándole lo correspondiente a los bienes que conforman el patrimonio inmaterial. La naturaleza intrínsecamente distinta de ambos tipos de legado cultural requiere de leyes diferentes. Las especificidades mismas del patrimonio inmaterial obligan, por un lado, a la existencia de varias leyes que lo protejan y permitan su autotransformación y, por otro, imponen el rechazo a legislar sobre muchos otros aspectos de los usos, costumbres, tradiciones, formas de vida, creencias y demás características de los diversos grupos étnicos y culturas locales, regionales y populares (González Morelos, 2005: 105-106). Tanto para lo arqueológico, histórico y artístico como para el patrimonio inmaterial sería sumamente perjudicial modificar la ley federal en el sentido expuesto.

Lo planteado en esta síntesis muestra que algunos aspectos fundamentales de la ley federal están en grave riesgo, y por ende también lo están la protección y conservación del patrimonio arqueológico, histórico y artístico. El cambio de la filosofía de la ley federal hacia el extremo opuesto de su concepción original repercutiría negativamente en la educación y en la conformación y consolidación de la identidad cultural de los mexicanos. La afectación y posible destrucción de este legado amenazan de manera considerable el desarrollo del conocimiento científico sobre el pasado más antiguo de nuestro país. Hoy en día se vuelve imperioso defender la vigencia de la Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas.

#### Bibliografía

- Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas, 2009 (en línea), [<http://www.cddhcu.gob.mx/Leyes-Biblio/doc/131.doc>].
- Gaxiola González, Margarita y Aldir González Morelos Z., "En defensa de la Ley Federal sobre Monumentos y Zonas Arqueológicas, Artísticas e Históricas", ponencia presentada en el Foro sobre Patrimonio Cultural, Oaxaca, Oax., 2001 (mecanoescrito).
- González Morelos Z., Aldir, "Marco jurídico del organismo gubernamental de cultura", en *Diario de Campo*, núm. 81, octubre-diciembre 2005, pp. 103-113.

# Comida para todos: alimentación y cultura

## Introducción

La alimentación es un campo ciertamente con muchos caminos y éstos a su vez conducen a quienes los seguimos por múltiples senderos. El análisis multidisciplinario es requisito en esta esfera. En este número un grupo de entusiastas estudiosos de la alimentación nos hemos unido por el mismo interés: desentrañar interrogantes. Hemos querido mostrar algunas de las líneas de investigación que en este año de importantes conmemoraciones y de grandes festejos constituyen una preocupación y prioridad de escrutinio. Esperamos haber llegado a buen puerto.

Su contenido es variado. Un primer bloque lo constituye el abordaje del sustento tanto de los mesoamericanos como de los indígenas actuales, la revisión de los imaginarios alimentarios que crean tanto las grandes sociedades como los pequeños grupos. Está también presente el registro de nuevas fuentes, sobre todo de aquellas olvidadas en archivos y bibliotecas, el léxico caribeño que se ha formado en torno a los productos y utensilios e incluso nuevas apreciaciones que distinguen en el acto de comer una cercanía con la sexualidad.

Saúl Millán nos habla de la comida y la vida ceremonial en las que distingue una serie de prácticas colectivas características de la Sierra Norte de Puebla. Nos acerca a la mitología nahua y a sus diferentes postulados en los que detecta un vínculo entre los hombres y los alimentos que les confieren existencia. Paris Aguilar toma al maíz como hilo conductor y nos muestra cómo las sociedades entienden y se apropian del mundo alimentario; retoma varios estudios para destacar la importancia de este cereal, alimento vertebral de aztecas y mayas, y que en su uso actual como combustibles deja atrás su sola condición de alimento básico.

Jiapsy Arias, por su parte, diserta sobre los sistemas simbólicos donde se ubican los imaginarios en la alimentación. Atribuye a éstos un poderoso significado que distingue entre grupos religiosos femeninos, en los que la alimentación mística se vuelve un poderoso elemento de poder de género y al que la mujer misma le atribuye su significado. José Luis Juárez rescata tres documentos culinarios del siglo XIX, huellas de la supervivencia de estructuras alimenticias a través de la retoma y la repetición, y ve en ellas un indicador de la atención a la cocina durante el llamado Segundo Imperio.

Una mirada al proceso de abstracción y lenguaje con el que se fue incorporando un amplio vocabulario en taíno para designar flores y plantas comestibles, es el tema que nos



C.B. Waite, Retrato de mujer indígena de Xochicalco, ca. 1910, Morelos. Sinafo-FN-INAH, inv. I21710.

comparte Janet Long, mientras que Ángel Méndez analiza la comida como medio de comunicación. Siguiendo a varios filósofos discurre sobre la manera en que ciertos alimentos provocan actitudes asociadas a la sensualidad y el erotismo, sobre todo en un contexto de manipulación táctil conjugada con la intervención de los otros sentidos como el olfato, el gusto y la vista, que inducen al comensal-espectador a una reacción particular.

Un segundo eje, y no por ello menos importante, está constituido por reflexiones centradas en la irremediable pérdida de alimentos, patrones y costumbres que padecemos en la actualidad, y que han arrojado funestos resultados que se traducen en los desórdenes alimentarios que aquejan sobre todo a nuestra población joven. En ese sentido, las posiciones ante las dietas cotidianas se expresan desde puntos de vista orientados hacia la buena nutrición, la atención a los sistemas alimentarios y a los efectos que tienen en la población.

María A. Cervantes propone revisar los conceptos de cuerpo, alimentación, salud y enfermedad, como una unidad que ahora parece simplificarse y a la vez alejarse de la complejidad. La unión de estos factores era un rasgo notable en tiempos prehispánicos, en los que incluso los alimentos mismos funcionaban como medicamentos. Yesenia Peña plantea y contesta la pregunta sobre qué comer: nos brinda una interesante clasificación de alimentos para demostrar que éstos y la nutrición son un todo complejo que ella relaciona con hábitos sociales y culturales en los que detecta un menosprecio hacia cierto tipo de alimentos.

La alimentación inteligente, nos dice Cristina Barros, es aquella que favorece la salud y por ello enfoca la obesidad como un problema contemporáneo que la afecta. Este padecimiento no se tenía en la época prehispánica y se fue adquiriendo en la sociedad mexicana moderna a consecuencia del alejamiento paulatino de las prácticas de aquél sistema alimentario tradicional. Finalmente, Luis Alberto Vargas nos comparte una reflexión en torno a los estudios de antropología sobre alimentación y nutrición. Señala la utilidad de éstos en favor de un sistema de salud individual y colectivo, al tiempo que analiza el papel central de la antropología física en pacientes con problemas relacionados con la alimentación.

Ponemos sobre la mesa de discusión estos avances que forman parte de una apreciación global sobre nuestros temas de trabajo, en los que se reconoce la alimentación como un catalizador cultural de los pueblos e individuos, que nos acompaña y preocupa por partida doble, en tanto estamos inmersos como sujetos y objetos de estudio en el gran proceso alimentario.

José Luis Juárez López  
Escuela Nacional de Antropología e Historia-INAH

# La comida y la vida ceremonial entre los nahuas de la Sierra Norte de Puebla

Saúl Millán Valenzuela\*

Fuera de contextos rituales, las comidas colectivas son eventos relativamente escasos entre los pueblos indígenas de México, y cuando se producen designan por lo general la retribución de un servicio que varía de acuerdo con las circunstancias, ya sea la construcción de una casa o la preparación de una mayordomía dedicada a los santos tutelares de la comunidad. Cada fiesta, ya sea familiar o comunitaria, se convierte así en un espacio de producción culinaria que no está destinada al consumo doméstico, sino a una distribución colectiva de los alimentos que abarca diversos sectores de la comunidad.

La donación de alimentos suele ser así parte de un sistema ceremonial más amplio que, si bien se manifiesta en distintos momentos del ciclo vital, inicia generalmente con los rituales del nacimiento. En numerosas comunidades indígenas que se distribuyen a lo largo de la Sierra Norte de Puebla, los rituales de nacimiento están en efecto acompañados por ceremonias de iniciación en las que los niños reciben sus primeros alimentos. En San Miguel Tzinacapan, por ejemplo, los recién nacidos transitan por un proceso ceremonial que tiene lugar a los tres meses del nacimiento, cuando el niño recibe los primeros alimentos sólidos de su vida, elaborados a base de maíz, que sustituirán paulatinamente a la leche materna y lo conducirán a alimentarse de los productos derivados de la tierra. Esta primera comida se convierte, por lo tanto, en un acto extremadamente ritualizado que da lugar a dos secuencias ceremoniales complementarias. La primera consiste en inducir a la criatura a tocar la tierra con sus plantas y a identificarse con las labores sociales que habrá de desempeñar en el futuro. Si en el caso de los varones la identificación se formula por medio de la invitación que la madrina pronuncia para que el niño asuma las tareas masculinas, en el caso de las mujeres se les invita verbalmente a que realicen las principales tareas femeninas, como son moler el *nixtamal* y fabricar las tortillas. En consecuencia, los niños recibirán de manos de sus padrinos un *mekapal* y un pequeño machete, los instrumentos que los adultos emplean para cortar la leña del monte, mientras las niñas obtienen una pequeña jícara que emula los instrumentos domésticos empleados por las mujeres.

Los indígenas de esta región serrana, donde predominan las lenguas náhuatl y totonaca, distinguen lingüísticamente a la tortilla del resto de los alimentos que la acompañan. La importancia de esta distinción no sólo se manifiesta en el valor que se confiere a la tortilla como alimento central, sino también en el proceso de aprendizaje de las tareas culinarias que inicia desde la infancia. Si bien estas tareas se transmiten de generación en generación, se distribuyen en cambio entre las mujeres adultas de los distintos grupos domésticos, a quienes corresponde enseñar

\* Escuela Nacional de Antropología e Historia-INAH. [smillan@prodigy.net.mx](mailto:smillan@prodigy.net.mx)

a las jóvenes muchachas el arte de la preparación de alimentos. Así, mientras la obligación de las madres consiste en enseñar a sus hijas el procedimiento para elaborar las tortillas, las suegras serán más tarde las encargadas de instruir las en la preparación de otros platillos adicionales. En el primer caso, cuando inician desde pequeñas su proceso de aprendizaje, las niñas deberán comer las primeras tortillas que cocinan, hasta el día en que éstas hayan adquirido el sabor y la consistencia aceptables como para poder ofrecerlas al resto de la familia (Pury-Toumi, 1997). La correcta preparación de las tortillas, producto de un largo periodo de aprendizaje, pasa a ser una forma de distinción social entre las niñas y las jóvenes maduras.

En diversos sentidos, los alimentos derivados del maíz acompañan los momentos más relevantes de la vida de los individuos. Así como el atole y los tamales están presentes en los meses posteriores al nacimiento, cuando el recién nacido recibe los primeros alimentos sólidos de su vida, las tortillas suelen acompañar el sepelio de los difuntos. La idea de que la muerte consiste en un largo viaje hacia el inframundo, presente desde la época prehispánica, se expresa actualmente por medio de los alimentos que acompañan el cuerpo del difunto, en cuyo ataúd se colocan siete tortillas, siete frijoles y siete chiles con el propósito de solventar las dificultades del viaje y los siete años que, según se estima, dura la travesía. A lo largo de este periodo, los muertos se alimentarán con los productos que sus familiares han colocado en el ataúd, hasta el día en que finalmente les esté "concedido realizar un viaje anual a la Tierra, en forma de mariposas o de otros seres alados, dirigiéndose desde occidente hacia el mar" (Signorini y Lupo, 1989: 16).

A pesar de la variedad de productos, ingredientes y condimentos, es posible advertir que las ofrendas alimenticias se elaboran generalmente en referencia al cuerpo humano. Este procedimiento toma la forma de una operación cognoscitiva en aquellas ofrendas en las que el cuerpo no sólo proporciona los elementos de referencia, sino también el modelo de su articulación. Si en algunos casos las ofrendas de pan se elaboran como figuras antropomorfas que reproducen los contornos corporales, en otros, por el contrario, las representaciones del cuerpo están contenidas en el simbolismo de las ofrendas. Los nahuas de Cuetzalan estiman, en efecto, que los tamales de carne que se preparan para la fiesta de los muertos simbolizan el cadáver de los difuntos, mientras la hoja de maíz que los envuelve cobra el sentido del ataúd. Dado que los tamales se elaboran a base de maíz, mole negro y carne, los ingredientes toman las funciones del cuerpo, la

sangre y el alma. Otros ingredientes culinarios pueden representar a su vez los fluidos corporales, como es el caso del *pipan*, la salsa con la que se aderezan algunas especies de tamales (Lok, 1991).

Entre otros aspectos, la asociación entre el hombre y el maíz se establece a partir de los alimentos que los nutren. Los agricultores indígenas estiman en efecto que los alimentos consumidos durante la siembra del maíz determinarán el crecimiento y la forma de las mazorcas. En consecuencia, las comidas que se efectúan durante la época de siembra están reguladas por reglas sumamente estrictas en torno a la alimentación. De acuerdo con las creencias locales, comer huevos duros o sesos de cerdo determinará la propagación del hongo conocido como *huilacoche*; consumir frijoles provocará que el maíz salga oscuro y enmohecido, mientras comer cerdo sería la causa de que las mazorcas nazcan deformes (Lupo, 1995). Abstenerse de comer, sin embargo, tiene también consecuencias negativas, pues las espigas se estrecharán por el medio, a semejanza de quien se "ha apretado el cinturón" durante la siembra. Por el contrario, para que el maíz crezca sano y fuerte es necesario que el agricultor coma abundantemente, alimentándose de sustancias sabrosas y nutritivas como la tortilla y las aves de corral (*idem*). De ahí que la siembra del maíz suela acompañarse con el consumo de estos animales domésticos, pues se considera que el aleteo de las aves constituye un medio de prevención contra los fuertes vientos del estiaje, cuyo advenimiento amenaza regularmente a las espigas del maíz.

En el extremo oriental de la Sierra Norte de Puebla, sin embargo, el cereal asume diferentes modalidades cromáticas que sus consumidores identifican con dos modelos corporales distintos. Al maíz blanco, principal fuente de la alimentación humana, se le conoce con el nombre de *xinola*, que es el apelativo que reciben las mujeres blancas, esposas de los *coyomej* o "extranjeros". El maíz morado es en cambio *tomaseualnantzin*, "nuestra madre indígena", y se identifica plenamente con las características corporales de las mujeres indígenas. Esta identificación permite, de hecho, que el maíz blanco se conciba como la pareja matrimonial del maíz amarillo, mientras que su contraparte, el maíz morado, establece el mismo nexo con el maíz rojo, formando dos parejas conyugales que se unen de acuerdo con sus propias fisonomías. En virtud de las parejas que forman, la siembra de las milpas se organiza generalmente bajo un modelo matrimonial. De acuerdo con los procedimientos más tradicionales, las cuatro especies deben sembrarse formando

parejas, de tal manera que el maíz amarillo se sembrará al lado del blanco y el rojo al lado del morado. Mientras las especies femeninas se doblan hacia abajo, en dirección al poniente, las especies masculinas (amarillo y rojo) se doblan en la dirección contraria. Si bien durante la cosecha las mazorcas se separan en función de sus colores, a la hora de colocarlas en el granero se alterna un maíz masculino y otro femenino, procurando que las mazorcas reposen en parejas, como suelen reposar los hombres y las mujeres casados.

La armonía conyugal que los nahuas atribuyen al maíz no impide, sin embargo, que se produzcan algunos desequilibrios. Cuando un agricultor siembra su milpa sin otro motivo que el beneficio económico, afloran los conflictos matrimoniales entre las variedades masculinas y femeninas del maíz. De acuerdo con las exégesis nahuas, el maíz amarillo puede increpar a su esposa, el maíz blanco, en los siguientes términos: “Si quieres quedarte aquí, con este hombre, yo me voy”. Aunque la amenaza nunca se cumple, en razón de que el interés económico obstaculiza generalmente la producción de buenas cosechas, tiene el sentido de una posible infidelidad, cercana al adulterio, que está casi siempre presente en las creencias que involucran el consumo de alimentos.

En la medida en que las relaciones sexuales van siempre acompañadas por un intercambio de comida, la donación de los alimentos que provienen de la cacería pasa a ser una esfera extremadamente reglamentada, sujeta a prohibiciones y prescripciones que sólo se observan en la comida ceremonial. En contraste con algunos animales domésticos, cuyo consumo es estrictamente exogámico, las presas de caza no deben ser nunca donadas fuera del ámbito familiar, ya que su donación traería como consecuencia la enfermedad de los animales silvestres y, en caso de adulterio, el fallecimiento de la esposa del cazador. La prohibición vuelve equivalente el adulterio con la donación de carne, en la medida en que ambas acciones violan las reglas de endogamia que rigen a la comida y a la sexualidad. De ahí que los nahuas formulen una reglamentación sumamente elaborada en torno a la preparación, el consumo y la donación de comida. Mientras los animales silvestres están por lo general sujetos a una regla de endogamia que obliga consumirlos al interior del grupo doméstico, evitando su donación a miembros externos al grupo familiar, algunos animales domésticos siguen en cambio la dirección contraria. El guajolote, en efecto, no sólo se distingue del resto de las aves de corral por sus costumbres alimenticias, basadas en el consumo de *nixtamal*, sino también por ser un animal que casi nunca se comparte al interior del grupo doméstico. El visitante que

acuda a San Miguel Tzinacapan, en el municipio de Cuetzalan, observará que la multitud de guajolotes dispersos por las calles no forman parte del consumo doméstico, y se crían en cambio como elementos de un sistema ceremonial que involucra invariablemente a padrinos y compadres, adscritos a los rituales del ciclo vital. Mediante el circuito que enlaza a distintos grupos familiares, relacionados por vínculos de parentesco ritual, el guajolote pasa a ser un alimento exogámico que se opone diametralmente a las presas de caza, consideradas por el contrario como alimentos endogámicos. La regla que prescribe consumir animales silvestres al interior del grupo familiar es, por lo tanto, simétrica a la norma que obliga donar guajolotes a los padrinos. Al presentar al adulterio en un marco que reglamenta las normas esenciales de la cacería, estas prescripciones formulan una extraña relación entre la sexualidad, la alimentación y los animales silvestres, formando un campo semántico que es común observar en la mitología.

Sujetos a variaciones, a cambios de personajes y diferentes situaciones, los relatos nahuas ponen casi siempre de relieve un antiguo tema amerindio, según el cual existen relaciones de equivalencia entre el mundo humano y el mundo animal. Aun cuando estas equivalencias surgen en distintos campos, se expresan gramaticalmente en la lengua vernácula mediante una regla que separa los seres animados de los inanimados. Las narraciones conocidas como *tajtol melauj*, en las que se citan a menudo las palabras de los animales, emplean de hecho el mismo sufijo (*te*) que identifica al género humano, indicando la tercera persona del plural que se aplica en general para los seres animados (Chamoux, 2008). Las analogías lingüísticas son en este caso la expresión de una equivalencia ontológica, según la cual humanos y animales comparten un origen común. En el pensamiento nahua, en efecto, no son las formas naturales las que definen la condición original de hombres y animales, sino las formas humanas las que otorgan el sentido primigenio de ambos. De acuerdo con los mitos de origen, los animales fueron inicialmente seres humanos que adquirieron una nueva fisonomía después del Diluvio, cuando “los hombres y los ángeles del mundo anterior fueron transformados en animales” (Reynoso, 2006: 110) en la medida en que modificaron sus formas de alimentación. Al descender a la tierra, por mandato divino, los ángeles se alimentaron de los restos humanos y tomaron la forma de zopilotes o gavilanes, mientras los hombres del mundo anterior se convirtieron en monos o en otras especies animales. Si los monos y los osos piensan de manera semejante a nosotros, como afirman los nahuas, es porque



Campeños en comida multitudinaria, ca. 1905, México. Fondo Casasola, Sinafo-FN-INAH, inv. 5312 (detalle).

ambos “animales son restos de humanidades anteriores, destruidas en el fin del mundo, lo que explica la similitud de morfología y de comportamiento” (Beaucage, 2003: 13). La humanidad contemporánea desciende en cambio de unos cuantos sobrevivientes que acataron la palabra de Dios, construyeron un arca y se salvaron de perecer ahogados bajo las aguas del diluvio. Otros seres, como los *tsitsimimej* o gigantes de la era antediluviana, dieron origen a diversos insectos que los nahuas clasifican hoy en día bajo la categoría de *tecuanimej* o “devoradores de hombres”, ya que los antiguos gigantes se caracterizaban por su propensión a la antropofagia.

En un contexto mitológico en el que los animales descienden de los hombres, y no los hombres de los animales, el pensamiento nahua llega a una conclusión esencialmente opuesta del naturalismo occidental. Si éste ve en la naturaleza el origen de la humanidad, aquél ve en la humanidad el principio de las especies naturales. En consecuencia, más que atribuir a las sociedades humanas una condición natural, percibe las especies animales como conjuntos organizados por relaciones sociales que no difieren en esencia de los vínculos de parentesco que unen a los hombres. Las relaciones jerárquicas que diversos investigadores han identificado en las concepciones nahuas sobre el mundo animal, argumentando que se trataría de “una jerarquía de las especies” (Chamoux, 2008) o de una “visión jerárquica de las potencias naturales” (Dehouve, 2008: 5), deben de hecho

comprenderse como el efecto de una causa general, presente en el discurso mitológico, que permitió a los animales y a otros seres del cosmos conservar su humanidad original. La herencia, sin embargo, no fue fortuita: animales y espíritus preservaron el conjunto de lazos sociales, vínculos de parentesco y relaciones jerárquicas que eran intrínsecos a una humanidad carente de naturaleza, pero dotada de cultura y de subjetividad. En esta especie de *animismo mesoamericano*, como lo llamaría Descola, “el referencial común a todos los seres de la naturaleza no es el hombre en cuanto a especie, sino la humanidad en cuanto condición” (Descola, 2002).

Si la mitología nahua postula una continuidad entre la humanidad y las especies animales, formula en cambio una discontinuidad entre las formas corporales y las modalidades de alimentación. Los mitos de origen hacen en efecto referencia a una transición alimentaria que modificó los cuerpos originales: los ángeles se transformaron en zopilotes cuando se alimentaron de carroña, los gigantes se volvieron insectos por su propensión a la antropofagia y los hombres que comían piedras adoptaron la fisonomía de los monos o de los osos. Las humanidades sucesivas, como desde hace siglos atestiguaba la *Leyenda de los Soles* (1558), pasan por una especie de espiral evolutiva que se manifiesta en las formas de alimentarse, de tal manera que cada ciclo supone una nueva alimentación y cada alimento un modelo corporal discontinuo. Después del diluvio, la continuidad morfológica caracterizó por el contrario a aquellos hombres que siguieron nutriéndose a base de maíz, ese don divino que en diversos mitos mesoamericanos aparece como la materia prima de los cuerpos humanos. El cereal garantizó de esta manera una identidad corporal, distintiva de los nahuas o *maseuales*, pero sólo en la medida en que cada cuerpo se distinguió finalmente por sus formas de alimentarse.

En las concepciones indígenas, como ha hecho notar Pedro Pitarch (1996: 137), “el cuerpo encarna literalmente lo que ingiere”. Cuando un nahua afirma que su carne está hecha de maíz, en cierta medida establece un vínculo entre las formas de alimentación y las figuras corporales, asumiendo que éstas varían de acuerdo con las fuentes principales de consumo. Sin ser expresiones estrictamente metafóricas, como podría suponerse, estas afirmaciones suelen definir una especie de ontología alimentaria, según la cual los seres existen en función de los alimentos que consumen. La alimentación traza en estos casos una frontera conceptual que distingue a los seres humanos de las entidades no humanas, en virtud de que estas últimas se nutren de materias y sustancias que no son aptas para el consumo humano. La

frontera alimenticia define por lo tanto dos regiones ontológicamente separadas, cuyo equilibrio se expresa mediante la fórmula *cua* (“comer”) que la tradición oral emplea para nombrar fenómenos naturales como los eclipses y las inundaciones, concebidos simultáneamente como actos de depredación entre los astros y como actos de asimilación entre el agua y la tierra. Si el fin de la humanidad está implícito en la palabra *tecua* (es decir, “ser comido”), es porque “el fin del mundo es concebido como una devoración total” (Pury-Toumi, 1997: 97-99), que convierte al mundo humano en presa de depredadores cósmicos, asimilados en las figuras legendarias de los *tecuanimej* o devoradores que tanto han obsesionado a los nahuas antiguos y modernos.

Los trabajos de Sybille de Pury-Toumi han demostrado que, en lengua náhuatl, la extensión semántica del verbo *cua* (“comer”) es considerablemente asombrosa. El verbo no sólo se emplea para designar los procesos del ciclo vital, en los que el nacimiento aparece como “comida” (*tlacuali*) y la muerte como alimento para la tierra, sino también para indicar en general la metamorfosis de los seres animados en estados distintos: “las metáforas a que da lugar el verbo comer, y la ingestión que va implícita, sirven para marcar el misterio del paso de un estado a otro” (*ibidem*: 124). En este sentido, los personajes mitológicos que reciben el nombre de *tecuanimej* (“devoradores”) son simultáneamente concebidos como *oc se* (“otro”) y se consideran una contrapartida del hombre, en la medida en que involucran su transformación posible. La noción de *oc se taltikpac*, el “otro mundo”, no alude solamente a un ámbito habitado por seres del inframundo que se encuentran organizados de manera semejante a los hombres, sino también a un espacio que es la contrapartida simétrica del mundo humano. El equilibrio entre ambas esferas, según ha hecho notar Pury-Toumi, se expresa mediante la forma *cua*, “comer”, en la medida en que el pensamiento nahua concibe el primero como si engullera o rodeara el segundo, a la manera de esa “esculturas precolombinas en las que se ve la cabeza de un ser humano encerrada en un hocico de tigre” (*ibidem*: 112).

La narrativa nahua supone una teoría particular del cosmos, pero sólo en la medida en que involucra una representación singular del cuerpo y del alimento. En el náhuatl clásico, empleado durante la época prehispánica, el nombre más usual del cuerpo humano era *tonacayo*, “nuestro conjunto de carne”, que se utilizaba a su vez para dar nombre a los frutos derivados de la tierra y en particular al maíz, el alimento humano por excelencia. Como señala López Austin (1984: 82), el vocablo llevaba implícito un vínculo entre la

corporeidad del hombre y el cereal al que debía su existencia, generalmente supeditada a un intercambio energético en el que los dioses eran vistos como seres participantes en ese proceso. Por lo tanto, así como el hombre plantaba el maíz, lo hacía crecer y se apropiaba de su “corazón”, los dioses ejercían una acción semejante sobre los seres humanos, apropiándose del corazón y de sus almas, “como si los seres sobrenaturales superiores e inferiores tuviesen que satisfacerse en la superficie de la tierra” (López Austin, 1996: 82-83). La tierra era en efecto una especie de mercado de cuerpos y almas que otros seres empleaban como alimento, y de ahí que las ofrendas dirigidas hacia ellos tuvieran una connotación adicional en la que cada cuerpo y cada alma formaba parte de una cadena alimenticia, más cósmica que natural, que define una especie de ontología alimentaria, según la cual los seres existen en función de los alimentos que consumen.

## Bibliografía

- Beaucage, Pierre y Taller de Tradición Oral, “Una mirada indígena sobre naturaleza y cultura. La mujer, el oso y la serpiente en dos mitos nahuas”, en *Cuadernos del Sur*, vol. 9, núm. 19, 2003, pp. 59-74.
- Chamoux, Marie Noëlle, “Persona, animacidad, fuerza”, en *Journal des Sociétés des Américanistes*, 2008 (en prensa).
- Dehouve, Danièle, “El venado, el maíz y el sacrificio”, en *Diario de Campo/Cuadernos de Etnografía*, núm. 4, México, INAH, 2008.
- Descola, Philippe, *Antropología de la naturaleza*, Lima, Instituto Francés de Estudios Andinos/Lluvia, 2002.
- Lok, Rossana, *Gifts to Dead and the Living. Forms of Exchange in San Miguel Tzinacpan, Sierra Norte de Puebla, Mexico*, Leiden, Center of Non-Western Studies/Leiden University Press, 1991.
- López Austin, Alfredo, *Cuerpo humano e ideología: la concepción de los antiguos nahuas*, México, UNAM, 1984.
- \_\_\_\_\_, *Tamoanchan y Tlalocan*, México, FCE, 1996.
- Lupo, Alessandro, *La tierra nos escucha*, México, Conaculta/Instituto Nacional Indigenista, 1995.
- Pitarch, Pedro, *Ch’ulel: etnografía de las almas tzeltales*, México, FCE, 1996.
- Pury-Toumi, Sybille de, *De palabras y maravillas*, México, Conaculta (Regiones), 1997.
- Reynoso Rábago, Alfonso y Taller de Tradición Oral CEPEC, *El cielo estrellado de los mitos maseuales. La cosmovisión en la mitología de los nahuas de Cuetzalan, Puebla*, Guadalajara, Universidad de Guadalajara, 2006, vol. II.
- Signorini, Italo y Alessandro Lupo, *Los tres ejes de la vida. Almas, cuerpo, enfermedad entre los nahuas de la Sierra de Puebla*, Xalapa, Universidad Veracruzana, 1989.

# El maíz en la evolución cultural de Mesoamérica: desarrollo de saberes e inteligencia alimentaria

Paris Aguilar Piña\*

La antropología de la alimentación centra su objeto de análisis en los fenómenos históricos y antropológicos vinculados con las prácticas asociadas a este hecho social (Aguilar, 2002: 4). En adición a la perspectiva etnográfica, descriptiva y diacrónica, existe una dimensión procesual de mayor alcance conceptual digna de considerar en sus determinaciones múltiples: los orígenes y desarrollos de las formas diferenciadas de entender y apropiarse del mundo alimentario entre los diversos grupos humanos y épocas históricas.

## La inteligencia y la evolución social

En 1877 Lewis Henry Morgan, antropólogo evolucionista estadounidense, publicó su célebre ensayo *La sociedad primitiva*. Es menester mencionar que este texto constituyó uno de las principales fuentes de un equívoco básico de esta corriente antropológica de finales del siglo XIX, a saber: la periodización irrestricta de la historia cultural humana en fases que cursaban por el salvajismo, la barbarie y la civilización. Equívoco que contribuyó en gran medida al descrédito de esta corriente teórica en la antropología moderna del siglo XX.

De esta obra, criticada por *imprecisa* y *generalizadora*, traigo a colación el capítulo primero, denominado “El desenvolvimiento de la inteligencia a través de invenciones y descubrimientos”. Capítulo que, a pesar del tiempo y las críticas, conceptualmente representa un detonador que enriquece la reflexión antropológica sobre muchos tópicos de la vida cultural. Ahí se plantea una condición fundamental para el entendimiento del desarrollo social humano: reflexionar y analizar el papel que han tenido las necesidades y su satisfacción es condición de posibilidad para comprender la construcción y reconstrucción de los horizontes culturales de una sociedad dada. La idea de *inteligencia* en Morgan se refería no a un juicio valorativo sobre el entendimiento positivo humano, sino a que las sociedades conjuntan, por medio de su proceso evolutivo, una vasta gama de saberes y conocimientos que se conciben y desarrollan bajo el problema fundamental de satisfacer, crear y recrear sus necesidades, y a la consecuente invención de estrategias, técnicas y herramientas (materiales o inmateriales). El desarrollo cualitativo y cuantitativo de la capacidad social para comprenderlas, enfrentarlas, descubrirlas e inventarlas constituye el núcleo conceptual fundamental a subrayar del planteamiento de Morgan.

## La inteligencia alimentaria

El origen de esta concepción está sugerida, en cierto modo, en dicha obra de Morgan. Por supuesto, surge como un razonamiento, derivado y extendido, en el marco de una *reconstrucción* teórica de

\* Academia de Ciencias Sociales-Universidad Autónoma de la Ciudad de México. papcomplex@gmail.com

la antropología evolucionista, pero en un contexto diferente. El rasgo que las hace entrar en comunión es el hecho de la búsqueda de explicaciones sobre el fundamento material de las motivaciones y acciones humanas en contextos sociales determinados (para Morgan, el origen de las instituciones y sus configuraciones diferenciadas históricamente; para nosotros la comprensión de los orígenes y desarrollos de una forma de comportamiento social vinculada directamente con el comportamiento biológico); tal es el caso del contexto de las prácticas y tradiciones culturales asociadas con la alimentación, en donde una supuesta *sinrazón y arbitrariedad* domina muchas de las interpretaciones antropológicas y no antropológicas encaminadas a *explicarlas*.

Por supuesto, una de las necesidades que siempre acompañará a la historia del hombre es la del alimento y su capacidad nutricia. Dicha necesidad en las sociedades humanas está naturalmente vinculada con el conjunto de saberes, conocimientos, tradiciones, razones y técnicas encaminadas al entendimiento del mundo mediante los recursos relativos al acto de alimentarse, es decir: frente a una forma de *inteligir* el mundo que lo rodea, entendiéndolo por esto al conjunto de todas las funciones que tiene por objeto el conocimiento (sensación, asociación, memoria, imaginación, entendimiento, razón y conciencia). Así, la premisa fundamental es que el entorno social tiene una interpretación del mundo que lo rodea, que es mediada o tamizada en ciertos momentos por el acceso a sus recursos para la alimentación, su aprovechamiento, su permanencia en el tiempo y la profundidad con que determina el cotidiano vivir en la existencia de un grupo social concreto.

¿Cómo propone una lectura antropológica conocer la expresión de este fenómeno? En primera instancia mediante la interpretación de indicadores subjetivos, entendidos como referentes cualitativos del comportamiento de la relación histórica de un grupo social con los referentes asociados con su alimentación.

### El maíz en Mesoamérica

Entre muchos otros, este caso es un referente adecuado para ilustrar el razonamiento anterior. El origen de la domesticación del maíz en Mesoamérica guarda una doble connotación: constituye un *descubrimiento*, pero al mismo tiempo es una *invención* en su más amplio sentido, en este proceso intervienen factores biológicos y culturales que profundizan su utilidad casi en la totalidad de los grupos originarios mesoamericanos.

Se *descubre* porque en su posible forma primitiva (el *teosinte*) es una planta de pobres recursos. Sin embargo, en

su proceso de domesticación (mismo que por lo menos ha tomado los últimos 8000 años), las poblaciones sedentarias lo *reinventan*, haciendo depender su reproducción de la intervención humana:

[...] en su peculiar conformación, las inflorescencias femeninas, que al ser fecundadas por el polen forman las mazorcas, están envueltas en un conjunto de brácteas (las hojas de elote o totemoxtle) que impide que el grano se desprenda de la raquis (olote). Los granos no pueden caer al suelo y germinar en una nueva planta. La intervención humana resulta indispensable para abrir el totemoxtle y desprender los granos [...] (*El maíz*, 1982: 17).

Este *descubrimiento- invención* tiene una repercusión histórica profunda en el devenir de las culturas mesoamericanas, pues el hecho impacta en los usos y saberes tradicionales hasta alcanzar su representatividad como alimento vertebral de la cultura, y desde ahí a una gran diversidad de manifestaciones de la cultura y la tradición general, produciendo una gama infinita de expresiones materiales e in-materiales representadas en los imaginarios colectivos que son parte de la tradición, técnicas, hábitos y costumbres, pero en general en la producción y el consumo cultural. Su proyección se puede documentar y testimoniar hasta nuestros días sin mayores complicaciones.

### Los imaginarios culturales en la mitología mesoamericana

Los indígenas quiché de Guatemala legaron para el conocimiento de los grupos precolombinos una obra fundamental para comprender diversas formas de expresión de los imaginarios culturales relativos a la importancia del maíz. El *Popol Vuh* integra una visión completa de la estructura de la mitología indiana, pues ahí se plasman de manera clara las concepciones sobre el origen de los primeros hombres y su descendencia, y del papel central que jugó el maíz en su concepción. Después de intentar con lodo, madera y espadaña y el tzitzé

[...] poco faltaba para que el sol, la luna y las estrellas aparecieran sobre los creadores y formadores [... el gato de monte, el coyote, la cotorra y el cuervo...] Estos cuatro animales les dieron la noticia de las mazorcas amarillas y las mazorcas blancas, les dijeron que fueran a Paxil y les enseñaron el camino [...] Y así encontraron la comida y ésta

fue la que entró en la carne del hombre creado, del hombre formado; esta fue su sangre [...] Así entró el maíz [...] por obra de los progenitores [...] (*Popol Vuh*, 2009: 103-104).

Sus nombres fueron: Balam-Quitze, Balam-Acab, Mahucutah e Iquim-Balam. Fueron dotados de *inteligencia, sabiduría* y una *gran visión* (*ibidem*: 104-105). De acuerdo con el Chilam Balam,<sup>1</sup> en la "Primera rueda profética de un doblez de Katunes" a la llegada de los extranjeros de oriente:

[...] Árboles serán la comida, piedras serán la comida; estéril alimento [...] El 11 Ahau es el que comienza la cuenta porque es el katún que transcurriría cuando llegaron los extranjeros que vinieron del oriente cuando llegaron; los que trajeron el cristianismo que hizo terminar el poder en el oriente y llorar al cielo y llenar de pesadumbre el pan de maíz del katún [...] (*El libro de los libros de Chilam Balam*, 2005: 56-57).

Según la misma fuente, los Halach Uiniques ("jefes que están a la cabecera del país llano") cuando solicitaban Sacab —bebida de maíz sin cal de consumo ritual, que se tomaba endulzada con miel y se usaba para ofrendar a los malos vientos a fin de evitar enfermedades, a decir de Redfield y Villarrojas (*ibidem*: 218, n. 12)— pedían a sus hijos "tres rayas del cielo, tengo deseos de comerlas" (*ibidem*: 152-153).

En el Altiplano Central, el maíz aparece en sinnúmero de espacios y momentos como referencia simbólica. Para 1832, en su *Descripción histórica y cronológica de las dos piedras que con ocasión del nuevo empedrado que se está formando en la plaza principal de México...* don Antonio de León y Gama reportaba que particularmente en la piedra del sol aparece Cinteolt (diosa de los maíces) como un *Quecholli* (*acompañado o señor de la noche*): "[...] estos eran nueve, y se iban distribuyendo sucesivamente, por el orden que se refería, en toda aquella serie de 260 días, o 20 trecenas: a ellos no se les fijaba carácter alguno numérico, y sólo se distinguían por el orden que guardaban [...]" (De León y Gama, 1990: 30-31).

## Los códices

Como testimonios pictóricos remotos, encontramos en los códices prehispánicos y coloniales una fuente muy importante de representaciones ideográficas que contienen, de

<sup>1</sup> La edición citada de esta obra contempla las versiones de Médez Bolio (1930) y de Roys (1933), únicas publicadas hasta la vigésimo sexta reimpresión de la referida editorial. El presente trabajo no pretende discutir las diferentes ver-

diferentes modos, los referentes imaginarios del papel del maíz en las culturas originarias. En ellos se distinguen testimonios que remiten a las prácticas cotidianas y rituales donde aparecía Cinteotl o Centeotl, diversos usos del maíz o sus derivados.

En el Códice Magliabechiano es ilustrado como parte de ofrendas en las fiestas *Tocoztli* (Remesal, 1993); el Códice Vaticano-3774 representa a la planta de maíz en relación con el dios de la lluvia, pero también atacada por roedores e insectos; los códices Aubín y Tudela lo representan en sus varias formas: ya sea como planta o mazorca y como tamales (Remesal, *op. cit.*), el Códice Borgia representa a la diosa junto a Quetzalcóatl, como símbolo dual en su expresión masculina y femenina, mientras los códices Borbónico y Florentino ilustran con detalle sus ofrendas (*El maíz*, 1982: 25-30). Finalmente existe una innumerable cantidad de figurillas de uso ritual y de uso cotidiano, principalmente de origen prehispánico, donde la representación del maíz se encuentra plasmada para diferentes propósitos.

De acuerdo con Remesal, el padre Acosta testimoniaba que Tenochtitlán "[...] tiene un mercado popular al que concurren cada día más de 60,000 personas [...] Junto a las canastas de 'cebollas, puerros, ajos, mastuerzo, berros, borrajas, acederas, cardos y *tagarminas*',<sup>2</sup> están los sacos de sacrosanto maíz que se vende en 'grano y en pan, lo cual hace mucha ventaja a todo lo de otras islas y tierra firme [...]" (Remesal, *op. cit.*: 57).

Según la misma fuente, unos años más tarde (1570) Juan de Cárdenas compuso en Perú una loa al maíz, donde expresaba que es una semilla

[que ...] debe ser estimada en el mundo por las siguientes causas:

- Se da en tierra fría, caliente, seca, húmeda, en montes y en llanos, de invierno y de verano.
- Su abundancia, pues 'de una fanega se cogen ciento y doscientas'.
- 'Por la facilidad y presteza con que se amasa y sazona'.
- Porque 'antes de nacido comienza a sustentar al hombre', estando en leche sus semillas ya sirven de sustento.

siones existentes del referido texto, pues implicaría un análisis más detallado y extenso, que supera las limitaciones de la propuesta presentada aquí.

<sup>2</sup> Voz bereber derivada de cardillo, diminutivo de cardo: planta compuesta de hojas grandes y espinosas como la de la alcachofa, y cabezuelas azules, redondas, cubiertas de brácteas coriáceas acabadas en apéndice espinoso; sus pencas se comen, y después de apocarda la planta para que resulten más blancas y sabrosas (*Cynara cardunculus*). Entre otras, reciben el mismo nombre: *Carduus nutans*, *Eryngium bourgatii*, *Cnicus benedictus* (*Diccionario Vox*, 2002).

- Porque, como las enseñanzas divinas, no tiene desperdicio; son de provecho la caña (se hacen de ella imágenes), y la hoja (es pasto para caballos).
- La variedad culinaria permite 'ocho o diez géneros de atole' (*ibidem*: 58-59).

### El periodo colonial y la permanencia de la tradición cultural

La complejidad para documentar este periodo sobre la permanencia de la tradición cultural en relación con el maíz no permite entrar en detalles en este breve espacio; en cambio, es posible exponer en líneas generales algunos aspectos generales para comprender su papel.

Dado que los horizontes culturales-alimentarios de los europeos, como grupo dominante, eran diferentes a los existentes en Mesoamérica, es natural que éstos hubiesen propiciado e incentivado la obtención y producción de otro tipo de alimentos; así, la importación, cultivo y reproducción de alimentos, complementos y condimentos basados en la ganadería porcina y vacuna compitió fuertemente con la del maíz, que a la sazón era considerado un alimento magro y, por ello, de consumo apropiado únicamente para los indígenas y el ganado, de modo que la diferenciación social en la alimentación representaba una experiencia viva en la relación cotidiana entre colonizadores y colonizados. Paralelamente, la incorporación en gran escala de productos como las mantecas animales abrió un horizonte diferente en los hábitos de alimentación entre grupos nativos y europeos. El freído en la forma y dimensión que ahora nos es tan familiar, por ejemplo, tiene gran parte de su origen en este periodo. Los horizontes alimentarios en la América colonial fueron objeto de cambios dramáticos y radicales, pues a la vez que se enriquecieron trajeron una nueva fórmula cultural de apropiación, procesamiento y consumo que permitió la existencia, aun modificada, de muchas expresiones de la cultura del maíz.

### Expresiones materiales de la relación maíz-cultura

El nixtamal, forma procesada básica del consumo del maíz, es una adecuada representación de su complejidad cultural. Este proceso implica una buena cantidad de adaptaciones funcionales, tanto mecánicas como nutricionales que lo convierten en un aspecto prototípico de la cultura: requiere de agua, cal, el grano mismo y su cocción, en la cual son integrados y desintegrados componentes específicos que permiten, en primer lugar, el ablandamiento del epitelio, y con ello su conversión en masa manejable y de fácil trans-

formación; añade nutrientes por la vía de la conversión física y química de diversos elementos, y permite que gracias a su maleabilidad esta masa pueda utilizarse para una variedad casi infinita de productos que sirven como base o complemento de toda una culinaria.

Una mirada general sobre los usos y aprovechamiento de esta planta se encuentra en diversas fuentes, y a manera de ejemplo pueden mencionarse la siguiente relación (de la raíz a la punta): raíces y orcones como abono; el tallo como alimento (golosina); hojas y granos: forraje; olote: combustible, forraje, desgranador, explosivos y solventes; hongo: comestible; mazorca: comestible; grano: almidones aceites, alcohol, miel, pinole, palomitas; cabellos: infusión diurética; hoja: papel, envoltura para alimentos, figuras, juguetes... (*El maíz*, 1982: 66).

Esta cualidad de uso universal es propia de todos los alimentos que juegan un papel vertebral en las diferentes culturas. La capacidad de aprovechamiento integral tiene una relación directa con el tipo de necesidades que el elemento puede satisfacer y con las que puede crear, nuevos satisfactores para las mismas.

### Técnicas e instrumentos

Aunque en función de la región y localidad pueden existir formas concretas para su siembra, se distinguen dos grandes técnicas: el sistema de roza y el de roturación.

El primero consiste en el corte (*roza*) de maleza y arbustos pequeños en una superficie determinada; la *tumba* o taldado de árboles, salvo los que representen beneficio para la siembra; la *quema*, donde se juntan los restos vegetales cortados se dejan secar y se queman para eliminar vegetación y fauna indeseable, en adición se enriquece el suelo con nitrógeno, y la *siembra*, acción en la que se penetra el suelo e implanta el grano.

El segundo designa a un conjunto de técnicas basadas en el uso del arado como principal instrumento. Las principales labores asociadas a esta variante son el *berbecho*, la *roturación*, la *siembra*, el *cultivo* la *doblada* y el *arope*.

Para cualquiera de las dos técnicas y sus respectivas etapas se han producido herramientas e instrumentos de uso casi exclusivo, tales como *arados*, *coas*, *rastras*, *marquesotas*, *cuñas*, *canastos*, *chiquihuites*, *pizcadores*, *estacas morrales*, *calabazos*, etc.

Dicha instrumentalización es producto de la relevancia del maíz en la historia de nuestra cultura. Su centralidad no está presente sólo en su configuración como alimento, sino

que traspasa todas las expresiones de la tradición, ubicándose en las actividades de la vida cotidiana más insospechadas, desde la producción del pensamiento hasta la reproducción social misma.

### Usos contemporáneos: nuevos saberes basados en la tecnologización y en la industrialización de su producción y consumo

A través de los más de 8000 años de historia conjunta que el hombre tiene domesticando al maíz se ha obtenido una gran variedad de especies. Lo mismo ha servido para su diversificación que para su especialización. Dichos cambios han estado en manos de sus usuarios y productores directos, por lo menos hasta antes del predominio histórico de la racionalidad industrial, que no tiene más de 200 años de existencia, pero ha determinado de manera integral el destino de la producción de todo tipo de satisfactores en este mundo. Este *concepto-proyecto* de modernidad no está aislado del fenómeno histórico del que estamos hablando. Si bien nuestra tradición enfatiza la condición que representa para nuestras culturas considerarse *seres de maíz*, el surgimiento de nuevos saberes que tiene su origen en la perspectiva técnica e industrial ha pasado a formar parte de esta construcción de nuevas prácticas y saberes basados en los principios de la industrialización. Tal es el caso de la explotación del recurso como fuentes alternativas de obtención de combustibles, o como pigmentante para toda clase de industrias o el uso de todos sus derivados para la fabricación o como isumo complementario en procesos de elaboración de infinidad de productos. Dado que la forma civilizatoria dominante se basa en el uso de combustibles fósiles y éstos se encuentran en etapa de agotamiento, se ha vuelto necesario buscar nuevas fuentes de combustión. El alcohol de maíz (etanol) es actualmente considerado una fuente viable por su bajo costo y amplio margen de ganancia en relación con otros productos. Una pregunta pertinente es: si fuera el caso de que el etanol sustituyera al petróleo, ¿cuál sería el criterio para considerar el papel del maíz en la alimentación humana? Asociado a este problema se encuentra el de la manipulación genética de los cultivos. Un problema adicional es que los mecanismos existentes en la actualidad se basan en el privilegio de mantenerlos bajo el régimen de propiedad privada. En esta dinámica tendría mayor valor (por su relación costo-beneficiomonetario) la preponderancia en el cultivo de una variedad específica de maíz por su productividad en materia de combustible, subordinando su capacidad como proveedor de alimento para una

gran parte de la población actual. A contracorriente de todo esto, los cambios genéticos propiciados mediante la tradición cultural han sido por naturaleza de propiedad social. Esta característica ha permitido su diversificación y especialización, al grado de ser sustento nutricional y cultural de una buena parte de la humanidad durante miles de años.

### Conclusión

Comprender el problema de cómo se generan las concepciones y prácticas sobre la alimentación en términos socio-culturales requiere de herramientas conceptuales que nos permitan distinguir los espacios y tiempos en los que se expresan y se generan socialmente los principios materiales e inmateriales con que se construyen los universos de la alimentación humana. El concepto *inteligencia* nos permite ubicar e interpretar las condiciones, en diferentes momentos y espacios, de la construcción social al distinguir algunos de los indicadores subjetivos que giran en torno a la alimentación como fenómeno cultural e histórico.

El ejemplo de la proyección cultural del maíz en Mesoamérica nos permite comprender la potencialidad de construir y utilizar herramientas originales para el estudio de la naturaleza sociocultural de la diversidad de sistemas de alimentación humana.

### Bibliografía

- Aguilar Piña, Paris, "Una aproximación teórico-metodológica para los estudios de antropología alimentaria", tesis de maestría en antropología, México, Facultad de Filosofía y Letras / Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM, México, 2002.
- De León y Gama, Antonio, *Descripción histórica y cronológica de las dos piedras que con ocasión del nuevo empedrado que se está formando en la plaza principal de México, se hallaron en ella en el año de 1790* (ed. facsimilar), México, INAH, 1990.
- Diccionario general de la lengua española*, Madrid, Vox, 2002.
- El libro de los libros del Chilam Balam*, México, FCE (Popular, 47), 2005.
- El maíz*, México, Museo de Culturas Populares/SEP, 1982.
- Morgan, L.H., *La sociedad primitiva o investigaciones sobre las líneas del progreso humano desde el salvajismo hasta la civilización*, México, Colofón, 1985 [1877].
- Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché*, México, FCE (Popular, 11), 2009.
- Remesal, Agustín, *Un banquete para los dioses*, Madrid, Alianza (El libro de Bolsillo, 1625), 1993.

# Los imaginarios en la alimentación humana

Jiapsy Arias González\*

La alimentación constituye siempre un fenómeno sumamente complejo, no depende exclusivamente de los recursos naturales, de los procesos fisiológicos, de las estructuras productivas, o de los circuitos de distribución, abastecimiento, procesamiento y consumo. Como bien mencionó Mary Douglas, “la elección de alimentos es sin duda, de todas las actividades humanas, la que cabalga de manera más desconcertante entre la naturaleza y la cultura. La elección del alimento está ligada a la satisfacción de necesidades del cuerpo pero también, por ser humana, es expresión indiscutible del orden cultural y social” (Douglas, 1973: 145).

Para tener un mejor análisis de los alimentos es necesario estudiarlos a través de sus representaciones culturales, aquellas en las cuales se mueven y se desenvuelven los sujetos, en tanto configuraciones subjetivas con las que se identifica el ser humano, dándole significado al construir su realidad y efectuar una selección de normas culturales con las que se relacionarán en una sociedad determinada.

De la misma manera es un medio de comunicación social, un lenguaje sujeto a los códigos establecidos por cada civilización dentro de sus respectivos marcos espaciales y temporales, en los que cada uno de ellos atiende a su propia dinámica interna y variables estructurales que los distinguen, y construyen así una serie de valores “universales” que la identificarán globalmente frente a otras culturas coetáneas.

Como bien enuncia Cornelius Castoriadis, el *imaginarius*, entendido como una imagen, una apariencia, una idea, se encuentra tanto en el lenguaje como en las instituciones, en los sistemas simbólicos: “[...] consisten en atribuir a determinados símbolos unos significados [...] y en hacerlos valer como tales, es decir, hacer de este vínculo algo más o menos forzado para relacionarse con la sociedad en la que conviven [...]” (Castoriadis, 1989: 38,39-55).

Este autor otorga al concepto de imaginario una condición de especularidad, de evocación o reproducción de lo real como algo dado de antemano. Las significaciones imaginarias sociales son las apropiaciones de los individuos para darle sentido al mundo en que habitan, para crearse determinadas realidades, representaciones, figuras o formas que son inherentes a la sociedad.

Castoriadis (*ibidem*: 57) menciona que lo imaginario no se da a a partir de la imagen en el espejo o en la mirada del *otro*. No es una imagen *de*. Es una creación incesante y esencialmente indeterminada (social, cultural o histórica) de figuras, formas, imágenes, a lo que se le llama “realidad y racionalidad”. Y esto constituye formas de significar diferentes procesos históricos, sociales y culturales, y que deben ser asumidas como incesantes creaciones del ser humano.

\* Universidad Autónoma de la Ciudad de México. totonqui@gmail.com

Las significaciones imaginarias adquieren componentes simbólicos, y el mismo autor enuncia que lo simbólico es necesario no sólo para que lo imaginario pueda expresarse sino para que éste exista, y su importancia radica en el carácter sintético de la subjetividad, en tanto producto de la incorporación de significaciones imaginarias de la sociedad a la que pertenece. Es decir, se requieren reproducciones simbólicas como amalgamas de significación, mediante las cuales uno intenta representar al otro.

Así, el alimento —y por ende el acto alimentario— como expresión de lo social, como significación imaginaria, se articula y significa formas diversas, haciéndolas funcionales en relación con el “imaginario social”, que insta un grupo de personas determinadas.

Esto se puede resumir en el hecho de que una sociedad es una manera de vivir el mundo y de crear su propio tiempo, pero también es una manera de destruir su mundo. Todo lo imaginario de una sociedad está relacionado con su componente simbólico, y Castoriadis (2001) explica que todo lo que se presenta a nosotros en el mundo social histórico está indisolublemente tejido a lo simbólico; sin embargo, se reconoce que la existencia no es posible fuera de la red simbólica de esa sociedad que la construyó

Entonces, los imaginarios hacen parte del complejo de representaciones de un sujeto, lo configuran a “imagen y semejanza de su prójimo”, o en otros casos a completa desemejanza. Así pues, el registro imaginario está sembrado en la tierra fértil de sus pasiones, de lo primario, de lo lábil, pero es allí donde se encuentra precisamente su *talón de Aquiles*. El mismo registro lo aproxima al prejuicio, a la acción desmedida, al impulso árido del “actúo luego pienso”, a la compulsión, es allí donde existe precisamente la ferocidad, la agresividad manifiesta y latente que percibimos en el conflicto. Las principales ilusiones de lo imaginario son las de totalidad, síntesis, autonomía, dualidad y, sobre todo, semejanza. De modo que lo imaginario es del orden de las apariencias superficiales que son los fenómenos observables, engañosos, y que ocultan estructuras subyacentes; por ejemplo, los sentimientos o los tabúes son fenómenos de este tipo.

Cuando la información es *imaginizada* se hace manipulable, se representa, actúa en el sujeto y en su lectura del mundo e influye en su acción. Los imaginarios hacen parte de la estructura del colectivo por la posición de la atribución simbólica que el sujeto le presta al discurso mediático y a la forma como éste reconstruye, los significados en el grupo al cual se dirige. El paso de lo imaginario a lo simbólico es



Restaurant “Casa Mejía”, localizado en la 2a de Tomatlán, ca. 1930, México, D.F. Fondo Casasola, Sinafo-PN-INAH, inv. 890.

el verdadero ejercicio de opinión, de análisis, no importa quién la haga, siempre será un ejercicio individual, objetivado en el consenso colectivo.

Lo simbólico articula nuevas posibilidades de representación y resignificación que recrean al sujeto y lo que él piensa en un proceso dinámico de atribución de significados y de significaciones compartidas, lo dota de posibilidades de existencia, de mediación, en otras palabras lo hace razonable.

Y dado que los imaginarios no son inocuos, que son inestables, manipulables y azarosos, en la acción del colectivo nuestra responsabilidad debe ser ética. Lo importante es tener siempre presente las implicaciones del comportamiento humano en colectivo y la determinación de saber cuándo retirarse. Algunas veces lo anterior siempre se olvida en la inmediatez del trabajo, y otras suele omitirse en el juego institucional de lo mediático. Ello provoca que como antropólogos de la alimentación —por cierto, los únicos que, como bien menciona el doctor Luis Alberto Vargas, nos comemos nuestra materia de estudio— en ocasiones nos deleitamos, pero también sufrimos con tal objeto, precisamente por el grado tan elevado de significados y significaciones de los alimentos y, por ende, de las representaciones que engloban su consumo.

Un ejemplo particular de los imaginarios en la alimentación es concretamente “el significado místico de los alimentos” en los conventos clarianos en México; ésta es una de las bases del imaginario alimentario representado en toda una institución religiosa desde la Edad Media hasta nuestros días, dándoles diferentes matices en lo que las monjas conciben como “alimentación mística o sublime”, y que actualmente forma parte de mi tesis doctoral.



Meseras con trajes chiapanecos en interior de restaurante, ca. 1925, México, D.F. Fondo Casasola, Sinafo-FN-INAH, inv. 192.

En este sentido, el acto de alimentarse y el alimento en sí mismo se sitúan en un nivel imaginario-ideológico que aparece superpuesto al plano real-material, ambos apoyados sobre los fundamentos teóricos que elaboraron las instituciones religiosas católicas en sus diferentes etapas históricas.

Las monjas fueron propensas a somatizar la experiencia religiosa y a utilizar su cuerpo como un instrumento místico,<sup>1</sup> un estado extraordinario de perfección que consistía en cierta unión inefable de sus almas con Dios, y va acompañado accidentalmente de éxtasis y revelaciones, el ascetismo femenino estaba ligado al simbolismo o significado que le daban al alimento, que en ocasiones se reflejaban con expresiones de penitencia como el ayuno o la abstinencia de ingesta. Según la definición de Leszek Kolakowski (2009: 18), la mística es una vivencia religiosa que se caracteriza por ser una experiencia interior, inmediata y trascendental, gracias a la cual el alma humana, que se considera una realidad diferente del cuerpo, se comunica y alcanza la unión con el ser supremo.

<sup>1</sup> El término mística o místico deriva del griego *mysteria* o *mystes*, que originalmente aludía tanto a una iniciación en misterios religiosos como a una ascética interior de cierre al mundo exterior para llegar a Dios; inicialmente se tomó prestado el término mística en el gnosticismo paleocristiano. Hoy el término se usa en la iglesia y por los estudiosos preferentemente para designar a personalidades como la de los santos carmelitas con una espiritualidad de recogimiento más que de acción, así como una cierta literatura y teología, y en general a aquellas personas de cualquier religión dadas a la vivencia espiritual interior. El hombre está situado ante lo místico desde la incertidumbre o bien desde la seguridad, pero no puede transmitir automáticamente la seguridad. A menudo no se trata de auténtica incertidumbre sino de una inseguridad al modo del agnosticismo, voluntaria, para no tener que aceptar todas las consecuencias de la acción divina, como un cambio de vida, de esquemas de pensamiento y de rutinas basadas en el interés. La mística es un área que corresponde a los contemplativos, los que basan su existencia en la contemplación de Dios, o bien en los signos exteriores de una vida contemplativa. Hay una tradición de considerar místicos por antonomasia a los místicos literatos, siendo recurrente la mención de Santa Teresa y San Juan de la Cruz.

El alimento como lo interpreta Carolina Walker (1987: 85-86, 90) es un recurso controlado particularmente por las mujeres, y esto ocurre tanto en su preparación diaria o hábito de alimentación como en la lactancia. Al ser el alimento un signo del poder femenino, la mujer dará el significado al alimento por medio del hombre, que interpretará la forma de alimentarse hacia un ascetismo místico para poder estar más cerca con alguna representación divina, sea con una virgen, un santo o Jesús en sus diversas representaciones.

De la misma manera, esta representación se liga directamente con el acto de comer dentro de la Eucaristía, donde representa una antropofagia, y el imaginario se encuentra al momento de comer el cuerpo y la sangre de Cristo.

La alimentación forma parte importante de un modo de vida, desde lo material u orgánico hasta la dimensión espiritual y religiosa, comer o ayunar en función de una finalidad que pasa del sostenimiento del cuerpo a los valores más importantes: los "espirituales" para alcanzar una vida más allá de lo terrenal y mundano: "un lugar en el cielo con el Señor".

A manera de conclusión puedo señalar que el hombre va hilando respuestas en el devenir de su existencia, construye y deconstruye un imaginario en la búsqueda de un mundo ajustado a sus proyectos ideológico-culturales. Y eso se encuentra muy marcado en la forma de vivir del ser humano, y mucho más en sus formas de concebir su alimento. Los alimentos responden a una jerarquía de valores y significados ideológicos y materiales que ejemplifican la expresión de poder ostentado por una minoría de linajes familiares sobre una mayoría social. El régimen alimentario puede estudiarse como un factor que cohesiona y refuerza una identidad sociocultural.

## Bibliografía

- Arias González, Jiapsy, *Los místicos sabores del convento: las monjas clarisas urbanistas y sus hábitos alimentarios en Querétaro, siglos XVII y XVIII*, Querétaro, Gobierno del Estado de Querétaro, 2007.
- Castoriadis, Cornelius, *La Institución imaginaria de la Sociedad: el imaginario social y la institucionalización*, 2 vols., Barcelona, Tusquets, 1989.
- \_\_\_\_\_, *Figuras de lo pensable*, Buenos Aires, FCE, 2001.
- Douglas, Mary, *Pureza y peligro*, Madrid, Siglo XXI, 1973.
- Kolakowski, Leszek, *Si Dios no existe: sobre Dios, el diablo, el pecado y otras preocupaciones de la llamada filósofa de la religión*, Madrid, Tecnos, 2009.
- Walker Bynum, Caroline, *Holy Feast and Holy Fast: The Religious Significance of Food to Medieval Women*, Berkeley/Los Angeles, California University Press, 1987.

# Fuentes culinarias de la Biblioteca Nacional de Antropología e Historia: *Calendario del cocinero*, 1865-1867

José Luis Juárez López\*

Durante el siglo XIX el arte de cocina se puso a disposición de un amplio público a través de distintos canales. Uno de ellos fue la producción de manuales, dados a la prensa por varios impresores en diferentes formatos. De estos documentos, así como de periódicos y revistas, se derivaron, en la mayoría de los casos, los recetarios personales que formaban las mujeres en el hogar y que constituían, incluso, parte del menaje de una casa. Hubo otras producciones, como libros de secretos y fórmulas en los que se indicaba en detalle cómo hacer pan, vino, helados e incluso guisados. Los calendarios y almanaques también formaron parte de este kaleidoscopio culinario. A esta última categoría pertenecen los tres números del *Calendario del cocinero*, material del acervo de la Biblioteca Nacional de Antropología e Historia Dr. Eusebio Dávalos Hurtado.

Un calendario fue en primera instancia una publicación que presentaba el santoral mes por mes hasta cubrir un año, condiciones climatológicas y las fases de la luna, entre otras informaciones. En México algunos fueron muy famosos como el *Calendario del más antiguo Galván*, que comenzó a editarse en 1826, y el *Calendario de Espinoza* que se puso a la venta en Mérida dos años más tarde (Palomares, 2005: 231).

Los calendarios se han definido como documentos que reflejan una parte importante de las inquietudes e intereses de una sociedad. Se afirma incluso que a partir de su nacimiento en el siglo XVIII fueron materiales que estimularon la lectura tanto de los caballeros como de las damas, pero fue definitivamente durante el siguiente siglo que se intensificó su venta, al grado de que en algunos ejemplares se especificaba su costo por millar. Eran asimismo publicaciones de bajo costo, repletas de datos que se podían consultar durante todo el año, y productos que la gente compraba de manera voluntaria por la información que ofrecían (Quiñónez, 2005: 331-332). Los calendarios también se han considerado portadores de ciertos rasgos de identidad. Se ha propuesto que, junto con expresiones como las cartas de la lotería y el espectáculo de títeres, representaron direcciones salidas del pueblo para la estructuración de una cultura popular. Con los calendarios se codificaron, por así decirlo, muchos conocimientos que eran comunes a la memoria colectiva, y que con el tiempo pasaron a formar parte de la identidad nacional (Beezley, 2008: 42-45).

Como publicaciones misceláneas o temáticas, los calendarios poco a poco se fueron orientando hacia un público femenino. Así puede verse en el caso del *Calendario de las señoritas mexicanas*, que se publicó de manera continua de 1827 a 1845. Más tarde se dirigieron a la difusión de la cocina. Muestras de esta tendencia fueron los calendarios *Curioso, dedicado a las señoritas*, de Manuel Murguía, que se puso a la venta en 1851, y *De la cocina mexicana* de Simón Blanquel, publicado uno año más tarde.

\* Escuela Nacional de Antropología e Historia-INAH. joseluisjuarezlopez@prodigy.net.mx

El *Calendario del cocinero* fue continuador de esta orientación. Sus ediciones de 1865, 1866 y 1867 permiten apreciar una modalidad para promover el arte culinario. Se trata de publicaciones sencillas y pequeñas, por cierto, de 15 cm de largo por 30 de ancho, y cuyo número de páginas varía de 48 a 64. Fueron editados por la Imprenta Literaria de Vicente Segura Argüelles, un periodista e impresor que colaboró en el *Museo Mexicano* y editó el *Omnibus* y el *Diario de Avisos*.

La Imprenta Literaria estaba situada en el número 10 de la Calle de la Cadena, hoy Venustiano Carranza, como señala la *Guía de forasteros* de 1852. Esta guía también nos informa que era una de las más importantes de entonces, junto con las de Cumplido, Murguía y García Torres (Almonte, 1997: 456). Se encontraba flanqueada por otras dos imprentas famosas: el taller de impresión de José María Andrade y Felipe Escalante, y la imprenta de Mariano Galván. Esta compañía imprimió obras de leyes, traducciones y decretos como el *Boletín de las leyes del imperio mexicano o sea Código de la restauración* y otras publicaciones en las que intervenía el hermano del impresor, el también periodista y poeta José Sebastián Segura. Cuando los calendarios del cocinero se ofrecieron al público la imprenta se encontraba situada en la calle de Santo Domingo número 10.

Para formar los cuadernillos del *Calendario del cocinero* se recurrió al material tradicional. Información que establecía el principio de las estaciones, las fiestas religiosas, el santoral y los pronósticos del tiempo mes por mes, pero la mayor parte de su contenido está dedicada a la culinaria, haciendo así honor a su título. Treinta y tres páginas de cada uno de estos calendarios recrean recetas varias. Se trata entonces de documentos que privilegiaron la difusión de la cocina y es, por tanto, una huella de atención y promoción de la práctica culinaria del México decimonónico.

Una tarea surgida desde la década de 1880, cuando dio inicio con el movimiento de rescate de recetarios, ha sido la de ubicar estos documentos más allá de su fecha de producción. Una clasificación muy general indica que los que se editaron durante el siglo XIX son mayormente difusores de una cocina europea en general, que al principio incluyeron preparaciones de cocina mexicana, pero éstas se diluyeron con el tiempo. No es difícil encontrar en estos recetarios referencias a preparaciones que hacen alusión a diferentes países de Europa y a otras regiones del mundo como África y Sudamérica. Cronológicamente se dividen en dos grandes periodos: los que se editaron durante la primera mitad del siglo XIX, entre los que sobresalen *El cocinero mexicano* y el *Novísimo arte de cocina*, ambos de 1831, y los do-

cumentos de cocina porfirianos, en los que incluso hay algunos de los primeros recetarios de autoría femenina.

Entre estos dos grandes periodos se encuentran los recetarios que se editaron al iniciar la segunda mitad del siglo XIX, cuyo contenido estaba orientado supuestamente a un modelo europeo como se ve en *El cocinero y cocinera mexicanos*, de 1851, y en el *Manual del cocinero dedicado a las señoritas mexicanas* de 1856, pero estos documentos presentan además un número considerable de preparaciones tradicionales, esto es, aquellas que se formaron a lo largo de la época colonial y se mantuvieron vigentes en buena parte del México independiente. Nos referimos a pebres, tapados, capirotadas, chanfainas, alcaparrados, y por supuesto, diferentes moles.

La aportación que nos brindan los calendarios del cocinero es mayúscula. Están editados durante los años del imperio de Maximiliano de Habsburgo y nos permiten apreciar un par de aspectos interesantes. La labor de imprenta no se interrumpió, sino antes bien siguió su rumbo y dejó documentos culinarios. Este imperio de tres años de duración, de mayo de 1864 a mayo de 1867, se suele señalar popularmente como aquel en que se introdujo la cocina francesa en México, pero tal idea no se sostiene con estos calendarios. Existe incluso una idea romántica que ve al rubio austriaco como personaje trágico, un héroe, su magnífica corte y sus refinadas aficiones culinarias y hasta se menciona a su cocinero, un tal Tüdos, de quien se dice que le preparaba la comida pero de cuya existencia no se sabe mucho.

La información que se desprende en las crónicas escritas por estos invasores tampoco nos habla de esa supuesta cocina francesa, y más bien su tono es de queja. Un alto oficial dijo que los mexicanos estaban muy atrasados en su *cuisine* y que por eso ellos se habían visto obligados a traer sus propios cocineros o se reunían para comer o cenar en los pocos lugares decentes que había en la ciudad como el Fulcheri o el Tivoli de San Cosme, o bien se hacían servir en sus cuarteles porque la comida en México era en general muy mala (Elton, 2008: 36-37).

Paula Kolonitz, una de las damas de compañía de la emperatriz Carlota Amalia, decía que como comida entre pobres y ricos reinaban los frijoles y las tortillas. Éstas no tenían sabor y el pobre las comía en lugar de pan. Ella pensaba que en general la cocina mexicana con sus tamales, guajolote y chile poco se adapta a sus gustos y a sus estómagos. Para rematar, aseguró que en México no se conocía una buena sopa y que el café lo preparan tan mal que casi no se podía beber (Kolonitz, 1984: 106-107). Josef Mucha,

soldado también del ejército invasor, registró que en el bautizo del hijo del capitán Luck se comió bien, ya que se sirvió jamón, diferentes salamis y sardinas con botanas; cuete de pulmón, guajolotes con papas, frijoles, ensalada de lechuga y de endivias y chuletas, pastel de chocolate, queso, dulces y frutas europeas: peras, manzanas, duraznos y naranjas (Bazant, 2004: 81,103).

Los manuales de cocina editados durante los años del Segundo Imperio giran también entre el ideal europeo y la cocina local. En *El mejor libro de cocina* de Simón Blanquel, de 1864, no vemos una incursión a la cocina francesa, y sí las preparaciones tradicionales antes aludidas (Blanquel, 1864: 46-70). En lo que respecta al recetario de Juan Nepomuceno Valle (*El tesoro de la cocina*, 1866: 21), la posición es también elástica: Ofrecía preparaciones de la cocina española, francesa, alemana, polaca y hasta rusa, pero daba

también recetas mexicanas, y hasta un cuadro con instrucciones para la época de siembra.

Nuestros calendarios están a tono con esta dinámica. No están orientados a la cocina gala. Su contenido es de preparaciones entonces comunes. En el primero de ellos se hallan consignadas sopas de lenteja y calabaza, menestras, arroz, salsas, entradas de vaca y ternera, cerdo, pescado, repostería, intermedios de dulce y pastelería. El segundo ofrece tallarines, clemole, tamales, bobo empapelado, masas para pasteles, cajetas y ates, y el tercero contiene ensaladas, albondigón, aguacates y chiles rellenos en nogada de nueces, entre otros.

Pero las recetas del *Calendario del cocinero* no son originales. Para formar el ejemplar que salió a la venta en 1865 su editor tomó mayormente las recetas del *Manual del cocinero y cocinera* de 1849, las que a su vez habían sido publi-



Cocineras y comensales al aire libre, 1945-1950, México. Fondo Casasola, Sinafo-FN-INAH, inv. 167421.



Nacho López, vendedores de tacos en su puesto, ca. 1950, México. Sinafo-FN-INAH, inv. 382183.

cadras originalmente en el *Periódico Literario La Risa*, editado en Puebla (*Manual del cocinero y cocinera*, 1994). Segura añadió, además, una pequeña sección de pasteles obtenida del tercer tomo de *El cocinero mexicano*, editado —como ya se dijo— primero en 1831 y después en 1834. Para los ejemplares que se ofrecieron en 1866 y 1867, en cambio, recurrió al *Novísimo arte de cocina o excelente colección de las mejores recetas para que al menor costo posible y con la mejor comodidad puede guisarse, sin omitirse cosa alguna, de lo hasta aquí publicado y para sazonar al estilo mexicano*, que se editó también en 1831, luego en 1841 por Alejandro Valdés, y después varias ediciones publicadas entre 1845 y 1856, año en que lo imprimió Rosa y Bouret (Juárez, 2002: 176-177).

En consecuencia, estos calendarios son magnífico ejemplo de una dinámica de réplica. A lo largo del siglo XIX hubo una retoma de recetas, a veces incluso con puntos y comas que permitió una larga y consistente vigencia de preparaciones ¿Pero qué implicaciones hay en que en el *Calendario de cocinero* se repitan las recetas? Pues que son huellas de

una continuidad culinaria que sobrevivió al tiempo y se alargó, permitiendo la larga duración de los modelos culinarios, mismos que de acuerdo con Ferdinand Braudel suelen durar hasta un siglo e incluso rebasarlo. También nos dice que la incisión que puede dejar en el campo culinario una intervención extranjera no se ve de inmediato en los productos culinarios impresos. En este sentido, tales folletines son documentos transmisores de un conocimiento vigoroso de la cocina que se expresa como identidad, bajo la idea de mostrar las preparaciones corrientes en el país. Esa tradición no se transformó de golpe y porrazo con la consabida cocina francesa en México.

La posición de Jeffrey M. Pilcher con respecto a estos calendarios fue en la dirección de una adecuación. Propuso que el calendario correspondiente a 1865, publicado tras la llegada del archiduque Maximiliano, exaltaba el gusto de las elites por los platillos cosmopolitas, y que cuando los platillos nacionales comenzaron a aparecer en la mesa imperial el editor hizo una revisión e insertó en la edición de 1866 tres moles diferentes, pipián y hasta tamales (Pilcher, 2001: 118). Efectivamente, estos calendarios contienen cocina mexicana que se expresa con esos platillos, pero no se trata de una reacción ante los hechos que se estaban dando sino de una extensión del poder de sobrevivencia de una cocina poderosa. Conocimiento de cocina que además iba dirigida a las mujeres, cuyo papel en política era nulo. De esta forma, el calendario de 1867 —el cual no es mencionado por este último autor—, se alinea también a la copia y no a una reacción patriótica.

Estos calendarios están hoy calificados de singulares y forman parte de una colección de libros raros, pero en su tiempo circularon ampliamente. Fue precisamente en las décadas de 1840, 1850 y 1860 que la cantidad de calendarios se hizo muy numerosa. Hicieron que la cocina viajara en el tiempo y en el espacio, pero la atención puesta a los calendarios se ha situado en diferentes temáticas, donde cabe incluso la invasión estadounidense, y algunos otros aspectos curiosos y hasta bizarros (Quiñónez, 1994: 12-14), pero no bajo el escrutinio de la cocina histórica —que incluso se usaban como vehículos para promover los trabajos que hacía la propia Imprenta Literaria, como tarjetas de visita, esquelas, carteles, anuncios, papel pautado, diccionarios y libros para la instrucción primaria.

El *Calendario del cocinero* fue también un producto intermedio. Sirvió de modelo para otros como el *Calendario curioso* de 1876, editado por la viuda e hijos de M. Murguía, acaso otra edición del publicado en 1851. Este otro documento parece seguir los pasos del su antecesor: dedicó una

parte importante de su contenido a la cocina y tomó prestadas las recetas de otros formularios. Sus fuentes fueron el *Manual de cocinero y cocinera* de 1849 y el *Cocinero dedicado a las señoritas mexicanas*, de la misma imprenta de Murguía de 1856 (*Calendario curioso*, 1876: 33-63). La influencia del *Calendario del cocinero* se verá incluso cincuenta años más tarde. Los números de *La cocina en el bolsillo*, de la imprenta de Antonio Vanegas Arroyo de 1903, son muy semejantes al cocinero y, por cierto, portadores de recetas sacadas de *La cocinera poblana* y *el libro de las familias*.

La réplica de cocina en estos documentos no conducen a otro razonamiento: la cocina no parece seguir, en el México del siglo XIX, la situación política del país ni las influencias culinarias de moda del extranjero de manera automática. Más bien la cocina de ese siglo forma parte de una cadencia, un ritmo que tiene que ver más con las largas duraciones en esta esfera y no con la adopción de una cocina de tintes *gabachos*.

Lo que nos deja este acercamiento al *Calendario del cocinero* va en la dirección de repensar la manera en que nos acercamos a la documentación histórica de la cocina y a la categoría a la que la remitimos. Pero las consecuencias de ubicar estos documentos como productos derivados del gran recetario de cocina del siglo XIX nos lleva por otros senderos de la historia. Integrar estas propuestas al campo de estudio de los recetarios no será una tarea fácil. Hay una tendencia que ubica estos documentos a partir de su riqueza culinaria, esto es, poner casi toda su atención en las recetas y peculiaridades, y subrayar las preparaciones mexicanas cuando las hay. Los calendarios como productos novedosos muestran las decisiones que alguien hizo para consignar sólo lo que se quería perpetuar, lo que consideraba digno. Tales decisiones hacen contrapeso junto con las decisiones de las mujeres de quedarse con tal o cual receta. Estamos así ante un poder de decisión que, como colador chino, refina lo que es la cocina valiosa.

¿Cómo se insertarán estos calendarios en una historia general de la cocina en México durante el siglo XIX? Estamos todavía en espera de un libro que nos muestre de manera sensata los caminos de la culinaria en este periodo. No contamos más que con crónicas de lo que se comía y, en el mejor de los casos, con señalamientos anecdóticos —muchas veces sin sustento de investigación— que se repiten una y otra vez. Tal vez estas apreciaciones de los calendarios, a falta de revisar otros, nos ayuden a colocar la piedra angular para construir un edificio histórico que dé cuenta de la cocina en México en un siglo tan difícil de atrapar, tanto en el hecho histórico como en el culinario.

## Bibliografía

- Almonte, Juan Nepomuceno, *Guía de forasteros y repertorio de conocimientos útiles* (ed. facsimilar), México, Instituto Mora, 1997 [1852].
- Bazant, Milada y Juan Jakub Bazant, *El diario de un soldado. Josef Mucha en México, 1864-1867*, México, El Colegio Mexiquense/Miguel A. Porrúa, 2004.
- Beezley, William H., *La identidad nacional mexicana. La memoria y la cultura popular en el siglo XIX*, México, El Colegio de la Frontera Norte/El Colegio de San Luis/El Colegio de Michoacán, 2008.
- Blanquel, Simón, *El mejor libro de cocina o excelente colección de las mejores recetas*, México, Imprenta de Manuel Castro, 1864.
- Calendario curioso para el año bisiesto de 1876*, México, Imprenta de la Vda. e Hijos de Murguía, 1876.
- Calendario del cocinero*, México, Imprenta Literaria, 1865-1867.
- El cocinero mexicano o colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano*, tt. 1-3, México, Imprenta de Galván a cargo de Mariano Arévalo, 1831.
- El cocinero y cocinera mexicanos, con repostería y refrescos, experimentado por personas inteligentes antes de darse a la prensa*, México, Impreso por Antonio Díaz, 1851.
- El tesoro de la cocina. Diccionario de las familias. La cocina puesta al alcance de todas las inteligencias y fortunas*, México, Imprenta de Juan Nepomuceno Valle, 1866.
- Elton, J. F., *Con los franceses en México*, México, Conaculta, 2008.
- Juárez López, José Luis, "Fuentes para el estudio de la cocina mexicana. Novísimo arte de cocina", en *Cuadernos de Nutrición*, núm. 4, julio-agosto de 2002.
- Kolonitz, Paula, *Un viaje a México en 1864*, México, FCE/SEP (Lecturas Mexicanas, 41), 1984.
- Manual del cocinero y cocinera, tomado del Periódico Literario La Risa* (ed. facsimilar), México, Gobierno del Estado de Puebla/Centro de Estudios de Historia de México Condumex, 1992 [1849].
- Murguía, M. (ed.), *Manual de cocinero, dedicado a las señoritas mexicanas*, México, Imprenta del Editor, 1856.
- Novísimo arte de cocina o excelente colección de las mejores recetas*, México, Impreso en la oficina del C. Alejandro Valdés, 1831.
- Palomares de Miguel, Juan, *Diccionario de México*, México, Trillas, 2005.
- Pilcher, Jeffrey M., *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, CIESAS/Ediciones de la Reina Roja/Conaculta, 2001.
- Quiñónez, Isabel, "De pronósticos, calendarios y almanaques", en Belem Clark de Lara y Elisa Speckman Guerra (eds.), *La república de las letras. Asomos a la cultura escrita del México decimonónico*, México, UNAM, vol. II., 2005.
- \_\_\_\_\_, *Mexicanos en su tinta*, México, INAH, 1994.

# Léxico caribeño en las fuentes españolas

Janet Long Towell\*

Los exploradores españoles que llegaron al Caribe a fines del siglo xv en busca de una ruta a las *islas de la especiería* no eran hombres letrados, ni siquiera educados. Los motivos de la mayoría de ellos eran la búsqueda de riqueza, estimulados constantemente por la codicia del oro. Su interés en la naturaleza y por describir lo que observaban era menor. Además, les faltaban palabras en sus vocabularios para describir el nuevo ambiente y los fenómenos que encontraban.

La capacidad de asignar la nueva información que recibieron a través de sus percepciones a una categoría que les era familiar, y que ya formaba parte de sus conocimientos, es un proceso asociado con la abstracción y el lenguaje. Estas habilidades conceptuales son adquiridas sólo a través de la instrucción sistemática, y las personas que carecen de estas facilidades no pueden expresar lo que perciben con precisión. Esto fue el caso de los primeros viajeros europeos que llegaron al Caribe. Estaban asombrados por lo que encontraron, pero les faltaban conocimientos para poder describirlo.

La población autóctona que habitaba en el Caribe era de origen sudamericano, tanto étnica como culturalmente. Los arahuacos, también llamados taínos, se habían extendido del continente a casi todas las islas habitables de Las Antillas. A ellos siguieron los caribes, que habían tomado la mayor parte de las Antillas Menores pocas generaciones antes de la llegada de los españoles. Los últimos eran gente agresiva y bárbara, y los españoles evitaban contacto en lo posible con ellos.

A Cristóbal Colón y a otros viajeros les tocó denominar todo cuanto encontraron en las islas para poder dar aviso a los reyes de España de sus experiencias y descubrimientos en el Nuevo Mundo. Además tenían que justificar el largo viaje, y si bien es cierto que la Corona no tuvo que costear la expedición —gracias a inversionistas privados—, también lo es que exagerar un poco acerca del valor y la belleza de las nuevas tierras podría representar para ellos ciertos beneficios a su regreso a Europa. Los ríos, las bahías, las montañas, las playas, la fauna, la flora, la cultura material y los habitantes de las islas, todo tenía que ser descrito y nombrado.

Con derecho de descubridor, Colón puso más nombres geográficos en las islas. Primero escuchaba el nombre indígena y después aplicaba el mismo nombre hispanizado u optaba por colocar un nombre en español que satisfacía su deseo de tomar posesión del lugar. A la isla de Cuba le puso el nombre de Juana, en honor de la heredera de la Corona; no obstante, esta nomenclatura duró poco antes de revertirse a su apelativo original de Cuba. Cambió el nombre de Bohío por La Española y bautizó a Boriquén con el nombre de Puerto Rico. Hubo ocasiones en que un acontecimiento determinó el nombre aplicado a un sitio, como fue el caso del Golfo de las Flechas en

\*Instituto de Investigaciones Históricas-UNAM. long@servidor.unam.mx

la Península de Samaná. Este fue el primer sitio en donde los españoles encontraron arqueros y, por lo tanto, le aplicaron este nombre descriptivo. Adoptaron el término *cayo* para referirse a las pequeñas islas al norte de Cuba y en otras partes del Mar Caribe.

Muchas veces fueron confrontados por plantas y árboles nuevos, totalmente diferentes a los que ellos podían reconocer o que formaban parte de su bagaje de conocimientos. En estos casos, aceptaban los nombres locales y los incorporaron a sus vocabularios en español. La categoría más grande de las palabras prestadas pertenecía a la flora, en especial a las plantas comestibles.

Las primeras impresiones y la fuente original del primer viaje están contenidas en el *Diario de Colón*, escrito por el autor durante su viaje de regreso a España. En su primera estancia Colón aprendió palabras arahuacas como *age*, una especia de camote o *name*. Colón ya había estado en la costa de África y allí había visto raíces de uso similar, llamados *niames*, y colocó un variante del mismo nombre a las raíces caribeñas (Sauer, 1984: 84-94). También encontró pimientos rojos o chiles, con la nomenclatura de *aji*, que él llamó la "pimienta de los nativos" y comentó que toda la gente "no come sin ellos". Incorporó el término de *aji* al español y posteriormente fue introducido a México por los españoles, cuando llegaron en el siglo XVI. No obstante, la palabra náhuatl de *chilli* predominó a la larga en el país. Para el siglo XVII ningún escritor se refería al chile en la Nueva España como *aji*.

En el mismo viaje encontró el cultivo del maíz, al cual puso la denominación de *panizo*, apelativo con el cual fue

introducido a España, junto con el término arahuaco de *maíz*. Al introducir la palabra a México, logró sustituir la palabra en náhuatl de *tlali* para siempre. En su "Tercera Carta" Colón utiliza el término *maíz*, en vez de *panizo* para designar este grano. El maíz era de menor importancia en la dieta caribeña, ya que el *cazave* o yuca era el cultivo preferido para preparar "pan de cazave", que los españoles designaron con desprecio como "el odiado pan de cazave".

Una gran cantidad de frutas caribeñas fueron encontradas y registradas en el léxico español y todavía conservan la misma nomenclatura hoy en día. Las anonas, las chirimoyas, la guanábana, la guayaba, el mamey, la papaya, y la tuna se encontraban entre las nuevas frutas que impresionaron a los viajeros después de varias semanas en alta mar. El público en general cree que estas palabras eran de origen náhuatl, sin darse cuenta que fueron introducidas desde el Caribe.

Fernández de Oviedo encontró la piña en Panamá, y le puso este nombre por su parecido con el fruto del árbol pino. El cacahuete fue encontrado con nomenclatura de "mani", término ampliamente usado todavía en América del Sur. Los españoles también encontraron frijoles en el Caribe. "Tres semanas después de su primer desembarco en el Nuevo Mundo, Colón vio, cerca de Nuevitas, en Cuba, campos sembrados de lo que él llamó *faxones* y *fabas*, muy diferentes a los de España" (Kaplan y Kaplan, 1996: 183).

Los españoles ya conocían el frijol *fava* en el Mediterráneo y un frijol africano (*Vigna unguiculata* que ellos llamaban *fésoles* o *faxones*). Aunque el frijol americano era de otra especie, le pusieron la misma nomenclatura. En cierto mo-

Cafetería de El Palacio de Hierro, ca. 1925. Fondo Casasola, Sinafo-FN-INAH, inv. 5544.



mento, el nombre ser fue modificando hasta convertirse en *frijol*, y cuando introdujeron este nombre en México perdió su antigua nomenclatura náhuatl de *etl*.

También encontraron la calabaza en el Caribe, y como ya conocían la *calabash* africana por sus viajes a la costa de ese continente, le asignaron el mismo nombre. Igual que el frijol, al llegar la nueva terminología a México, la calabaza mexicana perdió su antiguo nombre náhuatl de *ayotli*.

Entre los árboles se registraron los nombres de caoba, ceiba y pino, que encontraron en las islas de Haití y Cuba. Colón apuntó que había muchos árboles “tan disformes de los nuestros como el día de la noche”. El término *bejuco* también fue registrado para describir las lianas del bosque tropical. En su carta del 21 de octubre Colón escribió que había visto muchas especies de árboles muy útiles para España, para tinturas y medicinas, pero no podía reconocerlas porque le faltaba el conocimiento y esto le apenaba mucho.

Los términos que más les llamaron la atención fueron los usados para designar el oro, cuyos apelativos variaban según la isla en que se encontraran. En la Isla Española lo llamaban *canona* o *tuob*, mientras en San Salvador era conocido como *nozay*. Desde luego, para los arahuacos, el oro no tenía la misma importancia que le daban los españoles.

Había menos necesidad de adaptar términos nuevos para la fauna, debido a la escasez de animales en las islas. Sin embargo, algunos términos han sobrevivido para designar pájaros, insectos y anfibios como “guacamaya”, “iguana”, “jaiba”, “manatí” y “nigua”, entre otros.

También había que describir la vida cultural y material de los arahuacos y registraron palabras como “barbacoa”, que se refería a una armadura que se suspendía arriba de la tierra y era usada para cocer o humear la carne. Otro vocablo común en la vida cotidiana caribeña era “canoa”, con la anotación que los arahuacos eran hábiles fabricantes y tripulantes de estas barcas. Términos adicionales prestados son hamaca, henequén, pita (agave) o maguey, jagüey, macana, cacique, nagua (falda usada por las mujeres arahuacas) naboría (sirvienta), huracán y savana, entre muchos otros.

Cuando los españoles siguieron con sus conquistas a tierra firme en Mesoamérica y América Central difundieron estos términos arahuacos en los nuevos territorios, a veces reemplazando palabras locales. Bien dice Antonio Alatorre que “el español de la Nueva España se tiñó de color taíno (arahuaco)” (Alatorre, 1979: 128).

El término “pavo” (*Meleagris gallopavo*) fue aplicado al “guanajo” (guajolote), desde que Colón lo descubrió en Panamá en 1502, debido a su supuesto parecido con el

“pavo real” europeo. Después fue conocido como “pavo de las Indias”. De hecho, cuando el guajolote llegó a Europa sustituyó al pavo real en las mesas de los banquetes reales europeos.

La gran mayoría de los préstamos de lenguas caribeñas fueron adoptados de la lengua arahuaca, puesto que fue el grupo cultural más grande y el idioma más común en la zona. Los caribes de las Antillas Menores eran muy agresivos y poco accesibles. Los únicos vocablos de la lengua caribe que adoptaron, y esto a través de los arahuacos, fueron canoa, caimán, piragua y colibrí.

Colón estaba maravillado con todo lo que encontró en el Caribe y confesó no tener palabras para expresar su asombro por todo lo que vio. A falta de un vocabulario adecuado, se dedicó a elogiar y exagerar las bellezas y la abundancia del lugar, llamándolo un idilio tropical y una región de perpetua primavera. Describía las islas como las tierras mejores y más fértiles y buenas del mundo. Al no encontrar palabras adecuadas para describir el ambiente, se refugiaba en la frase “Todo es maravilla”, que se convirtió en su expresión favorita (Sauer, 1984: 55).

La cantidad de palabras de origen arahuaco que ha sobrevivido en el idioma español del siglo XXI puede constituir la mayor aportación de este grupo cultural. Muchas palabras no se limitan al español, sino que forman parte de varias lenguas indoeuropeas. Variantes de palabras como huracán, cayo, hamaca, henequén, canoa, cacique, y la nomenclatura de muchas frutas, verduras y árboles han enriquecido las lenguas universales.

## Bibliografía

- Alatorre, Antonio, *Las 1001 años de la lengua española*, México, Bancomer/Litógrafos Unidos, 1979.
- Friederici, Georg, *El carácter del descubrimiento y de la conquista de América*, México, FCE, 1987.
- Kaplan, Lawrence y Lucille Kaplan, “Leguminosas alimenticias de grano: su origen en el Nuevo Mundo, su adopción en el Viejo”, en Janet Long (ed.), *Conquista y comida*, México, UNAM, 1996, pp. 183-198.
- Sauer, Carl O., *Descubrimiento y dominación española del Caribe*, México, FCE, 1984.
- Tuttle, Edward F., “Borrowing versus Semantic Shift”, en Fredi Chiappelli (ed.), *First Images of America*, Berkeley, University of California Press, 1976, vol. II, pp. 595-611.

# Saber/Sabor. El alimento como medio sensual de significación, cognición y comunicación

Ángel F. Méndez Montoya\*

*Pedro la escuchaba [a Tita] desde la sala experimentando una nueva sensación para él. El sonido de las ollas al chocar unas contra otras, el olor de las almendras dorándose en el comal, la melodiosa voz de Tita, que cantaba mientras cocinaba, habían despertado su instinto sexual. Y así como los amantes saben que se aproxima el momento de una relación íntima, ante la cercanía, el olor del ser amado, o las caricias recíprocas en un previo juego amoroso, así estos sonidos y olores, sobre todo el del ajonjolí dorado, le anunciaban a Pedro la proximidad de un verdadero placer culinario*

(Esquivel, 2007: 73).

Tita, la heroína de la novela de Laura Esquivel, *Como agua para chocolate*, tiene un don único: conocimientos y sabiduría en cuestiones que tienen que ver con los alimentos. Los conocimientos de Tita son encarnados y de una profunda sensualidad; se transforman en un poderoso medio lingüístico de comunicación, particularmente con Pedro, el amor de su vida. En esta narrativa, los amantes crecen en el conocimiento del amor que se tienen a través de ver, oler, tocar y saborear los placeres culinarios que prepara Tita. En esta narrativa, los alimentos son el medio a través del cual se desarrolla una cognición erótica del amado. Este conocimiento está íntimamente relacionado con la cocina: "Tita supo en carne propia por qué el contacto con el fuego altera los elementos, por qué un pedazo de masa se convierte en tortilla, por qué un pecho sin haber pasado por el fuego del amor es un pecho inerte, una bola de masa sin ninguna utilidad" (*ibidem*: 74).

El don de Tita evoca la relación entre el saber y el sabor, o el saber como una forma de saborear. Es por eso que en este ensayo presento una reflexión sobre las diferentes maneras en que la novela de Esquivel evoca esta relación entre saber y sabor, que se encuentra íntimamente ligada con el cuerpo en general, y con los sentidos en particular.

La relación entre saber y sabor es una relación paradigmática de los actos de comer y beber (aunque no exclusiva de estos dos actos). Etimológicamente, las palabras *saber* y *sabor* provienen de la raíz latina *sapio* o *sapere*, que significa tanto degustar, saborear, como entender. *Sapientia*, posteriormente traducida como sabiduría, significa tener conocimientos o sabiduría del mundo, pero también significa degustar cosas en el mundo. De igual manera, la palabra *sapiens* significa ser sabio, y también se deriva de *sapere*, saborear y/o saber (*Cassell's Latin Dictionary*, 1952: 501).

\*Dr. en Teología por la Universidad de Virginia. mendezaf@hotmail.com

El siguiente ensayo es una adaptación y edición de algunos fragmentos tomados de mi libro *The Theology of Food: Eating and the Eucharist*, Oxford, Wiley-Blackwell, 2009.

Mientras que los actos de comer y beber involucran otros sentidos, como el olfato, el tacto, la vista e incluso la escucha, es el sentido del gusto el que predomina. Comer y beber, por ende, proporcionan un medio para la cognición que está conectado con el cuerpo y los constructos del mundo. De ahí que a través de mis reflexiones sobre la novela de Esquivel procuro demostrar que conocer algo es precisamente saborear lo que se sabe, y de igual manera, saborear es crecer en conocimientos y en sabiduría. “Saber” algo es también tomarle el sabor; la cognición de un objeto es intensamente erótica: una participación íntima y sensorial en el objeto conocido.

### Los alimentos como medio sensual de comunicación

En la novela de Laura Esquivel se narra el por qué cocinar es para Tita la vocación de su vida. Habiendo nacido en ese sitio, Tita desarrolla “un inmenso amor por la cocina [...] la mayor parte de su vida la pasará en ella, prácticamente desde que nació” (Esquivel, 2007: 13). La cocina es el territorio donde reina Tita, y aunque no fue a la escuela ni aprendió a leer ni a escribir, tiene conocimientos avanzados en las artes culinarias: “se las sabía de todas todas respecto a la cocina” (*ibidem*: 14). Es tal su conocimiento y amor por las artes culinarias, que Tita desarrolla “un sexto sentido en todo lo que a comida se refiere” (*idem*). Tita ve la vida a través de la experiencia en la cocina, incluso “confundía el gozo del vivir con el de comer” (*idem*). A cada una de las comidas que tan meticulosamente prepara le añade, como parte de los ingredientes, sus sentimientos, emociones, esperanzas, temores, sueños, gozos y sufrimientos. Las comidas que prepara son infusión de sus propios sentimientos, y tienen un poderoso efecto sobre las emociones de los comensales.

A pesar de su arte, Tita no logra encontrar la felicidad. Pedro es el amor de su vida, el hombre que ella desea tomar como esposo. El obstáculo es su propia madre, llamada Elena, que ya enviudó y le impide casarse por ser la menor de sus hijas y por su exigencia que Tita continúe con la tradición mexicana de la familia; siendo la menor de tres hermanas, su deber de hija menor es permanecer soltera, con el fin de cuidar de la madre en su vejez y hasta su muerte. La historia se ubica en el contexto histórico de la Revolución Mexicana, que estalló a inicios del siglo xx. La novela muestra este periodo como un momento de vertiginosos cambios sociales, políticos, morales, y económicos. Por temor a que se debilite la tradición, tanto la vida en familia como, sobre

todo, la vida de las mujeres, se sujetan cada vez más a restricciones espaciales. De hecho, es tan compulsivo el temor de su madre a romper la tradición familiar, que hace los arreglos para que Pedro se case con Rosaura, la hermana mayor de Tita. Sorprendentemente, Pedro —quien corresponde afectivamente a Tita— acepta este acuerdo, pero sólo porque quiere estar cerca de Tita, su verdadero amor.

Imposibilitada para comunicarse con su amado a través de los medios convencionales, la comida que prepara Tita se vuelve lo que Carole M. Counihan (1999) llama “un medio sensual de comunicación”. En sus reflexiones sobre la novela de Esquivel, Counihan argumenta que la gran contribución de esta historia es su visión de los alimentos como “poderosos, ya que están íntimamente conectados con nuestro ser físico, con nuestro ser sensual, con nuestras sensaciones más intensas de hambre, deseo, ambición, deleite, placer, satisfacción” (*ibidem*: 24).<sup>1</sup> También hay que agregarle frustración y congoja a la lista, ya que cuando la madre obliga a Tita a preparar el pastel para la boda de Pedro y su hermana Rosaura, inconscientemente le infunde melancolía y frustración al pastel de bodas. Tita pasa horas preparando el pastel en las vísperas de la boda. Está desecha y como llora sin parar, derrama sus copiosas lágrimas en la masa del pastel. Cuando los invitados empiezan a comer el pastel en la fiesta de bodas, “una inmensa nostalgia se adueñaba de todos los presentes”, y no pueden dejar de llorar por los ataques tan agudos de melancolía y frustración, “añorando cada uno el amor de su vida” (Esquivel, *op. cit.*: 44). Esto echa a perder la fiesta de bodas, ya que todos terminan llorando y vomitando por la poderosa e “intoxicante” congoja generada por las propias lágrimas de Tita.

La cocina de Tita no sólo tiene el poder de comunicar frustración, sino también amor e incluso erotismo. En una ocasión en que Pedro le regala unas rosas a Tita, su madre le ordena tirarlas a la basura. En un arranque de desobediencia Tita decide usar los pétalos para cocinar un aromático y extravagante platillo: “codornices en salsa de pétalos de rosa”.

<sup>1</sup> En los últimos pasos de la receta se indica: “Ya que se tienen los pétalos deshojados se muelen en el molcajete junto con el anís. Por separado, las castañas se ponen a dorar en el comal, se descascaran y se cuecen en agua. Después, se hacen puré. Los ajos se pican finamente y se doran en mantequilla; cuando están acitronados, se les agregan el puré de castañas, la pitahaya molida, la miel, los pétalos de rosa, y sal al gusto. Para que espese un poco la salsa, se le pueden añadir dos cucharaditas de fécula de maíz. Por último, se pasa por un tamiz y se le agregan sólo dos gotas de esencia de rosas, no más, pues se corre el peligro de que quede muy olorosa y pasada de sabor. En cuanto está sazonada se retira del fuego. Las codornices sólo se sumergen durante diez minutos en esta salsa para que se impregnen de sabor y se sacan” (*ibidem*: 57).



Empleados en banquete de KLM, celebrando en el restorán El Gallo, ca. 1960, México, D.F. Fondo Casasola, Sinafo-FN-INAH, inv. 508582.

La narrativa de la novela nos anuncia que se trata de una “receta prehispánica” que Tita “parecía haber oído” de una voz proveniente de Nacha, su adorada y, a estas alturas de la historia, difunta maestra de arte culinario, pues desde que nació Tita, ella se encargó de enseñarle todo lo que sabía de cocina (*ibidem*: 53). Las diestras manos de Tita se vuelven una extensión de los conocimientos y experiencia de Nacha. Tita sacrifica las codornices criadas en su propia granja y las prepara como si Nacha le estuviera dictando a su cuerpo con gran precisión cómo “desplumar las aves en seco, sacarles las vísceras y ponerlas a freír” (*ibidem*: 55). Tita sigue cada uno de los pasos con impecabilidad: les ata las patas a las aves “para que conserven una posición graciosa” que permite dorarlas en mantequilla, sal, y pimienta; aplica uno de “los innumerables secretos de la cocina que sólo se adquieren con la práctica”, que recomienda desplumar las aves en seco en vez de ponerlas en agua hirviendo, para que la carne tenga mejor sabor (*idem*); finalmente, deshoja los pétalos de las rosas. Es al realizar este último paso que Tita, en un torbellino de emoción y ansiedad, se pica los dedos con las espinas de las rosas y mezcla su propia sangre con el platillo, sin notar la advertencia en la receta, que “aparte de alterar el sabor del platillo, puede provocar reacciones químicas por demás peligrosas” (*ibidem*: 53). De hecho, haberle añadido sangre re-

sultó ser una combinación de lo más explosiva, haciendo que el platillo fuera una experiencia afrodisiaca potente (*ibidem*: 48). La narradora le dice al lector:

Tal parecía que en un extraño fenómeno de alquimia su ser se había disuelto en la salsa de las rosas, en el cuerpo de las codornices, en el vino, y en cada uno de los olores de la comida. De esta manera penetraba en el cuerpo de Pedro, voluptuosa, aromática, calurosa, completamente sensual [...] Pedro no opuso resistencia, la dejó entrar hasta el último rincón de su ser sin poder quitarse la vista el uno del otro (*ibidem*: 53).<sup>2</sup>

Los platillos que prepara Tita no sólo nutren el cuerpo de quienes los come, también comunican sentimientos muy poderosos, volviéndose un medio sensual de comunicación que reduce cualquier brecha que la separe de su Pedro amado.

<sup>2</sup> La historia también narra cómo Gertrudis (la otra hermana de Tita) se excita con la comida. La invaden sensaciones intolerables que la llevan a darse un regaderazo para calmar el ardor erótico. Como no se le quita el ardor, Gertrudis sale corriendo desnuda por los campos y la levanta un revolucionario a caballo, que llega a ella guiado por el olor de pétalos de rosa que exuda su cuerpo.



Comensales en el restaurante "Cine Club", ca. 1945, México, D.F. Fondo Casasola, Sinafo-FN-INAH, inv. 279772.

Roland Barthes atinadamente señala que "la comida no es sólo una colección de productos que se puede usar para estudios estadísticos y nutricionales, es también, y al mismo tiempo, un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, situaciones y comportamientos" (Barthes, 2004: 21). Siguiendo la línea de pensamiento de Barthes, los alimentos, como un lenguaje de comunicación creado entre Tita y Pedro, van más allá de un simple uso instrumental utilitario y se transforman en un medio, un puente mágico que reduce la brecha impuesta en la relación entre ellos. A través de los alimentos y de la cocina, Esquivel ofrece un rico cuerpo de imágenes que expresan deseo, erotismo, sensualidad, y la trasgresión de límites.

El deseo no consumado de Tita y de Pedro de realizar su amor en el plano físico encuentra una oportunidad para materializarse. Al degustar y consumir las codornices en salsa de pétalos de rosa, Tita no sólo reduce la brecha física existente entre ella y Pedro, sino que evocativamente "entra" en el cuerpo de Pedro, hasta penetrar "las esquinas más recónditas de su ser". Observamos el choque de las estructuras ya establecidas que rigen la comunicación entre ellos, ya que el protocolo de comunicación que se espera entre ellos

como cuñados es saboteado por una nueva posibilidad de "contacto" e intercambio entre ellos (tan sensual como subversiva). Paradójicamente, se trasciende la intimidad evadida, llevándose la totalidad del otro al "interior" del propio cuerpo, corazón, y alma. Es como si los alimentos proporcionaran un *locus* para una intimidad más profunda en medio de una represión del contacto corporal impuesta desde el exterior.

Así es como los alimentos se transforman en un lenguaje de intimidad entre los dos; un lenguaje no sólo de los sentidos, sino también del alma y el corazón. Este texto evoca el comer como un acto a través del cual uno mismo pierde su centro y avanza hacia el otro sólo para volver a uno mismo, ya transfigurado por ese encuentro extático. El comer se transforma en un medio para que uno mismo habite en el interior del otro. Sin embargo, en este acto de éxtasis, el "yo" conserva algún tipo de testimonio propio, ya que el "yo" se deleita en este intercambio sensual. La paradoja aquí es que el deleitarse en uno mismo requiere que uno vaya más allá de uno mismo para experimentar una pérdida de identidad. Es el éxodo de uno mismo el que lleva al conocimiento del otro, así como a un conocimiento transfigurado, de un nuevo "yo".

Es así como la novela evoca la conexión entre *saber* y *sabor*. La experiencia de degustar alimentos proporciona un conocimiento más profundo del amor entre Pedro y Tita. Sabor es saber, y saber es saborear. Pedro no sólo conceptualiza el amor de Tita a nivel racional, sino que también lo *siente* y lo *degusta* conforme va penetrando su cuerpo. Aquí, el conocimiento o la cognición se convierte en un evento holístico, involucrando cuerpo, mente, alma, corazón y espíritu.<sup>3</sup> Es una experiencia de conocimiento tanto corporal como intelectual y afectiva; conocimiento no como distancia, sino como intimidad. Y los alimentos son el medio. Tanto Pedro como Tita experimentan el amor del otro en la materialidad concreta de los alimentos, en su apariencia, textura, olor y sabor. Cada uno de los ingredientes y elementos en las codornices en salsa de pétalos de rosa es un signo que apunta más allá de sí mismo, ya que estos signos apuntan hacia la realidad del amor del otro. Y este ir más allá de sí mismo de la significación, lleva a una toma de conciencia de la divinidad, de la trascendencia: "Pedro [...] sin poderse contener, al saborear el primer bocado del platillo, exclamó, cerrando los ojos con verdadera lujuria: '¡Éste es un placer de los dioses!'" (Esquivel, *op. cit.*: 56). Al comer este exquisito platillo la cognición se vuelve un juego erótico de interpretar los signos del amor y del deseo a través de ingerirlos; los signos se transforman en alimento. El llegar a conocer es un proceso erótico/agapéico de llegar a *amar* a través de signos comestibles.<sup>4</sup>

### La cognición corporal y la construcción de significado

Hay un conocimiento que se adquiere en el acto de preparar y comer alimentos. La novela de Esquivel explora este conocimiento corporal y su relación íntima con los alimentos, el amor y el deseo en un estilo narrativo evocador. En esta segunda y última sección reflexiono brevemente sobre la im-

<sup>3</sup> Voy a usar las palabras "conocimiento" y "cognición" como términos intercambiables, aunque su significado, de hecho, sea distinto. La cognición es el proceso de adquirir conocimientos y entendimiento (este proceso integra experiencias tanto racionales como sensoriales). El conocimiento es el contenido de ese entendimiento, y es también el acto de llegar a ese entendimiento.

<sup>4</sup> En mi libro (Méndez Montoya, 2009) defiendo la simultaneidad de lo erótico y de lo agapéico, mostrando cómo cada uno se constituye recíprocamente sin nulificar o derrotar al otro. Esta perspectiva de la relación entre lo erótico y lo agapéico se inspira fundamentalmente en William Desmond (1995). Sin embargo, mientras en la versión de Desmond lo agapéico es una última etapa más allá de lo erótico, en mi versión lo agapéico no excluye lo erótico, sino que lo reintegra. Es principalmente por esta razón que estoy usando aquí el término erótico/agapéico.

portancia del conocimiento corporal en relación con los alimentos y las prácticas alimentarias. La atención a los sentidos en general, y al sentido del gusto en particular, es uno de los aspectos de esta discusión. También permite entender cómo es que el acto de Pedro de comer la comida que Tita le cocina es, de hecho, un poderoso encuentro erótico entre los dos.

La filósofa Lisa M. Heldke muestra un mayor aprecio por el conocimiento corporal que se adquiere cuando se cocinan alimentos:

El conocimiento involucrado en la elaboración de un pastel está "contenido" no sólo "en la cabeza", también en las manos, las muñecas, los ojos y la nariz. La frase "conocimiento corporal" no es una metáfora. Es un reconocimiento del hecho de que *yo conozco* literalmente con el cuerpo, de que yo, "en tanto" mis manos, sé cuando la masa del pan ya ha sido amasada suficientemente y de que yo, "en tanto" nariz, sé cuando ya está lista la tarta (Heldke, 1992: 218).

Heldke critica la separación cartesiana entre cuerpo y mente, a través de la cual la experiencia corporal se considera como un dato somático meramente externo, el cual necesita la conducción de la función cognitiva de la mente interna que produce "objetos de conocimiento" (*ibidem*). También explica que la cognición efectuada al preparar y comer alimentos es conocimiento encarnado, pues el cuerpo y los sentidos, lejos de ser algo externo a la cognición, son parte integral de ella, el medio a través del cual se adquieren conocimientos antes del control de la razón, y muchas veces más allá del control de la misma. Esto no presupone que la cognición corporal sea irracional; Heldke más bien va más allá de la separación dualista entre cuerpo y mente (una posición que, por lo general, hace caso omiso del cuerpo a favor de la función intelectual "superior" usada por la razón), y argumenta a favor de un tipo de conocimiento que no descarta al cuerpo.

Además de integrar el cuerpo como un medio de cognición, Heldke también plantea que la elaboración de los alimentos contiene un conocimiento emocional y erótico que puede servir como una alternativa a la noción tradicional del conocimiento como "objetividad neutra". Heldke sugiere que en la preparación de los alimentos "la objetividad neutra, que es la norma en la investigación científica, no es lo ideal en la cocina; la buena cocina es buena en parte debido al apego emocional que se tiene con aquellos para quienes



Empleados de la línea aérea KLM, celebran en el restorán El Gallo, ca. 1960, México, D.F. Fondo Casasola, Sinafo-FN-INAH, inv. 508586.

se cocina, con los instrumentos que se usan y con los alimentos que se cocinan (*ibidem*: 222).

La cocina no es solamente una práctica cognitiva que ofrece información sobre la experiencia subjetiva de cocinar y comer, sino que, como argumenta Heldke, también se conecta con objetos y personas en el mundo y lleva la atención hacia la construcción de significados tanto sociales como comunitarios. Heldke también señala que la tradición filosófica no le ha puesto mucha atención a los sentidos, en particular a los sentidos relacionados con el acto de comer (el olfato, el tacto y el gusto), en gran medida por una actitud que considera que el cuerpo es una forma "inferior" de conocimiento.

Carolyn Korsmeyer, en su libro *El sentido del gusto: comida, estética y filosofía*, explora el posicionamiento de la percepción corporal en una jerarquización del conocimiento. Desarrolla un argumento que explora la importancia cognitiva y simbólica de los sentidos, en particular el sentido del gusto, que es el sentido más directamente involucrado en los actos de comer y beber (Korsmeyer, 2002). Esta autora coincide con la lectura que hace Heldke de la tradición filosófica occidental (iniciada por Platón y Aristóteles) que considera a los sentidos del tacto, del olfato y del gusto como formas

inferiores de conocimiento, mientras ubica el sentido de la vista y de la escucha en la cúspide de esta jerarquía. Korsmeyer es consciente de que filósofos griegos como Platón y Aristóteles apreciaban los sentidos, pues pensaban que arrojaban luz sobre el "deseo natural" de los humanos de conocer. Sin embargo, señala que también se sospechaba de los sentidos al considerar que distorsionaban el conocimiento de la "verdad de las cosas" (*ibidem*: 18-19). Y los sentidos del olfato, del tacto y del gusto se consideraban los sentidos con una mayor propensión a producir distorsiones que los sentidos "superiores" de la vista y el oído.

Korsmeyer señala que una de las razones que explican esta jerarquización epistemológica es el entendimiento tradicional de que la vista y el oído, en tanto sentidos, guardan "distancia" con respecto al objeto percibido.<sup>5</sup> Esta perspectiva mantiene que esa distancia permite una construcción más objetivadora y científica de los objetos percibidos, ya que llevan la atención externamente hacia los objetos percibidos, más que *internamente* hacia la experiencia sensorial

<sup>5</sup> Esta perspectiva del distanciamiento, no obstante, no está presente en la interpretación de Platón sobre la relación entre el conocimiento y los sentidos. Agradezco a Catherine Pickstock por haberme hecho este señalamiento.

o corporal. La tradición filosófica considera que el olfato, el tacto y el gusto son sentidos más “íntimos”, incluso más “corporales” (que la vista y el oído) en su relación con el objeto sentido, de ahí que sea más probable que proporcionen una perspectiva subjetiva que una perspectiva objetiva. Según Korsmeyer, este punto de vista tradicional considera el sentido del gusto como “un sentido *subjetivo* que dirige la atención al estado corporal de uno más que al mundo circundante; que sólo proporciona información sobre el que percibe: las preferencias por el que percibe no se pueden debatir de manera contundente” (*ibidem*: 68). Korsmeyer argumenta que la razón más fuerte por la que se sospecha que el sentido del gusto es el sentido “inferior a todos” es que se considera que está más íntimamente conectado con la tendencia de la humanidad a orientarse hacia los vicios y, por lo tanto, tiene gran necesidad de escrutinio y control, ya que “puede dar placeres que nos tientan a entregarnos a los apetitos de comer, beber y tener sexo” (*ibidem*: 3). La equiparación del gusto con los placeres sexuales alcanza su punto culminante en los intentos de Immanuel Kant de elevar la estética a nivel de categoría universal, y así excluir la sexualidad de su esquema. En esta equiparación kantiana: “sólo la vista y la escucha califican como sentidos estéticos”, y el tacto y el gusto son consideradas categorías inferiores (*ibidem*: 57). Incluso hoy en día, este legado de lo que se ha llamado “visuismo occidental” es resultado del papel primordial que juega la “mirada” en esa cultura (particularmente en relación con las imágenes visuales en las sociedades de consumo modernas), y que en general descuida o ignora a los “otros” sentidos (véase Ewen (1988), Bouldy (1985) y Classen (1993).

Además de la lectura deconstructiva que realiza Korsmeyer de una tradición filosófica que se muestra intensamente sospechosa del sentido del gusto, también presenta una perspectiva distinta, para la cual el gusto es un elemento cognitivo importante para el conocimiento, tanto del mundo como del cuerpo, y también para una mayor comprensión de las complejidades de la construcción del significado.

Para sustentar su argumentación, Korsmeyer se basa primeramente en la investigación científica, la cual considera que tanto el olfato como el gusto son “sentidos químicos”. La importancia de estas investigaciones radica en que permiten comprender los complejos mecanismos y operaciones involucrados en la relación entre los órganos de los sentidos (como el sentido del gusto) y las sustancias, que echa a andar una serie de reacciones químicas que estimulan a los neurotransmisores a enviarle “mensajes al cerebro

y a producir sensaciones” (Korsmeyer, *op. cit.*: 71). Si esta condición es prelingüística, parecería ser una realidad fija que se puede aplicar universalmente a todos los seres humanos. A veces parece como si Korsmeyer quisiera defender tal fijeza fisiológica con el fin de anclar la experiencia gustativa en lo que ella explica como los “factores fisiológicos que suministran y restringen la capacidad del gusto”. Añade que “estos factores son, por así decir, parte de la estructura misma del individuo y no están sujetos a modificaciones. Consisten en ciertas disposiciones universales básicas al gusto así como diferencias individuales inmutables” (*ibidem*: 95). Korsmeyer, por tanto, trata de trascender una tradición filosófica que ve el sentido del gusto como una experiencia “interna” o meramente “subjetiva”, y en su lugar argumenta a favor de una versión más objetiva y universal.

Un problema potencial con esta postura es que puede intensificar la subjetividad en vez de revertirla, ya que apunta a la mecánica o estructura física de todos los individuos, y así nos habla más de la constitución misma del cuerpo que del objeto percibido. Sin embargo, Korsmeyer insiste en que también hay una experiencia “externa” cuando degustamos un objeto. Una cocinera que prueba un guisado que está cocinando o un catador que prueba un vino, los dos prueban las propiedades del producto, más que tan sólo examinar el estado de su lengua o de su sentido del gusto (*ibidem*: 97). La constitución física del sentido del gusto, por ende, nos expone a una realidad dual: tanto la realidad del cuerpo como la de las propiedades de los objetos percibidos. Tanto el sentido del olfato como el del gusto, plantea Korsmeyer, nos hablan de la constitución química de los objetos, aunque los elementos constitutivos sean “digeridos” o filtrados a través de los órganos del cuerpo y, por tanto, nunca se transmitan plenamente en forma no mediada. Es importante tomar conciencia de la función vital que tienen los órganos de los sentidos del cuerpo en el contexto de un mayor entendimiento de los objetos que se perciben con los sentidos.

El conocimiento que se adquiere a través de oler, tocar, degustar y digerir alimentos no es sólo un conocimiento del mundo químico y de la mecánica de los órganos corporales del sentido; también nos proporciona conocimientos sobre la construcción del significado. Korsmeyer, por tanto, no defiende un entendimiento “mecánico” del sentido del gusto, también tiene conciencia de las múltiples complejidades, como los hábitos alimenticios y los factores culturales, que desempeñan un papel crucial en las diversas formas de cognición relacionadas con los alimentos y los sentidos. Korsmeyer explica que “el gusto por alimentos específicos en

gran medida lo inculca la cultura; se aprende a través de la experiencia, y se escoge según la predilección individual” (*ibidem*: 89). La noción de lo que es o no es comestible, por ejemplo, no es una mera reacción biológica y/o fisiológica que se pueda aplicar universalmente, sino que está enraizada en interpretaciones culturales específicas y en regulaciones sociales e incluso religiosas. Esto también se aplica al desarrollo de nociones como “buen gusto y mal gusto”, y “alta cocina y cocina popular” (Goody, 1982). Por tanto, es importante incorporar las investigaciones académicas en el campo de lo étnico, lo cultural, lo social, y lo antropológico —entre otras disciplinas— para entender mejor las complejidades de la construcción de significado y la relación entre el cuerpo, los sentidos, y la cognición.<sup>6</sup>

Con el fin de sustentar su visión de los alimentos y la construcción del significado, Korsmeyer integra el discurso de lo que Nelson Goodman llama “tipologías simbólicas”.<sup>7</sup> Mientras Goodman desarrolla una hermenéutica del arte y de la estética en general, el objetivo principal de Korsmeyer es aplicar estas categorías a los alimentos, para mostrar las funciones cognitivas y simbólicas asociadas con el acto de comer. Es decir, el proyecto de Korsmeyer es explicar cómo es que los alimentos pueden apuntar a algo que está más allá de los alimentos mismos, mientras de manera paralela muestran una red compleja de construcción de significados. No puedo aquí hacerle justicia a la amplitud de los ejemplos que da Korsmeyer, por ello ofrezco un breve resumen que resalta algunas de las formas en las que tipologiza los alimentos.

- 1 Los alimentos y la *representación*: los alimentos apuntan a algo que está más allá de sí mismos y simbolizan o representan otra cosa. Las calaveras de azúcar en la fiesta mexicana del Día de Muertos representan más que un objeto de consumo, ya que cada calavera tiene el nombre del difunto inscrito sobre la frente como recuerdo del difunto (por lo general, un miembro de la familia o un ser querido).
- 2 Los alimentos también *ejemplifican* las cualidades o propiedades contenidas en el objeto, así como algunas estructuras de la construcción cultural del significado. Para algunos grupos o culturas, por ejemplo, la avena es

<sup>6</sup> Vale mencionar que la política también juega un papel importante en la construcción de significado. Para una reflexión sobre las regulaciones políticas de los sentidos, véase Classen (1993) especialmente “The Odor of the Other: Olfactory Codes and Cultural Categories”.

<sup>7</sup> Korsmeyer basa sus argumentos en Goodman (1968, 1978).

un ejemplo de un alimento que se come en el desayuno. El enfoque estructuralista (siguiendo básicamente la obra antropológica de Lévi-Strauss) defiende fuertemente la ejemplificación.<sup>8</sup> Con una perspectiva menos universalista que Lévi-Strauss, la antropóloga cultural Mary Douglas ve los alimentos como un “sistema de comunicación”. El valor de la investigación de Mary Douglas radica en que crea una mayor conciencia de las prácticas alimentarias como ejemplos o ilustraciones de las codificaciones y relaciones sociales, como los conceptos de clase y barreras sociales. Es en ese sentido que las prácticas alimentarias cargan significado.<sup>9</sup>

3 Los alimentos también pueden ser *expresivos*. Con esto Korsmeyer alude al aspecto metafórico de los alimentos. En el cuento de Blanca Nieves, por ejemplo, se puede hacer una lectura de la manzana como algo “siniestro”, por el veneno que contiene y por el papel que desempeña en la historia. En palabras de Korsmeyer, “hay numerosos casos en los cuales ciertas propiedades expresivas del contexto específico de la historia se incrustan en los alimentos, pero también hay casos más ordinarios en los cuales los alimentos llegan a expresar ciertas propiedades debido a las circunstancias tradicionales o rutinarias de su preparación” (Korsmaeyer, *op. cit.*: 132). Con respecto a este último “caso ordinario” de la expresividad de los alimentos, Korsmeyer da el ejemplo del caldo de pollo (como se prepara popularmente en los Estados Unidos),

<sup>8</sup> Nuestra autora tiene en mente básicamente el trabajo de Lévi-Strauss sobre lo “crudo” y lo “cocido”, que lee los opuestos binarios como si fueran “isomórficos con otros binarios (como naturaleza-cultura y masculino-femenino), que juntos iluminan los mitos y las prácticas sociales de sociedades ampliamente divergentes”. Sin embargo, no tarda en hacer notar que esta perspectiva ha sido criticada por antropólogos, incluyendo Mary Douglas, “por imponer una estructura de análisis demasiado rígida a los fenómenos en cuestión”. Esta es tan sólo una ilustración de cómo los alimentos ejemplifican algo que no está tan alejado de la construcción cultural del significado (Korsmeyer, *ibidem*: 129).

<sup>9</sup> Según Mary Douglas: “Cada comida carga parte del significado de las otras comidas; cada comida es un acontecimiento social estructurado que estructura a otros a su propia imagen. El límite superior de su significado lo establece el rango incorporado en el miembro más importante de su serie. El reconocimiento que permite que se clasifique y califique cada miembro con los demás, depende de la estructura que comparten en común. La energía cognitiva que exige que una comida parezca una comida y no una bebida, realiza —en el medio culinario— el mismo ejercicio que realiza en el lenguaje. Primero, distingue el orden, le coloca límites y lo separa del desorden. Segundo, usa la economía en los medios de expresión a través de permitir tan solo un número limitado de estructuras. Tercero, le impone una escala de rangos a la repetición de estructuras. Cuarto, las analogías formales repetidas multiplican los significados que cargan cualquiera de ellos por el poder de los más que tienen un mayor peso” (citado en Korsmeyer, *ibidem*: 130-131).

un caldo cuyas propiedades implícitas en algunas culturas se asocian con adjetivos como “calmante” y “reconfortante” y que se usa como remedio casero para curar enfermedades menores como un resfriado.

4 Los alimentos y el papel que desempeñan en ceremonias y rituales proporciona otra ilustración importante de las prácticas alimentarias como construcción de significado. Aquí nuevamente los alimentos se convierten en símbolos que apuntan a algo que está más allá de ellos, y sirven a un propósito más amplio que tan sólo nutrir. Por ejemplo, la Eucaristía, para muchos católicos, es un elemento de la práctica sacramental ritual-litúrgica regida por la creencia que —con el propósito de compartir divinidad con la humanidad— Dios se transforma en alimento (pan que representa el cuerpo de Cristo y vino que representa su sangre). Otro ejemplo es la ceremonia del té, descrita por el maestro Takuan, del budismo zen, como la encarnación de toda una filosofía y de toda una tradición en la cultura japonesa.<sup>10</sup> Las prácticas alimentarias en ceremonias y rituales tienen algo de “epifánico”, ya que buscan expresar lo inexpresable: el misterio, y alcanzar una experiencia de trascendencia, activada de alguna manera en la ceremonia que se realiza en torno a los alimentos.

A esta lista se le podrían agregar muchas más tipologías. Lo importante a subrayar es que los alimentos y las prácticas alimentarias pueden ser sistemas lingüísticos de comunicación que arrojan luz sobre la experiencia corpórea del conocimiento, la construcción de significado, los sistemas de valoración, etcétera.

Las recetas son otro ejemplo importante de la construcción de significado, ya que se transmiten de un individuo a otro, de una familia a otra y de una tradición cultural a otra a través del tiempo y el espacio. A veces estas tradiciones se transmiten en forma escrita por medio de notas, o incluso de libros.<sup>11</sup> *Como agua para chocolate* es un ejemplo de una novela construida en torno a recetas y remedios caseros transmitidos de una generación a otra. En otros tiempos estas tradiciones culinarias no se transmitían por escrito, sino verbalmente, e iban acompañadas de historias. Este es

<sup>10</sup> Para los ejemplos de la Eucaristía Korsmeyer se basa en Louis Marin (1989), mientras su ejemplo de la ceremonia del té, proviene de D.T. Suzuki (1970).

<sup>11</sup> Se trata de todo un género fascinante, que ilustra cómo se construyen los alimentos, los estilos literarios, las perspectivas sobre los alimentos, las cosmovisiones relacionadas con el acto de comer y las reglas sociales, etcétera; véase Goody (1982).

el caso del mole barroco, que fue una tradición que primero se transmitió oralmente al interior de las comunidades religiosas y después fue parte de las tradiciones culinarias del pueblo, generalmente acompañadas de historias de la lírica popular sobre cómo se inventó. En estos conocimientos heredados, el tiempo y el espacio son elementos muy importantes, como se ve en el caso del mole. Durante la época del barroco en el México colonial, monjas y monjes incorporaron ingredientes y la sabiduría culinaria de los tiempos prehispánicos (en las altas culturas mesoamericanas), para posteriormente recrearse, sincretizándose en un tiempo diferente y un espacio también diferente, pero sin dejar atrás sus orígenes. Tales transformaciones muestran la dinámica de culturas locales que tienen la capacidad de apropiarse y hacer suyas las recetas heredadas.

Además, hay recetas que involucran muy pocas instrucciones e incluso instrucciones no-verbales. Muchas recetas se aprenden “preparándolas”. Se tienen que “realizar” las acciones corporales una y otra vez para lograr una destreza refinada, así como para obtener el producto final que se desea.<sup>12</sup> Nuevamente, esta forma de aprender a través de la práctica se relaciona con el cuerpo. Por cuerpo no sólo nos estamos refiriendo a una serie de movimientos mecánicos del cuerpo, sino (entre otras cosas) también a un sentido desarrollado del olfato, una conciencia de la textura que se aprende a través de tocar y manipular los productos alimenticios, y un sentido del gusto que se adquiere a través de degustar alimentos y platillos. Las prácticas alimentarias, como el acto de cocinar, demuestran el papel que desempeña la realización (que es intrínsecamente corpórea) en la construcción de los conocimientos, lo cual implica, como atinadamente señala Graham Ward, que el conocimiento es “inseparable de la experiencia y de la socialización”. Ward explica que el conocimiento es siempre “interactivo”, en tanto echa a andar toda una red de relaciones sociales “transcorpóreas”:

El conocimiento se vuelve una escenificación que demuestra que uno sabe el cómo de las cosas, pero también es sólo relacional. Es decir, *esa* escenificación se

<sup>12</sup> Con respecto a las formas alternativas de conocimiento que son más “prácticas” e incluyen pocos elementos verbales o de alfabetismo (o ninguno), véase Mignolo (2003), cuya investigación resulta útil para una crítica de la noción “eurocéntrica” del conocimiento (una forma de colonización), que no sólo valora la capacidad de verbalizar, la capacidad de leer y escribir, por encima de prácticas no-verbales, sino también usa sus propias categorías epistemológicas y lingüísticas como estrategias de control, de gobierno y de colonización, que a menudo erradican “otras” prácticas con violencia.

realiza dentro del contexto de otras escenificaciones. El conocer, entonces, está implicado en la economía o en los movimientos de respuesta, de intercambio y de declaración. Está continuamente atrapado en comunicar y en la comunicación de otros. Incluso cuando duerme, el cuerpo con alma comunica a través de cómo está acostado, da vueltas, gime, ronca o sencillamente permanece quieto. Comunica con respecto al otro, en respuesta al otro, como declaración al otro. No soy un centro monádico de mi conocer y de mi conocimiento; estoy inmerso en un intercambio transcorpóreo de conocimiento en el cual sentir es siempre simultáneamente sensibilidad [...] Estoy atrapado en un conocer interactivo que surge de micro actos de interpretación concernientes a aquello con lo que el cuerpo está en contacto y que se vuelven necesarios, inevitables, ya que estoy colocado dentro de intrincadas redes de comunicación (Ward, 2005: 95).

A través de prácticas alimentarias el cuerpo representa y desarrolla información de manera interactiva, y también nos da acceso a redes de conocimiento, a experiencias estéticas, y a una sabiduría que complementa la razón, mientras también “acelera la conciencia del ser físico mismo”, en el cual el sentido del gusto, subraya Korsmeyer, “nos lleva a las regiones más íntimas de estos fenómenos” (Korsmeyer, *op. cit.*: 10).

## Conclusión

En este trabajo primero exploramos la relación entre *saber* y *sabor* tal cual se expresa en el mundo de la literatura, en la novela de Laura Esquivel. En esta evocativa historia de amor el saber se realiza a través del sabor y de la ingesta de alimentos, de forma tal que el llegar a conocer es llegar a amar en y a través de la práctica sensual de comer y beber (un acontecimiento cognitivo producto de esta práctica). La cognición que se logra al degustar y paladear alimentos y bebidas es extremadamente compleja. Estas complejidades fueron después investigadas desde algunas posiciones filosóficas, presentando diferentes aspectos de la intrincada relación entre el sujeto y el objeto de la cognición, y defendí la noción no-dualista del conocimiento encarnado, que se vuelve paradigmática en la experiencia sensualmente íntima del sentido del gusto. No obstante, también argumenté que no sólo el cuerpo y los sentidos, sino también las estructuras culturales-lingüísticas median el gusto y la cognición. Argumenté que la cognición ilumina tanto al mundo como al individuo

que degusta. Más aún, la experiencia de degustar a través de los actos de comer y beber, no sólo configura al individuo, sino que también es un constructo del mundo. El mundo y el uno mismo se reconfiguran entre sí en el conocimiento performativo que es la experiencia de degustar.

## Bibliografía

- Barthes, Roland, “Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption”, en *Food and Culture: A Reader*, Londres, Routledge, 2004.
- Bouldy, Rachel, *Just Looking: Consumer Culture in Dreiser, Gissing, and Zola*, Nueva York, Methuen, 1985.
- Cassell's Latin Dictionary, *Latin-English, English-Latin* (26 ed.), Londres, John Wiley and Sons, 1952.
- Classen, Constance, *Worlds of Sense: Exploring the Senses in History and Across Cultures*, Nueva York, Routledge, 1993.
- Counihan, Carole M., *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power*, Londres, Routledge, 1999.
- Desmond, William, *Being and the Between*, Nueva York, State University of New York Press, 1995.
- Douglas, Mary, “Deciphering a Meal”, en *Daedalus*, invierno de 1972, pp. 69-70.
- Esquivel, Laura, *Como agua para chocolate: Novela de entregas mensuales con recetas, amores y remedios caseros*, México, Planeta, 2007.
- Ewen, S., *All Consuming Images: The Politics of Style in Contemporary Culture*, Nueva York, Basic Books, 1988.
- Goodman, Nelson, *Languages of Art*, Indianapolis, Bobbs-Merrill, 1968.
- \_\_\_\_\_, *Ways of Worldmaking*, Indianapolis, Hackett, 1978.
- Goody, Jack, *Cooking, Cuisine and Class*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982.
- Heldke, Lisa M., “Foodmaking as a Thoughtful Practice”, en Deane W. Curtin y Lisa M. Heldke (eds.), *Cooking, Eating, Thinking: Transformative Philosophies of Food*, Bloomington, Indiana University Press, 1992.
- Korsmeyer, Carolyn, *El sentido del gusto: comida, estética y filosofía*, Barcelona, Paidós, 2002.
- Marin, Louis, *Food for Thought*, Baltimore, John Hopkins University Press, 1989.
- Méndez Montoya, Ángel F., *The Theology of Food: Eating and the Eucharist*, Londres, John Wiley and Sons, 2009.
- Mignolo, Walter D., *The Darker Side of the Renaissance: Literacy, Territoriality, and Colonization*, Ann Arbor, University of Michigan Press, 2003.
- Suzuki, D.T., *Zen and Japanese Culture*, Princeton, Princeton University Press, 1970.
- Ward, Graham, *Christ and Culture*, Oxford, Blackwell, 2005.

# La alimentación en México. Entre la tradición y la modernidad

Cristina Barros\*

El tema de la alimentación aparece con frecuencia en las sociedades contemporáneas, pues la concentración en las ciudades nos ha enajenado en relación con la manera en que se produce lo que comemos, de dónde viene, qué contiene, qué tan sano es para nuestro cuerpo. Algunos antropólogos precisan que la desconfianza de los consumidores se exacerbó entre las décadas de 1960 y 1980. En palabras de Jesús Contreras: “Del complejo sistema internacional de producción y distribución alimentaria, los consumidores sólo conocen los elementos terminales: los lugares de distribución y los productos. El resto es una verdadera caja negra, que entraña un miedo tanto más grande en la medida en que la subsistencia está asociada a la alimentación” (Contreras, 2004: 374).

En este contexto se ha acuñado el término “alimentación inteligente” como aquella que favorece la salud. Se dice que un alimento inteligente tiene un efecto benéfico sobre determinada función del organismo más allá de los efectos nutricionales habituales, y reduce el riesgo de desarrollar alguna enfermedad. Los componentes de los alimentos que se sugiere tomar en cuenta son ácidos grasos esenciales, esto es omegas 3, 6 y 9; vitaminas y minerales; antioxidantes como los carotenoides que se encuentran en las verduras de color naranja y rojo, así como los polifenoles y los flavonoides presentes en los cítricos. La fibra, los prebióticos y los probióticos serían otros elementos necesarios para una buena alimentación.

De acuerdo con una de las compañías más conocidas por la producción de alimentos industrializados (lo que no deja de ser contradictorio), una dieta debe contener todos los nutrientes necesarios y éstos deben guardar la debida proporción entre sí; debe ser suficiente, variada al incluir verduras, frutas, cereales, leguminosas y alimentos de origen animal; adecuada para el consumidor e inocua, esto es, que no implique riesgos para la salud (Nestlé, *Good Food, Good Life*, Alimentos funcionales, fascículo N° 8). A su vez, al referirse al derecho a la alimentación, la FAO indica que la disponibilidad de alimentos debe estar garantizada en cantidad y calidad suficientes para satisfacer las necesidades alimentarias de los individuos, sin sustancias nocivas, y aceptables para una cultura determinada; además, la accesibilidad de esos alimentos debe estar presente en formas sostenibles y que no dificulten el goce de otros derechos humanos.

En las últimas décadas, sectores integrantes de las clases medias urbanas se han convertido en “expertos” en alimentación, y la industria de las vitaminas, los probióticos y demás han ele-

\*Maestra en Letras por la Universidad Nacional Autónoma de México. Especialista en conservación de la cocina y alimentación tradicionales. marcri44@yahoo.com.mx

vado de manera sustancial sus ganancias. Lo mismo ha ocurrido con la llamada producción orgánica de alimentos y con las tiendas llamadas naturistas.

En México hay poca investigación respecto de los cambios en la alimentación a partir de estos antecedentes. Sin embargo, un interesante ejemplo en ese sentido es el libro de David Oseguera Parra (2003). Ahí se tocan tres momentos de conflicto: el siglo XVI con la invasión española; la segunda mitad del siglo XX, con la modificación alimentaria local, y los últimos 25 años con los diversos movimientos de lo que el autor llama sectarismo alimentario, como el vegetarianismo y los grupos de Tragones Anónimos. Las conclusiones para la época actual son resultado de 118 encuestas a familias de la clase media, que nos permiten conocer la actitud de los colimotas respecto de la comensalidad, la extensión del menú, la tradicionalidad y la estructura de la comida principal del mediodía.

Los resultados de Oseguera coinciden en parte con las características que enumera Sydney W. Mintz para las nuevas costumbres en Estados Unidos:

[...] comer fuera con frecuencia, escogiendo muchas veces comida rápida, así como pedir comida para llevar que se consume en la casa; comer muchos alimentos preparados y empacados, que sólo requieren si acaso, calor intenso para estar listos, seguir consumiendo dietas altas en proteína animal, sal, grasas y azúcares procesados, bajas en frutas y verduras frescas; beber más refrescos que agua y consumir cantidades importantes de alimentos etiquetados (bajo-en-grasa-sin-colesterol-libre-de-grasas-mucha-fibra-sin-aceite-de-palma-sano-le-hacen-bien), envasados para hacer que el consumidor se sienta menos culpable por lo que realmente decide comer (Mintz, 2003:159).

Concluye Oseguera que a finales del siglo XX (y podríamos extender esto hasta el momento actual), el viejo orden alimentario sufre un proceso de reconstrucción:

[...] para resumirlo con humor: la vieja gramática alimentaria, ésa que encumbra el pozole, los sopitos, los chicharrones o el caldo de res, ha disminuido su legitimidad, validez o pertenencia; mientras las nuevas gramáticas que favorecen la presencia de ensaladas, productos integrales y *light* y los platos de otras culturas, están ganado mayor plausibilidad" "Mientras que los "modernizados" están buscando comer de modo más barato, rápido y

fácil, por el contrario, otros tradicionalistas persiguen comida laboriosa, morosa, variada y fresca (Oseguera Parra, 2003: 363).

Una de las consecuencias más evidentes de los cambios en la dieta es la obesidad. Es un hecho que los mexicanos tenemos una tendencia genética a subir de peso; está característica se equilibró por centurias con una dieta "inteligente" de origen indígena, que mantuvo a la población en un punto de equilibrio saludable. Las menciones de los cronistas en relación con la salud de los habitantes del México antiguo son frecuentes. Se refieren tanto a quienes habitaban en las ciudades como a los cazadores recolectores, que desarrollaron numerosas estrategias en el norte del país.

Así, Alvar Núñez Cabeza de Vaca refiere que en su ruta desde que ocurrió el naufragio en Florida, pasando por el norte de México hasta llegar a la capital, él y sus acompañantes vieron "gente a maravilla bien dispuesta, muy enjutos y de muy grandes fuerzas y ligereza" (Núñez, 1997: 14) De las mujeres expresa que "son para mucho trabajo" (*ibidem*: 28). Uno de los grupos que encontraron fue "la gente de mejores cuerpos que vimos, y de mayor viveza y habilidad y que mejor nos entendían y respondían a lo que preguntábamos" (*ibidem*: 61).

La alimentación de aquella gente consistía a grandes rasgos en maíz, frijol, pescado cocinado y harina de sus espinas, así como mariscos, venado, liebre, búfalo, pájaros, codornices, huevos de hormiga, víbora, perros, palmitos y tunas —de las que hacían un aprovechamiento integral, pues las comían frescas en temporada y hacían orejones, jugo y harina—. También aprovechaban las pencas de nopal, hacían harina de vainas de mezquite y pasta de piñones, tanto verdes como maduros; comían nueces y diversas raíces.

Conocían técnicas de conservación, fermentado, asado en horno de tierra; y a falta de ollas cocían frijoles y calabazas de una manera novedosa para el cronista: "hinchén media calabaza grande de agua, y en el fuego echan muchas piedras de las que más fácilmente ellos pueden encender, y toman el fuego; y cuando ven que está ardiendo tómanlas con unas tenazas de palo, y échanlas en aquella agua que está en la calabaza, hasta que la hacen hervir con el fuego que las piedras llevan" (*ibidem*: 62). Es entonces cuando echan ahí lo que van a cocer; el agua se calienta una y otra vez con el mismo procedimiento. Esta técnica se utilizaba todavía en Usila, Oaxaca, para cocer acamayaz, y el resultado es un sabor muy delicado.



Niños y hombres en puesto de comida, ca. 1908, México, D.F. Fondo Casasola, Sinafo-FN-INAH, inv. 6098.

En la *Historia general de las cosas de Nueva España*, Bernardino de Sahagún y sus informantes se refieren a las condiciones físicas de los habitantes del territorio mexicano en términos no menos elogiosos. De los toltecas escriben que

[...] eran altos, de más cuerpo que los que ahora viven, y por ser tan altos corrían y atrancaban mucho, por lo que les llamaban tlancuacemilhuique, que quiere decir que corrían un día entero sin cansarse. Además tenían muchas cualidades como artistas, astrónomos, matemáticos y eran hábiles en las artes mecánicas. Destacaban por su educación y gentileza. Comían, se nos informa, el mismo mantenimiento que ahora se usa, del maíz, y le sembraban y beneficiaban, así lo blanco como el de las demás colores del maíz con que se sustentaban, y compraban y trataban con ello por moneda (Sahagún, 2002, Libro décimo, cap. XIX: 953).

De los teuchichimecas mencionan que su sustento eran pencas de nopal y tunas, la raíz que llaman *címatl* (del ayocote o frijolón) y otras raíces, así como mezquite y palmito, miel que sacaban de palmas, maguey y abejas, carne de conejo de liebre, de venado, de culebra y de muchas aves. Concluyen que “por comer estas comidas que no iban guisadas con otras cosas, vivían mucho y andaban sanos y recios, y por maravilla muría uno, y el que muría iba ya tan viejo y cano que de viejo muría” (*ibidem*: 958). Y más adelante: “También por causa de su poco comer y poco vestir, allende de ser sanos y recios y tener grandes fuerzas, eran muy ligeros; subían por las sierras arriba muy recia y ligeramente, que parece que volaban por su gran ligereza, que no criaban bazo ni grosura demasiada que se los impidiese” (*idem*).

Estos teuchichimecas eran grandes lapidarios que labraban pedernales para hacer navajas y puntas de flecha; co-

nocían de maravilla las “cualidades y virtudes” de las “yerbas y raíces”, sabían trabajar la piel y “eran oficiales de plumas, y hacían obras de pluma pulida” (*ibidem*: 957). En las relaciones geográficas hay también un buen número de referencias al estado de salud de los indios, y hacen la comparación entre el antes y después de la llegada de los españoles. De la gente de Tezcoco, el relator Juan Bautista de Pomar comenta que le pareció digno de admiración que los indios “en el tiempo de su infidelidad, vivieron sanísimos, sin jamás saber qué cosa era pestilencia; sino que los que se morían, habían de ser muy viejos o muy niños y tiernas criaturas: tanto, que se tenían por prodigio y mal agüero cuando moría alguno fuera de esos dos extremos” (Acuña, 1986: 98).

No ocurrió lo mismo luego de la invasión española, pues de quince mil vecinos que eran no quedaron sino seiscientos. Como resultado las tierras de labranza, que eran muchas, estaban desiertas en el tiempo de la relación (1582). De las razones que los llevaron de ser saludables a tener “tan grandes y tan generales mortandades, aunque se han investigado por muchos españoles doctos y hábiles en Medicina, y por los propios indios[...] no ha sido posible saberse alguna que del todo cuadre y satisfaga” (*ibidem*: 99). Sabemos que entre las causas estuvieron las nuevas enfermedades, “el muy grande y excesivo trabajo que padecen en servicio de los españoles”, y seguramente cambios en la alimentación y una depresión generalizada debida a la brutal ruptura de su religión, su vida cotidiana y sus costumbres.

En relación con la alimentación, es interesante saber que aún comían maíz de diferentes colores, chia, huauhtli y michihuauhtli (amaranto), así como chile, “apetito principalísimo y jamás fastidioso, por ordinario y perpetuo que se coma [...]”. Conejos, venados y diversas aves también formaban parte de la dieta. Hoy, escribe el relator, aun la gente común come vaca y carnero, “especialmente los que más tratan y conversan con los españoles”. Respecto del pan de harina de trigo, lo “comen por regalo y fiesta, o por necesidad” (*ibidem*: 98)

Curiosamente, en otra relación de la provincia de México, la de Minas de Zumpango, el relator declara “que antes los indios vivían más sanos que ahora, por causa, según se entiende, [de que] las comidas eran menos, y lo mismo el trabajo” (*ibidem*: 198). Es así que podemos afirmar que los cambios en la dieta seguramente afectaron la salud de los antiguos mexicanos; no era tanto la abundancia o la carencia, sino que los nuevos alimentos no les eran culturalmente afines. En esa provincia se comían diversas frutas como las de la vaina del guamuchil, ciruelas nativas, capulines, ano-

nas o chirimoyas, así como vainas de mezquite. También se alimentaban con frijol, calabaza, chile, tomates grandes y pequeños, camotes, miel de abeja. La proteína animal provenía de especies de monte como venado, conejo, puercos silvestres, perdices y otras aves.

No otra cosa sucedía en lugar tan distinto en paisaje como Yucatán. En las *Relaciones histórico geográficas* de dicha gobernación, se asienta que la disminución de los indios en la población de Guayma (Uayma) se debe a que los frailes los han juntado en la cabecera de la doctrina, separándolos así del suelo y las condiciones en que vivieron. Además los mismo frailes habían hecho obras “suntuosas y de mucho edificio”, se entiende que a costa del trabajo indígena. Finalmente, el añil —importante fuente de riqueza para los españoles— se beneficiaba “al tiempo que hacen y benefician los naturales sus sementeras de maíz[...] lo que les ha causado y causa mucho daño”.

En esa tierra se daba bien el maíz, el frijol y el chile; había “muchas frutas silvestres de muchas maneras que comen los naturales; hay asimismo mucha caza de venados, conejos, perdices, codornices, tórtolas, pavas, puercos del monte que llaman los indios quitanes (kitam)”, y otros “muchos géneros del monte de que se sustentan los naturales” (De la Garza, 1983: 170). Ocurría lo mismo en otras poblaciones de la región.

Vayamos ahora a Oaxaca. En la “Relación de Guatulco”, que forma parte de la provincia de Antequera, Gaspar de Vargas, alcalde de ese puerto, asienta que a sus preguntas como relator los indios respondieron que han oído decir a sus antepasados que antes de que llegaran los españoles “solían vivir sanos y recios, y mucho más tiempo, y que después que vinieron los españoles comenzaron a morirse todos” (Acuña, 1984: 190). Atribuían este hecho a que los apartaron de sus dioses y a que ya no tuvieron quien los curase.

En la antigüedad era su sustento tortillas, maíz tostado y chile, así como “agua clara que bebían”. Algunas veces “comían carne de venados que cazaban, e iguanas, que es un género de lagartos, que la carne de ellos sabe a carne de conejos que cazan en los montes y cantidad de pescado que tomaban de los esteros y lagunas de la costa de al mar” (*idem*). También comían calabazas y camotes y “otros géneros de yerbas y frutas que solían tener y al presente tiene”. En lugar de agua clara “han dado en beber cacao” y además pozole (agua con cacao y masa de maíz desleída en agua).

Aquí se percibe un importante factor para la pérdida de salud y fortaleza, que es el aspecto cultural y religioso. Esto nos lleva a un tema de la mayor importancia para las cultu-

ras mesoamericanas, e incluso para el resto de las culturas asentadas en América por aquel tiempo. Ellos tenían una visión holística, donde la naturaleza, el hombre y la divinidad forman parte de un todo. La recolección, la caza, la producción agrícola y el hecho mismo de alimentarse y compartir los alimentos integraban, e integran, en muchas comunidades un universo complejo, que al trastocarse rompe delicados equilibrios.

El hombre y la tierra eran colaboradores, y el conocimiento que tenían de la naturaleza les permitía vivir incluso en entornos y circunstancias difíciles. Esta sabiduría acumulada por siglos hizo posible una de las más importantes proezas biológicas: la creación del maíz, un producto cultural por excelencia, en la medida en que las diferencias entre el arroz o el trigo arqueológico y los actuales no son notables, mientras el salto cualitativo que va del teocintle al maíz actual es enorme. Además, el maíz requiere necesariamente de la mano del hombre para su desarrollo, pues hay que desgranarlo antes de sembrar.

El maíz dio lugar a la milpa, una manera de cultivo que significó un importante paso en la historia de la humanidad (Buenrostro, 2009: 30-32). A diferencia de los monocultivos de Oriente o del Mediterráneo, en la milpa se reproducen en parte las condiciones presentes en la naturaleza, pues ahí conviven diversas plantas que se prestan servicios en diferentes formas. El frijol, por ejemplo, dota a la tierra del nitrógeno que requiere el maíz; la caña de esta planta sirve de apoyo al frijol; el follaje de la calabaza conserva la humedad del suelo y sirve como insecticida natural. Esta unidad agrícola de subsistencia, además de reconocerse hoy como la más sustentable, permite al campesino autosuficiencia y autonomía.

Antes de la Conquista, afirma Bernardo Ortiz de Montellano, “se mantenía a una gran población mediante un sistema agrícola muy productivo basado en el multicultivo, las chinampas, la irrigación, el terraceo y el cultivo de un grupo de plantas superiores” (Ortiz de Montellano, 2003: 117). Cita a K.A. Truman, quien plantea que los agroecólogos están descubriendo “que los sistemas ‘amarrados a la tradición’ no sólo son sumamente productivos, sino también suelen erigirse sobre principios biológicamente complejos que los investigadores actuales han comenzado a tratar muy recientemente” (*ibidem*).

Estas plantas superiores a las que se refiere Ortiz de Montellano son el maíz y el amaranto, que en el primer caso recorre el país de norte a sur, y cuya eficiencia en la transformación de la energía solar en energía alimentaria es no-

table. Además ambas prosperan en zonas semiáridas, pues consumen menos agua que los otros dos cereales básicos: trigo y arroz. Es importante referirse además a las plantas del semidesierto: nopal, maguey y mezquite, que se aprovechan íntegramente. No nos detendremos en la riqueza del maguey, que ha sido multicitado desde la época del contacto y sigue maravillando por los beneficios que produce.

Historiadores de la medicina como Carlos Viesca Treviño consideran que América estaba relativamente libre de enfermedades antes de la llegada de los españoles. En el caso de los aztecas, Ortiz de Montellano vincula la resistencia a las enfermedades con la buena nutrición. Si bien se considera que eran frecuentes las infecciones gastrointestinales, “la dieta azteca, baja en grasas saturadas, y el alto nivel de actividad física de la población, debían contribuir a minimizar los padecimientos cardiovasculares” (*ibidem*: 154). Se considera que eran poco frecuentes los tumores cancerosos, y que si bien había reumatismo no estaba presente el raquitismo, lo que se atribuye a prácticas culturales como “la lactancia prolongada, el adecuado calcio dietético, en las tortillas hechas de maíz cocido con álcali [ceniza, cal], y la exposición al sol durante todo el año, debido al tipo de vestimenta y al clima tropical” (*ibidem*: 156).

Expertos en nutrición como el doctor Héctor Bourges consideran que la cuarteta básica de la milpa: maíz, frijol, chile y calabaza (añadamos tomates y jitomates) permite una alimentación con los nutrimentos necesarios. Si a esto se le agregan otros productos de la milpa como los quelites —que en ocasiones llegan a ser hasta de sesenta variedades, acordes con el clima, la altitud y el tipo de suelo—, la riqueza se amplía. Se ha de considerar además que en numerosas comunidades, a pesar de la continua destrucción de su entorno ecológico, se recolectan, cazan y/o pescan a lo largo del año diversas especies de temporada.

De esta manera, la variedad de productos que se consumen es notable, sobre todo si se toma en cuenta que actualmente menos “de 120 especies cultivadas de plantas proporcionan al sistema alimentario mundial 90 por ciento de los alimentos, y sólo 12 especies vegetales y cinco especies animales suministran más de 70 por ciento de los alimentos. Únicamente cuatro especies vegetales (papa, arroz, maíz y trigo) y tres especies animales (vacas, cerdos y pollos) aportan más de la mitad” (Boege, 2008: 23). Frente a este panorama, el sistema alimentario indígena tradicional proporciona sin duda una dieta “inteligente” y mucho más amplia que la consumida por la mayoría de habitantes de las ciudades en el mundo. Es la que está en riesgo.

Cuando nos referimos a la pérdida del patrón mexicano tradicional hay que remitirse no a la dieta “miserable y monótona, restringida por la pobreza, que hoy predomina en los sectores de ingreso más bajos de la población”; se trata de esa dieta “ejemplar, completa, suficiente, equilibrada, excepcionalmente diversa y atractiva, producto de milenios de cultura y experiencia”. Es esa dieta basada en el nixtamal y el frijol, que “no exagera el consumo de grasas, colesterol y azúcar y productos de origen animal”, y que “tiende a ser más saludable, así como económica y ecológicamente más eficiente” (Bourges, 2004).

Añadamos que la medicina que se utilizaba se basaba sobre todo en plantas, de las que tenían un amplísimo conocimiento, como se hace evidente en la *Historia natural de Nueva España* de Francisco Hernández y en la ya citada *Historia de las cosas de la Nueva España*, donde se mencionan decenas de ellas clasificadas como xiuhatli, esto es, medicinales.

Después de la invasión española, como hemos visto, se rompió en buena medida el sistema alimentario de los antiguos mexicanos. Sin embargo, con el tiempo se retomaron muchas de las antiguas prácticas, de manera notable el cultivo de la milpa en sus múltiples variedades conforme a las condiciones ecológicas de cada región, aunque en cierto sector de la población —como ha mostrado Jeffrey M. Pilcher— el maíz y otros alimentos identificados con las culturas indígenas se han visto en dificultades para ser abiertamente aceptados a lo largo del tiempo. La Revolución Mexicana jugó un importante papel para que las clases medias y altas aceptaran de manera abierta que muchas de sus costumbres culinarias estaban vinculadas con la cocina tradicional indígena. Los intelectuales y artistas que propiciaron el nacionalismo reivindicaron esa manera de comer. El afrancesamiento del siglo XIX y principios del XX fue dejado atrás para dar paso a la cocina tradicional.

Sin embargo, como hemos visto al inicio de este escrito, hacia la década de 1960 tuvo lugar otro rompimiento importante con la dieta tradicional. Si a partir de la invasión la colonización impuso nuevas formas de vida, es esa misma actitud colonizada la que se ha rendido ante la llamada “modernidad”, que en la comida está representada por los alimentos industrializados, la comida chatarra, la comida rápida y los fenómenos que analizamos antes.

Las consecuencias que esto ha tenido para la salud de la población mexicana se evidencian cuando sabemos que somos el segundo país en obesidad en el mundo y el primero en obesidad infantil. Es así que la desnutrición convive

con las enfermedades de los países industrializados. Un ejemplo del error de romper con la dieta tradicional se evidencia en el caso de los pimas de México y los de Estados Unidos. Mauro E. Valencia realizó un estudio comparativo entre los pimas mexicanos que viven en Maycoba (Sonora) y Yepachic (Chihuahua), y los pimas de la Reserva de Sacatón en Arizona, Estados Unidos. Los pimas mexicanos habitan en zonas rurales donde no hay agricultura mecanizada. Continúan cultivando maíz, frijol, papa y algunas frutas y hortalizas en los mahuechis, pequeñas parcelas equivalentes a la milpa localizadas en las laderas de la montaña. Crían ganado en pequeña escala y por su trabajo recorren a pie grandes distancias. Su dieta se basa en productos naturales en los que predominan los de origen vegetal, con buen contenido en fibra, hidratos de carbono complejos y bajo contenido en grasa.

Los pimas de Arizona, por su parte, siguen la dieta que corresponde a las ciudades de Estados Unidos y llevan una vida sedentaria. El resultado es que “tiene la tasa registrada de obesidad y diabetes tipo 2 más alta del mundo”. Los de México, en cambio, “tienen un peso promedio normal[...]” y una incidencia de diabetes tipo 2 “casi siete veces más baja que los de Estados Unidos, a pesar de tener la misma susceptibilidad genética o componente hereditario” (Barros, 2004: 95-96).

Pero vivimos en un país esquizofrénico, y mientras las autoridades del sector salud daban a conocer diariamente estadísticas alarmantes, la ex secretaria de Educación Pública, Josefina Vázquez Mota, se defendía de prohibir la venta de comida chatarra en las escuelas: “la prohibición de cierto tipo de alimentos no es el mejor camino para evitar el sobrepeso y la obesidad [...] Los productos industrializados forman parte de la vida y hay que aprender a escoger dentro de la vida, están ahí, hay que escogerlos bien” (*La Jornada Michoacán*, 19 de agosto de 2008).

Mientras las empresas nacionales y tradicionales que producen alimentos industrializados se despachan a sus anchas al anunciar refrescos embotellados y otros productos que atentan contra la salud, no se hace nada por impedirlo o por equilibrar la información que reciben los niños y el público en general. Además se menosprecia el trabajo campesino y se castigan los precios del maíz, del frijol, de las hortalizas y las frutas. Esta nueva ruptura cultural parece tener consecuencias severas. Es claramente atribuible al sistema económico imperante, que busca homogeneizar y tener atrapados a los consumidores. De otra parte pareciera que desde el inconsciente colectivo, y quizá como un asunto de sobrevivencia, hay un movimiento social importante que reivindica

el poder del consumidor y las prácticas alimenticias tradicionales. Con el tiempo veremos cómo se restablece el equilibrio y si éste resulta positivo para la salud, la identidad cultural y la economía de la mayoría de la población nacional.

## Bibliografía

- Barros, Cristina, “El expediente Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México”, en *Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos* (Expediente técnico para la postulación como Patrimonio Inmaterial Oral de la Humanidad de la UNESCO), México, Conaculta, 2004, pp. 87-97.
- Boege, Eckart, *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México*, México, INAH/CDI, 2008.
- Bourges Rodríguez, Héctor, “Abasto y consumo de alimentos: una perspectiva nutricional”, en María del Carmen del Valle Rivera (coord.), *El desarrollo agrícola y rural del Tercer Mundo en el contexto de la mundialización*, México, Instituto de Investigaciones Económicas-UNAM, 2004.
- Buenrostro, Marco, “Las bondades de la milpa”, en *Ciencias*, núm. 92-93, octubre de 2008-marzo de 2009, pp. 30-32.
- Contreras, Jesús, “Sabores y sinsabores de la alimentación contemporánea”, en *El sabor del sabor: hierbas aromáticas, condimentos y especias*, Córdoba, Universidad de Córdoba, 2004, pp. 371-386.
- Mintz, Sydney W., *Sabor a comida, sabor a libertad*, México, Ediciones de la Reina Roja/Conaculta/CIESAS, 2003.
- Núñez Cabeza de Vaca, Alvar, *Naufrajos y comentarios*, México, Porrúa (Sepan cuantos..., 576), 1997.
- Ortiz de Montellano, Bernardo, *Medicina, salud y nutrición aztecas*, México, Siglo XXI, 2003.
- Oseguera Parra, David, *Herederos diversos y conversos. La formación de la cultura alimentaria colimense*, México, Dirección General de Culturas Populares e Indígenas-Conaculta/Gobierno del Estado de Colima/Universidad Autónoma Chapingo, 2003.
- Pilcher, Jeffrey M., *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, Ediciones de la Reina Roja/Conaculta/CIESAS, 2001.
- Relaciones histórico-geográficas de la gobernación de Yucatán* (Mercedes de la Garza, coord.), México, UNAM, 1983.
- Relaciones geográficas del siglo XVI. Antequera* (ed. de René Acuña), México, UNAM, 1984, t. 2.
- Relaciones geográficas del siglo XVI. México* (ed. de René Acuña), México, UNAM, 1986, tt. 7 y 8.
- Sahagún, Bernardino de, *Historia general de las cosas de Nueva España* (estudio introductorio, paleografía, glosario y notas de Alfredo López Austin y Josefina García Quintana), México, Conaculta, 2002, t. II.
- Valencia, Mauro E., “Los pimas y yaquis de Sonora: reflexiones sobre herencia, dieta y ejercicio”, en *Cuadernos de Nutrición*, vol. 25, núm. 5, septiembre-octubre de 2002, pp. 226-229.

# Bueno para comer y... ¿malo para decidir qué consumir?

Edith Yesenia Peña Sánchez\*

## El proceso biocultural alimentación-nutrición

El proceso alimentación-nutrición permite comprender y relacionar las maneras humanas de comer y beber con la historia de la transformación de los recursos naturales, culturales y sociales de las poblaciones en torno a su *continuum* satisfacción-insatisfacción, así como realizar suposiciones sobre la adaptación y evolución de nuestra especie. Este proceso funge como determinante en algunos casos, y como condicionante, en otros, de las condiciones y calidad de vida relacionadas con el proceso salud-enfermedad en determinado contexto y situación. Dicho proceso, de acuerdo con Rivera y Ruiz, permite:

[...] reconocer el carácter histórico social de la satisfacción-insatisfacción colectiva del hambre al plantear que la accesibilidad al alimento y las especificidades orgánicas-individuales que esta última asume (esto es, el estado de nutrición) se han dado de manera diferenciada a lo largo de la historia de la humanidad así como en el interior de una sociedad concreta en cada momento en particular (Rivera y Ruiz, 1998: 29).

Desde el enfoque biocultural se manifiesta que este proceso se disgrega, para su mejor comprensión en tres momentos, pues no se explica su complejidad sólo en el ámbito biológico, social o cultural, sino a partir de sus interrelaciones (De Garine y Vargas, 1997): 1) *cadena alimentaria o ciclo alimentario* es un mecanismo de eslabones que se encadenan en una unicidad que va desde la forma de obtener el alimento hasta justo antes de comerlo. Depende, en primera instancia, del medio ecológico donde se puede conseguir aquello que el individuo y el grupo consideren comestible no sólo mediante su compra, sino también por medio de la caza, pesca, recolección, domesticación, así como de la agricultura y ganadería para el propio consumo de animales, plantas e incluso algunos minerales. Esto no limita a obtener alimentos que no son producidos en el entorno en que se vive, ya que pueden ser integrados a partir de un intercambio comercial con otras regiones. Incluye las técnicas empleadas para procurarse la comida como las oportunidades de desarrollo, el acceso a los recursos y las fuentes de trabajo. 2) *La digestión* es un proceso eminentemente biológico, condicionado por un sistema digestivo que genera acciones bioquímicas y mecánicas indispensables para lograr la descomposición del alimento y la absorción de sus nutrientes. El proceso digestivo puede observarse a través de funciones muy

\* Dirección de Antropología Física-INAH. yesenia72@hotmail.com

específicas (Contreras, 1993: 23): ingestión, digestión, absorción y eliminación; 3) *estado de nutrición* es el resultado de la interacción de los dos componentes anteriores del proceso alimentación-nutrición: el ciclo o cadena alimentaria doméstico-social y la digestión, resultante de una condición dinámica. El estado de nutrición se define como “la condición corporal resultante del balance entre la ingestión de alimentos y su utilización por parte del organismo” (McLaren, 1976: 146). Asimismo, se articula con procesos demográficos y epidemiológicos de las diferentes poblaciones para conocer sus condiciones y calidad de vida como procesos de adecuación (De Garine y Vargas, *op. cit.*: 21). Por ello, para evaluar el estado de nutrición se obtienen índices antropométricos como “peso para la edad, estatura para la edad, peso-estatura” (Waterlow, 1996: 260-266), y donde las variaciones en los indicadores bioculturales contextualizados en lo particular obedecerán a las formas colectivas de la producción-consumo, y sólo en algunos casos excepcionales se deberán a problemas de la susceptibilidad genética o de alteraciones del momento de la digestión.

Todos estos aspectos se vinculan con la interrogante de cómo conocer, describir y comparar la alimentación y dieta de las poblaciones humanas. En ese sentido, bajo el estudio antropológico de la alimentación-nutrición se abre una perspectiva que establece entre sus ejes temáticos un especial interés por las prácticas<sup>1</sup> y representaciones<sup>2</sup> que los diferentes grupos humanos realizan en torno a la alimentación; esto es, de qué manera se simboliza y significa aquello que se considera alimento y, en consecuencia, qué situaciones se desarrollan desde su percepción, recolección, adquisición, preparación, uso, presentación, consumo y desecho. Al considerar que si bien dicho ciclo es parte de una necesidad biológica de sobrevivencia, en diversos contextos sociales se vuelve esencialmente un hecho de subsistencia y supervivencia, que marcan tendencias en la cadena o ciclo alimentario de las unidades domésticas y poblaciones —lo que permite explicar las estrategias utilizadas— y, finalmente, hace posible argumentar las manifestaciones del estado de nutrición y salud de los individuos que la conforman (Peña, 2008).

Este proceso visualiza a la alimentación en interacción con factores sociales y culturales de los grupos que deter-

<sup>1</sup> Las prácticas sociales se refieren al conjunto organizado de conductas y acciones rutinarias o eventuales que los conjuntos sociales llevan a cabo en distintas esferas de lo social (Osorio, 1994).

<sup>2</sup> Las representaciones sociales se comprenden como un sistema de nociones, creencias, orientaciones y actitudes que los conjuntos sociales expresan respecto de una realidad social determinada, donde se sintetizan contenidos ideológicos-culturales determinados históricamente (*ibidem*).

minan la representación, ocasión y práctica de tales hábitos y costumbres. Así, los alimentos pueden clasificarse particularmente en 1) alimentos básicos, considerados fisiológicamente indispensables; 2) primarios o necesarios; 3) secundarios o alimentos que rebasan el límite de los considerados de subsistencia y necesarios; 4) periféricos o alimentos de lujo, de difícil acceso y costosos). Tal denominación adquiere especificaciones para poblaciones de ascendencia étnica, donde los alimentos pueden agruparse en cotidianos, tradicionales y rituales. Con base en esto se establecen relaciones individuo-comunidad-ecología en cuanto a tiempos, ciclos, situaciones, espacios, saberes heredados, condiciones de obtención y preparación de alimentos y momentos específicos para seleccionar los ingredientes y platillos que se consumen (Peña, 2008). De ahí la importancia de definir qué son los hábitos alimentarios: “[...] medios a través de los cuales los individuos o grupos [...] en respuesta a las presiones sociales y culturales seleccionan, consumen y utilizan porciones de los alimentos a su alcance” (Mead y Guthe, citado por De Garine, 1972: 2).

De acuerdo con autores como Aguirre (1963) y Lozoya y Zolla (1993), la dieta es el resultado de una serie de articulaciones que abarcan desde el aprovechamiento de su medio, saber tradicional, redes de apoyo familiar y social, poder adquisitivo, programas, políticas y comercio, hasta la influencia de los medios de comunicación y la decisión y gusto personal. La interrelación de estos aspectos permite visualizar, de acuerdo con cada cultura, un sistema propio de alimentación que funciona en interacción con dos factores: “componentes subjetivos, cuya representación más acabada la encontramos en las creencias y costumbres; y los componentes objetivos, cristalizados en los alimentos mismos, instrumentos y técnicas asociados directa o indirectamente con la obtención y manejo de los mismos” (Aguilar, 2003: 64).

Los sistemas alimentarios son complejos procesos que permiten a los grupos humanos obtener los recursos básicos o materias primas para elaborar su comida y bebida con base en una determinada cultura y tecnología; asimismo, se integran a partir de una serie de componentes que deben tomarse en cuenta para su investigación (De Garine y Vargas, *op. cit.*: 113): 1) *ambiente y ecología* incluye clima, hidrología, capacidad de carga del terreno, etcétera; historia y estructura de la población y la unidad doméstica; y microecología de las comunidades como el patrón de asentamiento, el tipo de tierras de cultivo y de fisiografía del lugar; 2) el rubro de *recursos* implica la identificación de los recursos naturales, animales, vegetales y minerales; densidad de los recursos silvestres y



Comensales frente a barra de café de chinos, ca. 1940. Fondo Casasola, Sinafo-FN-INAH, inv. 377.

cultivables; y conocimiento bromatológico de las especies. 3) Los *productos materiales de la cultura* comprenden la tecnología para la obtención, aplicación de procesos, cocina y consumo; aprovisionamiento, producción y procuración de alimentos; economía del grupo sobre los recursos de la alimentación. 4) Los *productos ideológicos de la cultura* incluyen la organización social relativa a la procuración, preparación, distribución y consumo de los alimentos; patrones de crianza de los hijos en relación con la alimentación; saber y conocimiento autóctono sobre mineralogía, botánica, zoología, etcétera; ideología relativa a la alimentación como el manejo del sistema frío y caliente de la naturaleza de las cosas; rituales y actividades religiosas relativas a la comida y la bebida; el papel de los alimentos y las bebidas en la vida personal y social; imagen y estética del cuerpo relacionado con la nutrición; dieta tradicional incluyendo prohibiciones y limitaciones; hábitos alimentarios y su variabilidad por género y edad; la relación entre alimento y medicina tradicional para la prevención o cura de padecimientos y enfermedades; vocabulario y sistemas de comunicación relativos a la alimentación: tradición oral, literatura, chistes, mitos, canciones y sobrenombres. 5) Por último, en *biología humana y nutrición* se abordarían particularidades como intolerancia a la lac-

tosa, *sprue*, etcétera; alteraciones metabólicas relacionadas con la nutrición, por ejemplo diabetes; variabilidad de la constitución física del grupo; indicadores del estado de nutrición en diferentes temporadas del año y su variabilidad por edades, género y ubicación social; cambios en la dieta relacionadas con estados fisiológicos o patológicos durante la menstruación, embarazo, lactancia y vejez, por ejemplo; gasto energético habitual y extraordinario; interacciones entre alimentos y consumo de nutracéuticos.

La enumeración anterior pone de manifiesto que el fenómeno biocultural alimentación-nutrición es muy complejo, pues se integra a partir de procesos biológicos y factores que influyen sobre la alimentación humana, que van desde las condiciones materiales de vida —su satisfacción-insatisfacción por medio de la accesibilidad, hábitos alimentarios y gustos específicos— hasta la ideología y patrones de alimentación propios de cada cultura y sociedad.

### Somos lo que comemos

En un estudio publicado por Voight *et al.* (2006) se establece una serie de cambios en la genética humana relacionados con las condiciones climáticas, agricultura, nuevos hábitat, cambios en la dieta y microadaptaciones poblacionales, lo cual permite identificar genes relacionados con la coloración de piel. Con base en ello determinaron que una piel más pálida permite producir mayor cantidad de vitamina D y que esto se observa en los lugares donde la intensidad de la proyección de los rayos del sol es más débil. También señalan que las poblaciones africanas presentan un gen que hace que su metabolismo retenga la sal de la sudoración, mientras entre europeos y asiáticos sucede lo contrario. Relacionan el surgimiento e intensificación de la ganadería con la emergencia de un gen que se presenta actualmente en 90 por ciento de los europeos, el cual les permite digerir la leche hasta edades adultas. Al contrario, entre los grupos indígenas de nuestro país —cuya incursión del ganado vacuno fue muy reciente, pues data apenas del siglo XVI— se presenta un alto número de sujetos con intolerancia a la lactosa. Estos datos permiten apreciar, de acuerdo con Singer (2009), que la especie humana ha generado una progresiva invención de dieta omnívora y artificial a la que responde nuestra fisiología; en ese sentido, la producción industrial de alimentos no es más que un eslabón de la cadena alimentaria de la humanidad en su trayectoria histórica, y está dejando huella a nivel adaptativo-evolutivo en la especie *homo sapiens sapiens*.

Si enfocamos el análisis de este proceso biocultural alimentación-nutrición ligado a la satisfacción de necesidades básicas, encontramos que dichas interacciones pueden llegar a influir de múltiples formas, tal y como señala Vargas y Casillas (2007): mediante la alteración definitiva o temporal del cuerpo —modificar el somatotipo corporal—; la generación de padecimientos que afectan la salud a partir de las presiones sociales —estrés, anorexia y bulimia—; modificando funciones biológicas como una más rápida metabolización de alimentos por la integración artificial de quemadores de grasa, ingesta de diuréticos para orinar más, purgas para defecar, e inyectarse aminoácidos para tener mayor masa muscular —aunado a rutinas de ejercicio—; o al modificar funciones básicas para satisfacer necesidades sociales —beber y comer cuando no se tiene hambre o sed, dejarlo de hacer cuando no se tienen recursos disponibles—; como estrategia religiosa y de salud por medio del “ayuno” —o política mediante la “huelga de hambre—”; transformar nuestras necesidades biológicas por determinados productos sociales —sustituir la comida por suplementos alimenticios o farmacológicos—, o modificar las condiciones corporales y funciones por situaciones extremas como la obesidad mórbida y la delgadez extrema.

Lo anterior lleva a reflexionar no sólo sobre la importancia de una dieta adecuada y equilibrada, que aporte a nuestro organismo los requerimientos necesarios para tener salud, sino de la relación que guarda con el conjunto de necesidades y hábitos sociales y culturales para que lo anterior sea una realidad.

### El cuerpo pide lo que necesita

Aun cuando el cuerpo pida lo que necesita la mayor parte de las veces no lo escuchamos, por la sencilla razón de que no lo conocemos: desconocemos si padecemos problemas metabólicos, tan sólo sabemos que de repente se nos antojó tal o cual cosa sin reparar en lo que contiene; sin embargo, esto puede ser un indicador del ciclo en que se encuentra nuestro organismo, de las necesidades que tiene, o incluso el síntoma de un probable padecimiento. Ejemplo de ello son los niños que se comen los gises, las puntas de los lápices, la tierra, o después de llover se la pasan chupando paredes y tabiques; también las embarazadas que se comen el pedacito de barro o los cuadritos de magnesita que venden en las farmacias; las mujeres que se comen las piedritas encontradas al limpiar los frijoles; comportamientos todos que evidencian la carencia de minerales. Y qué decir de ciertos antojos durante el em-

barazo, o del consumo de alimentos ricos en grasa cuando la mujer se encuentra en su ciclo menstrual (Peña, 2009: 36).

En otros casos comemos todo lo que se nos presenta sin reparar en lo que contiene, hasta que algo empieza a cambiar y rastreamos su origen y nos percatamos de las condiciones más comunes o extrañas que empezamos a padecer, como alergias e intoxicaciones por huevo, chocolate, mariscos y carne de puerco, la intolerancia a la lactosa, al gluten y a la fenilalanina. Entonces por primera vez nos detenemos a leer los contenidos de los alimentos, pero a la vez nos percatamos que al intentar sacarlos de nuestra dieta quedan muy pocos productos que se pueden consumir, por lo que continuamos con los mismos hábitos o cambiamos la dieta por nuestra salud. Lo cual nos lleva a pensar en que todo alimento “es bueno para comer” siempre que responda a las necesidades de nuestro cuerpo, una vez que lo conocemos, y se eviten los excesos.

### Dime qué comes y te diré de qué te enfermas

En nuestros días los alimentos procesados se han convertido en un recurso común y corriente en las tiendas, los establecimientos de comida rápida y en los hogares, por lo que bien vale la pena tomar conciencia de que el procesamiento industrial de los alimentos altera algunos compuestos que le brindan estabilidad a un producto que tiene cierta vida útil para ser consumido, por ello es necesario añadirles antioxidantes, conservadores, aditivos, texturizadores, colorantes y saborizantes; además, presentan problemas con su almacenaje, pueden contaminarse y recibir un mal manejo al momento de conservarlo, prepararlo y consumirlo. Esto permite la presencia de diversos agentes patógenos para el ser humano: parásitos como el granillo o cisticerco en la carne de puerco, amibas en las verduras y el anasaki en el pescado; bacterias como *Salmonella typha* (causante de la tifoidea), paratífica A, B y C, o la asociada con leptospirosis (*spirachaetales*); el virus de la gripa aviar, que se contagia a los humanos; o sustancias tóxicas como las dioxinas, generadas por la contaminación de alimentos contenidos en material plástico y de unicel. Además de lo anterior, el uso de químicos y hormonas en la engorda de animales<sup>3</sup> implica la existencia de posibles riesgos a la salud ante el consumo de alimentos transgénicos y la epidemia de obesidad. Todo ello hace que las personas se cues-

<sup>3</sup> Del clambuterol, por ejemplo, se sabe que permite el aumento de masa muscular y la reducción del tejido graso en animales; sin embargo, se restringe su uso para humanos por su asociación con problemas cardíacos al consumir carne contaminada con dicha sustancia



Monjas enseñando a cocinar, ca. 1945-1950, México, D.F. Fondo Casasola, Sinafo-FN-INAH, inv. 161822.

tionen sobre algunos problemas relacionados con los ciclos alimentarios y piensen que comer en la calle es un peligro para la salud; que los restaurantes son costosos y algunos “dan gato por liebre”; que nuestra alacena y refrigerador encierran riesgos a partir de alimentos en principio inofensivos: frutas y verduras tratadas con aguas negras y pesticidas, alimentos procesados, productos transgénicos y comida chatarra como refresco, pan de caja y frituras, que al parecer resultan inevitables. Sin embargo, todo esto ha desarrollado una incertidumbre y preocupación constante en cuanto a qué comer y cuál puede ser el origen y modo de procesamiento de nuestros alimentos cotidianos. A su vez, tales interrogantes conllevan a una revaloración de lo orgánico y natural —aunque su acceso en las grandes ciudades es costoso—, y a generar una conciencia de la necesidad de mantener el cuerpo y la mente en equilibrio y con salud.

Precisamente por ello se han desarrollado políticas para reconocer los recursos alimenticios tradicionales y de la gastronomía mexicana como patrimonio cultural, lo que ha permitido una valoración del entorno ecológico, las raíces culturales y la recuperación de dicha herencia, hoy amenazada por la globalización y los cambios acelerados en la identidad, el menosprecio de los usos y costumbres tradicionales, la migración, la deforestación, la extinción de flora y fauna y la proliferación de productos procesados. A la par se busca reivindicar la idea de que es obligación del Estado garantizar la seguridad sanitaria y nutricional de los alimentos que llegan a nuestra mesa, y de informar mediante campañas permanentes a los consumidores sobre riesgos latentes para la salud y programas específicos de lucha contra la obesidad y enfermedades asociadas —hipertensión arterial, diabetes *mellitus* tipo 2, problemas cardiovasculares y disfunción sexual, entre muchas otras—. Se considera que el sobrepeso y la obesidad están asociados a dietas con alto valor calórico,

ricas en carbohidratos refinados y con bajo consumo de frutas y verduras, poca o nula actividad física y vida sedentaria. Por ello el primer nivel de atención del sector salud pretende brindar un manejo preventivo dirigido a modificar el patrón de alimentación y el estilo de vida de los mexicanos, pues la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (2006) indica que la prevalencia de sobrepeso y obesidad se estableció en más de 60 por ciento de la población mayor de 20 años y en 26 por ciento para niños

### Alimentación inteligente

Debemos recordar que alimentarse adecuadamente no es algo innato, mientras el hambre es una necesidad fisiológica indispensable que debemos satisfacer para sobrevivir, a la par de buscar los caminos para satisfacer dicha necesidad en colectividad. Por ello el alimento adquiere un sentido cultural y social e integra un aprendizaje, experimentación, identificación, selección y determinación del gusto que generalmente inicia en el seno del hogar, pues nuestros padres y demás familiares transmiten ese saber que confrontaremos y del cual surgirán hábitos alimentarios que podremos comparar con núcleos sociales más amplios y se integrarán a los propios. En ese constante ir y venir encontraremos un sinnúmero de posiciones y ofertas de qué comer y cómo alimentarse adecuadamente: desde dietas omnívoras, carnívoras y vegetarianas con todas sus derivaciones, hasta el consumo de alimentos o parte de un alimento que favorece una o varias funciones del organismo, conocidos como funcionales, inteligentes, nutraceuticos, celulares, genómicos, alimentos diseñados, prebióticos y probióticos entre otras denominaciones.

El alcance de los alimentos funcionales versa en las sustancias o componentes que proporcionan beneficios a la salud más allá de la nutrición básica, lo que incluye la prevención y el tratamiento de enfermedades, mejoramiento de las defensas biológicas, control de las condiciones físicas, mentales y retardo en el proceso de envejecimiento (Liebman, 1991; DeFelice, 1989). Algunos ejemplos de nutraceuticos son los prebióticos (sustancias que sirven de complemento energético y estimulan el crecimiento en el intestino grueso y a nivel de colon de bacterias benéficas como los oligosacáridos), probióticos (microorganismos con efectos benéficos en la flora intestinal adicionales a los nutritivos, además de actividad antimicrobiana; entre ellos tenemos los lactobacilos y bifidobacterias, y se considera que llegan a reforzar nuestro sistema inmunológico), los fenoles de la miel (antioxidante

junto con la glucosa-oxidasa, la catalasa y la peroxidada), las prociandinas de las semillas de la uva (asociadas con la disminución de los efectos de los radicales libres y el fortalecimiento del sistema nervioso), el alfa-tocoferol o vitamina E de las almendras y otras semillas (previene enfermedades neurodegenerativas y favorece la eliminación de radicales libres), el sulforafano del brócoli (anticancerígeno, se considera contribuye a disminuir la población de la bacteria *helicobacter pylori*, una de las causantes de la úlcera de estómago), el polisacárido de las setas *shiitake* (lentinan-D-glucan de a (1-3), con propiedades antivirales y anticancerígenas) y un gran número de antioxidantes contenidos en las fresas, arándanos, frambuesas, moras y zarzamoras (con alto contenido de flavonoides que neutralizan radicales libres agentes de la oxidación biológica del cuerpo) (Tojo y Leis, 2003).

Estos nutrientes son considerados el futuro de la alimentación, pues refuerzan la salud y se cree que este gran cambio permitirá comer de forma inteligente alimentos preventivos y útiles para el tratamiento de un sinnúmero de enfermedades, por ello se les investiga a fin de ser utilizarlos en dietas especiales ministradas en hospitales, escuelas y asilos. Además podría extenderse a la población en general, y en función de las particulares características y estado de salud de cada persona podría generar una específica manera de alimentarse. Es claro que ello implica desarrollar productos alimenticios adecuados a la genética de las personas, iniciativas que continúan en debate pero ya se aplica para personas con diabetes o cáncer, así como en deportistas, astronautas y quienes desean retardar los efectos de la oxidación biológica. Sin embargo, no debemos olvidar que una mala alimentación no se transforma en buena por tomar suplementos alimenticios, pastillas o alimentos "milagro" que llegan a las personas por la publicidad y mercado, como una moda, "información que cura" o por la inclusión de alimentos procesados respaldados por asociaciones de nutrición o salud "certificadas". Se trata de estrategias comerciales exitosas debido a que previamente se generó una insatisfacción en torno al cuerpo, la alimentación y la salud, que se conjunta con el sentido de prevención, apoyadas en la manipulación, falta de conocimiento y conciencia de los grupos poblacionales en tiempos posmodernos, donde el individuo es el único en procurar su bienestar.

## Bibliografía

Aguilar Piña, P., "Una aproximación teórico-metodológica para el estudio de la antropología alimentaria", tesis de maestría en antropología, México, UNAM, 2003.

- Aguirre Beltrán, G., *La medicina tradicional y mágica*, México, INI, 1963.
- Contreras, J., *Antropología de la alimentación*, Madrid, Universidad Complutense, 1993.
- DeFelice S.L., "FIM Background and Proposed Guidelines for the Nutritional Research and Education Act (NREA)", en *Foundation for Innovation in Medicine*, en línea, [www.fimdefelice.org/File/arc-researchact.html].
- De Garine, I., "The Sociocultural Aspects of Nutrition", en *Ecology of Food and Nutrition*, vol. 1, 1972, pp. 27-46.
- De Garine, I. y L. A. Vargas, "Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición", en *Cuadernos de Nutrición*, vol. 20, núm. 3, 1997, pp. 21-28.
- Instituto Nacional de Salud Pública, "Encuesta Nacional de Salud y Nutrición", México, Instituto Nacional de Salud Pública, Secretaría de Salud, 2006.
- Liebman, Bonnie, "Designer Foods", en *Nutrition Action Healthletter*, abril, 1, 1991.
- Lozoya, X. y C. Zolla, *La medicina invisible*, México, Folios, 1993.
- McLaren, D.S. y W.W. Read, "Weight/Lenght Classification of Nutritional Status", en *The Lancet*, núm. 2, 1976, pp. 146-148.
- Osorio Carranza, R. Ma., "La cultura médica materna y la salud infantil: sistema de representaciones y prácticas sociales en un grupo de madres de familia", tesis de maestría en antropología social, México, CIESAS, 1998.
- Peña Sánchez, E.Y., "¿El cuerpo pide lo que necesita?", en *ASECON VOX*, año 9, núm., 11, 2009, pp. 36-38.
- \_\_\_\_\_, "Salud, nutrición y crecimiento en preescolares de Santiago de Anaya, Hidalgo: sistemas de atención en salud, percepción sociocultural y estrategias de supervivencia doméstica", tesis de doctorado en antropología, México, IIA-UNAM/INAH, 2008.
- Rivera, J. A. y L. Ruiz, "Alimentación, nutrición y calidad de vida en áreas urbanas", en *Salud Problema*, nueva época, año 3, núm. 5, 1998, pp. 27-39.
- Singer, P. y J. Mason, *Somos lo que comemos. La importancia de los alimentos que decidimos consumir*, Madrid, Paidós, 2009.
- Tojo Sierra, R. y R. Leis Trabazo, "Alimentos funcionales. Su papel en la nutrición preventiva y curativa", en *Boletín de la Sociedad de Pediatría de Asturias*, Cantabria, Castilla y León, núm. 43, 2003, pp. 376-395.
- Vargas Guadarrama, L. y L. Casillas, "Los procesos bioculturales: conceptos y alcances", conferencia presentada en el Coloquio Internacional de Antropología Física "Juan Comas", San Cristóbal de las Casas, Chiapas, 2007.
- Voight B.F., S. Kudaravalli, X. Wen y J.K. Pritchard, "A Map of Recent Positive Selection in the Human Genome", en *Public Library of Science Biology*, vol. 4, núm. 3: e72. doi:10.1371/journal.pbio.0040072, 2006.
- Waterlow, J.C., *Malnutrición proteico-energética*, Washington, D.C., Organización Panamericana de la Salud (Publicación científica, 555), 1996.

# Cuerpo, alimentación, salud y enfermedad vistos como un sistema complejo

María Antonieta Cervantes\*

## Conceptualización

Cuerpo, alimentación, salud y enfermedad han sido tratados por la antropología, mas para su estudio o análisis se les ha separado como si fueran temas independientes uno del otro, y no como aquello que, desde nuestra perspectiva teórica, forma un sistema integrado e indisoluble. De hecho, esta forma de estudiar, analizar y separar los diferentes conceptos que consideramos de un dominio relacional, circular, corresponde a la manera en que se ha conformado la ciencia de hoy: resulta de un modo mutilante de organizar el conocimiento, incapaz de reconocer y de aprehender la complejidad de lo real... El conocimiento es separado, desarticulado de su contexto, en función de una serie de principios ocultos que gobiernan nuestra visión de las cosas y del mundo sin que tengamos conciencia de ello; en este imperio de la disyunción, la reducción y la abstracción, la construcción del conocimiento obedece a concepciones acordes al paradigma que controla el pensamiento occidental, el de la simplificación vs. la complejidad de lo real (Morín, 1991: 292).

Se intenta en esta ponencia presentar un fenómeno humano que implica al cuerpo, a la alimentación y a la salud-enfermedad integralmente, como un sistema cuyos elementos están en interrelación dinámica y permanente, enmarcados en su contexto biosociocultural.

## Un sistema complejo

No es posible pensar el cuerpo sin considerar elementos complementarios como la comida y la salud/enfermedad; la primera lo sostiene, lo hace funcionar y le conduce a un equilibrio o desequilibrio en cuanto a lo que se ingiere y se desgasta; este proceso se da en el cuerpo y tiene una estrecha relación con la salud o la enfermedad del sujeto a través de él.

Es mediante los sentidos que el cuerpo se convierte en el lugar de las experiencias, físicas, sociales, culturales y simbólicas, a través de lo familiar y de lo cotidiano, en una relación en la que el producto es a la vez productor del fenómeno; así, por ejemplo, el sujeto es constituido por la cultura y la sociedad, pero a la vez éste constituye la cultura y la sociedad. El sujeto simboliza al cuerpo, al alimento y a la salud/enfermedad dentro de los cánones de su cultura, así como la manera en que aprecia su cuerpo está relacionada con el cuerpo del *otro*, ante el cual se encuentra. Si es conocido a su vez por el otro, existe para sí, toma su lugar en el mundo, en la sociedad y en la cultura (Fernández, 2006: 24). En ese sentido, "el estudio de la imagen corporal nos permite iden-

\* Dirección de Etnología y Antropología Social-INAH. mayiker@prodigy.net.mx

tificar las particularidades de un pueblo, sus concepciones culturales más profundas como el ordenamiento del cosmos y la representación que se tiene de sí mismo” (Aguado Vázquez, 2004: 3).

Así como en la concepción del cuerpo, en la alimentación se reflejan también, como en un holograma, los elementos del sistema social, su espacio y su tiempo, sus características culturales, la historia, la religión, los símbolos, los tabúes, las inequidades, la memoria y el olvido colectivos (Cervantes, 2006). La comida es como un prisma que absorbe una buena cantidad de diversos fenómenos culturales y los une con coherencia, en ello está todo lo que es importante de la vida. Cada grupo social tiene su propio y único sistema alimentario (Couniham, 1999: 5).

Desde que existen las primeras sociedades humanas, la alimentación ha sido y sigue siendo parte del sistema social global —cultural, histórico y social, vivo y abierto—, permeable al ingreso de factores externos por intercambio, sean del mismo medio o de otros conjuntos humanos, así como in-

gresan elementos, otros egresan del sistema afectando a su vez a otros (Cervantes, *op. cit.*). Así, el lugar de una persona en un sistema social puede revelarse a partir de *qué, cuánto y con quién* come; además, la jerarquía entre clases toma forma culinaria, es un factor que caracteriza a ricos y pobres (Goody, 1982).

Las reglas se imponen a partir de la comida; por ejemplo, la cultura occidental valora la delgadez y la promueve a través de los medios de comunicación relacionándola con control, poder, riqueza, éxito, competencia: “Gran salud y blancura va con delgadez [...] a más bajo estatus en personas negras o latinas, mayores niveles de obesidad; incluso, hombres blancos y ricos son superiores a las mujeres, a la gente de color y a los pobres” (Couniham, *op. cit.*: 1514).

En cuanto a la salud-enfermedad sucede lo mismo: como partes que son de nuestro sistema, están enmarcadas dentro de una sociedad y de una cultura que determina su manera de concebir, de sentir, y de vivir. Ante estos procesos se asume que “todo conjunto social construye sus



Winfield Scott, Indígenas vendedores de comida, ca. 1902, Pénjamo. Sinafo-FN-INAH, inv. 120344.

propias creencias, nociones, explicaciones y prácticas relativas a la salud y a la enfermedad (cuerpo) y muerte, caracterizados históricamente y que constituyen un conocimiento socialmente elaborado, compartido y reproducido culturalmente” (Ramírez, 2002: 8). Aquí se entiende como salud la capacidad del organismo físico para enfrentar el desgaste que opera en todo organismo vivo, en tanto la enfermedad se concibe como una incapacidad del organismo físico de enfrentar la degradación que conduce a un desequilibrio del cuerpo, traducido en enfermedad.

### El sistema complejo en otras culturas

Los egipcios desarrollaron una teoría que relaciona la transformación de la comida y del aire en la sustancia del cuerpo humano para explicar la enfermedad. Prescribían dietas diferentes a los enfermos o a los lastimados o heridos, y usaban la comida como remedio. Estos conceptos pasaron, como tantas otras cosas, a los griegos y de éstos a los romanos, para luego ser retomados en el Renacimiento cientos de años después.

Ya en el siglo VI a.C., Almaedon de Croton reconocía que el crecimiento del cuerpo dependía de lo que comía. Hipócrates descubrió que la comida era la fuente de toda energía y calor del cuerpo, se usaba la comida como medicina para corregir el desequilibrio entre los humores o para modificar los procesos digestivos (Estes, 2000: II: 1534). Galeno, en el siglo II, pensaba que las enfermedades eran causadas por errores en el régimen o dieta, y podían evitarse con la comida y bebida apropiadas y con el aire, elementos que podrían restaurar la salud.

Avicena, médico de la antigua Persia, siguiendo los conocimientos heredados de los egipcios a través de griegos y romanos, decía que la comida tiene propiedades medicinales, y que se relaciona con las cualidades de calor, frío, humedad y sequedad. Todavía en la Edad Media las especies eran vistas como ayuda para la digestión y como evidencia de riqueza. Clasificaban los alimentos como medicina por sus grados de calor, frío, humedad y sequedad (*ibidem*: 1535).

A partir del descubrimiento de América llegaron nuevos alimentos a las mesas europeas, y se atribuyeron propiedades médicas al sasafrás y a la zarzaparrilla, al igual que a bebidas estimulantes como el café y el chocolate (*ibidem*: 1538). Y en México, “la mayoría de los sistemas medicinales populares utilizan los alimentos como medicina y terapia de las enfermedades. La idea general es que los alimentos mantienen y restauran el equilibrio en el cuerpo humano y



Vendedoras de comida en una calle, ca. 1914, México, D.F. Fondo Casasola, Sinafo-FN-INAH, inv. 63947.

que la alteración de este equilibrio es una de las principales causas de enfermedad” (Vargas, 1988: 264).

En las antiguas culturas prehispánicas del centro de México, el sistema cuerpo-alimentación-salud-enfermedad se encontraba integrado a una cultura y estaba determinado por cierta manera de ver el mundo. Con seguridad tal integración también se encuentra en otras culturas mesoamericanas y quizá en algunas orientales, pero nuestro conocimiento se limita a éstas.

Entre los grupos nahuas el ser era parte del cosmos, de ahí que tuviera un papel en la conservación de la armonía y el orden del universo. Para ellos el cuerpo era como un microcosmos, parte de la tierra y del universo (Ortiz de Montellano, 1993: 154)

En su concepción cosmogónica los seres humanos fueron hechos con huesos de los ancestros, pasta de maíz, amaranto y frijol: “una humanidad perfecta y un alimento perfecto”. Por eso uno de los nombres con los que se conoció al maíz fue *tonacayo*, “nuestra carne, nuestro sustento, nuestra vida, por ella vivimos, es nuestra fuerza. Si no existiera, en verdad moriríamos” (Alarcón y Bourges, 2002: 15)

Los mitos revelan como el grano de maíz, *tlaoilli*, permitió al hombre constituirse un cuerpo, crecer y desarrollarse, *izcalia*. Es importante resaltar esta analogía de vida entre lo que eran y lo que comían, pues tal supuesto les hacía comprender la importancia de una buena alimentación y cómo en ella misma encontraban la cura para los males o la permanencia de la salud; la salud del cuerpo se entendía como una cuestión de equilibrio entre los flujos energéticos de sus centros anímicos con los de la tierra, energía que era obtenida al impulsar el flujo de la fuerza de la tierra, *chichualiztli*, al alimentarse. Los nahuas comían la tierra por

medio del maíz y todos los alimentos que ésta da, y así obtenían y equilibraban la energía. “La salud puede ser definida como un equilibrio que debe ser mantenido” (González, 2008).

Aparentemente, el pensamiento dualista es común a las diferentes culturas: hombre-mujer, día-noche, seco-húmedo, frío-caliente integran conceptos antagónicos y a la vez complementarios. En las antiguas culturas mesoamericanas los conceptos frío-calor eran fundamentales para conservar la salud y se regulaban a través de la alimentación. Cuando en una persona predominaba alguno de los dos, se podía volver al equilibrio administrándole alimentos contrarios a lo que se había detectado. De ahí se desprendían algunos tabúes que prohibían comer ciertos alimentos a las mujeres embarazadas o menstruantes. También se creía que en la noche no era conveniente comer alimentos fríos como el aguacate o ciertas verduras, lo cual enfermaría el estómago si no se tomaba inmediatamente alguna bebida caliente.

Había que comer alimentos que equilibraran lo frío y lo caliente y así se conservaría también el equilibrio del universo. La ruptura de ese balance era la causa de la enfermedad y se definía como falla de las fuerzas animicas: “en el cuerpo humano el equilibrio es la salud, y la ingestión de

alimentos apropiados significa la conservación de la armonía” (López Austin, 1989: 172-177). Cuerpo, alimento, salud, enfermedad se concebían juntos, la salud del cuerpo se debe al alimento, es decir, el alimento es terapéutico, resuelve la enfermedad vista como desequilibrio.

Uno de los casos sobresalientes establecidos culturalmente a partir de siglos de experimentación, de prueba, acierto y error, son los llamados alimentos nutraceuticos, que pertenecen a la comida tradicional y funcionan tanto como alimento y medicamento a la vez, ya que producen salud. “Toda sustancia que puede ser considerada como comida y que provee beneficios médicos y de salud, incluyendo la prevención y el tratamiento de la enfermedad. Esos productos incluyen alimentos tradicionales, nutrimentos aislados, suplementos dietéticos, alimentos genéticamente diseñados, productos de hierbas y comida procesada” (Estes, *op. cit.*, II: 1534).

Para el endocrinólogo y farmacólogo clínico estadounidense Stephen De Felice, “un nutraceutico es cualquier sustancia que pueda ser considerada un alimento o parte de un alimento y que provee beneficios médicos o para la salud, incluyendo la prevención y tratamiento de enfermedades” (DeFelice, 1993).



Lupito, famoso cocinero entre los periodistas, 1920-1930, México. Fondo Casasola, Sinafo-FN-INAH, inv. 161808.

A su vez, la teoría bioquímica ha confirmado ciertas características de alimentos por tener hidratos de carbono de bajo índice glucémico, ácidos grasos monisaturados, aminoácidos esenciales, vitaminas, minerales, fibra, fitoquímicos antienviejamiento y anticancerígenos como el licopeno. El tomate (*Lycopersicon*), por ejemplo, gracias a su alta concentración de licopenos disminuye hasta en 45 por ciento el riesgo de cáncer de próstata (Paredes y Guevara, 2006: 117), además de sus funciones cardioprotectoras (Alonso, 2005: 235). En la cultura alimentaria mexicana estos alimentos, también llamados funcionales, incluyen maíz, huitlacoche, frijol, amaranto, nopal, tuna, chile, calabaza, tomate, piñón, zapote, aguacate, cacao, vainilla, chía, algas, camote, hongos, algunas cactáceas, insectos y el pulque Paredes y Guevara, *op. cit.*: 9).

[...] es posible la creación de una medicina preventiva basada en alimentos que curan. Es momento de restituir esa sabiduría y corroborar esa teoría curativa, con el principal fin de mejorar la salud actual, previniendo enfermedades y mejorando la calidad de vida. Desde la década de los ochentas el modelo biomédico ha entrado en crisis, es por esto que la dirección de la curación de las enfermedades es hacia evitar su aparición, hacia la prevención, por lo que la alimentación se ha vuelto componente central de la salud (González, *op. cit.*).

### Consideraciones finales

Las consecuencias de la separación teórica de lo que hemos llamado sistema integral cuerpo-alimentación-salud-enfermedad resulta en un desconocimiento de la relación entre estos elementos; por ejemplo, las personas con sobrepeso u obesidad no consideran que la comida haya provocado ese problema y buscan una causa externa; desconocen que el sobrepeso y la obesidad pueden provocar diabetes, enfermedades cardiovasculares, cáncer...

Así, nuestra idea es proponer estrategias para prevenir enfermedades relacionadas con la alimentación, para lo cual debe ofrecerse un conocimiento integral que maneje de manera conjunta los cuatro factores del sistema cuerpo-alimentación-salud-enfermedad, además de motivar la reflexión sobre estos cuatro aspectos. Quizá de esta manera se pueda lograr una mejor comprensión de los problemas que no han podido atacar ni las intuiciones de salud en general, ni los médicos en particular, en tanto ambos proponen un camino racional para tratar dichos problemas;

consideramos que tal senda no es adecuada porque no hay nada más cerca de las emociones que la comida, y si no se trasmite la información y las estrategias preventivas por medio de las emociones, no podrá comprenderse la relación integral de cuerpo-alimentación-salud-enfermedad.

### Bibliografía

- Aguado Vázquez, J.C., *Cuerpo humano e imagen corporal. Notas para una antropología de la corporeidad*, México, UNAM, 2004.
- Alarcón, D. y H. Bourges, *La alimentación de los mexicanos*, México, El Colegio Nacional, 2002.
- Alonso, J., "Tratado de fitofármacos y nutracéuticos", Buenos Aires, Corpus, 2005.
- Cervantes, M., "Cultura, tortilla e identidad", en F. Peña y A. Alonso (coords), *Miradas antropológicas sobre la salud y el trabajo en el México de hoy*, México, Conaculta-INAH/Promep, 2006.
- \_\_\_\_\_, "El poder de la comida y la comida en el poder", en F. Peña y A. Alonso (coords.), *Cambio social, antropología y salud*, México, Conaculta-INAH/ Promep, 2006.
- Counihan, C., "The Social and Cultural Uses of Food", en *The Cambridge World History of Food*, Cambridge, Cambridge University Press, 1999, vol. II.
- DeFelice, S., "The Nutraceutical Revolution: Global Implications", en *Regulatory Affairs*, vol. 5, verano, 1993.
- Estes, W., "Food as Medicine", en *The Cambridge World History of Food*, Cambridge, Cambridge University Press, 2000, vol. II.
- Fernández, M., "El cuerpo, aquel que brilla por su ausencia. Notas acerca del cuerpo y los posibles acercamientos teóricos para su estudio", en revista *Coexistencia*, 2006.
- González, X.A., "Los elementos epistemológicos e historiográficos de una teoría curativa alimenticia nahua prehispánica", ponencia para el 41 Congreso Internacional de Historia de la Medicina, Puebla/México, 7-12 de septiembre, 2008.
- Goody, J., *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982.
- López Austin, A., *Cuerpo humano e ideología*, 2 vols., México, UNAM, 1989.
- Morín, E., *Introducción al pensamiento complejo*, Barcelona, Gedisa, 1991.
- Ortiz de Montellano, B., *Medicina, salud y nutrición aztecas*, México, Siglo XXI, 1993.
- Paredes L.O. y F. Guevara, *Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas*, México, FCE, 2006.
- Ramírez, J., "El estudio de la salud, la enfermedad y su atención en la globalización", en *Diario de Campo, Suplemento* núm. 16, enero-febrero 2002.
- Vargas, L.A., "El suministro de alimentos en México: pasado, presente y futuro", en *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*, Barcelona, UNESCO/ Serbal, 1988.

# ¿Para qué sirven los estudios antropológicos sobre alimentación y nutrición?

Luis Alberto Vargas\*

Cuando menos desde mediados del siglo XX los antropólogos han manifestado su interés por la alimentación humana y han publicado trabajos con dos enfoques principales: el primero es analizar la alimentación como producto de la interacción de la naturaleza biológica de los humanos con su cultura; con el segundo se busca contribuir a la solución de los problemas derivados de la alimentación inadecuada. Desde luego, la alimentación ocupa un lugar privilegiado entre las actividades humanas: es una función obligada desde el nacimiento hasta la muerte, se lleva a cabo todos los días y aun varias veces al día, es un acto que suele ser social y tiene profundas repercusiones emotivas, además de estar fuertemente influido por la cultura, sobre un contexto biológico semejante para toda la especie.

Por lo anterior, la alimentación se ubica como una de las actividades humanas privilegiadas para poner en evidencia la diversidad y complejidad de la manera como interactúan las necesidades biológicas y las respuestas emocionales, sociales y culturales. En este trabajo nos enfocaremos a la reflexión sobre cómo las aplicaciones generadas por la mirada antropológica sobre la alimentación son, o pueden ser, empleadas en beneficio de la salud individual y colectiva. Para ello haremos uso de la antropología física y cultural.

## La naturaleza de nuestros cuerpos y la susceptibilidad ante problemas de salud asociados con la alimentación

Uno de los viejos intereses de la antropología física ha sido conocer las relaciones entre la forma, tamaño y proporciones del cuerpo con el aumento de riesgo de padecer determinados problemas de salud. Atrás ha quedado en anhelo de la biotipología clásica por predecir el temperamento, y aun la tendencia a transformarse en delincuente, a través del estudio de la morfología. Ello se ha debido fundamentalmente a los problemas inherentes para realizar tales estudios, corrigiendo las variables capaces de crear confusión, pero sobre todo a que dichos supuestos partían de una visión simplificada y casi ingenua de la complejidad humana.

Comprender la manera por la que el peso, entendido como síntesis del tamaño de la masa corporal, se relaciona con la estatura ha sido uno de los grandes logros de las actuales ciencias de la salud. Hubo numerosos intentos para encontrar una fórmula que expresara dicho vínculo de tal manera que tuviera sentido. Adolphe Quételet (1796-1894), hombre de ciencia belga, propuso desde 1832 (Eknoyan, 2008) una fórmula donde se divide el peso entre la estatura elevada

\* Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM.

al cuadrado. Aunque se parte de un absurdo biológico, que es dividir la masa corporal entre una superficie cuadrada que tenga por lado la estatura de la persona, el tiempo ha mostrado la bondad empírica de esta fórmula. Hoy se le conoce como *índice de la masa corporal* (IMC) y se emplea con fines precisos.

Desde hace tiempo se sabe que entre más grasa se acumula en el cuerpo, mayor es la posibilidad de morir de manera prematura. Poco después de la Segunda Guerra Mundial las empresas dedicadas a los seguros de vida demostraron, mediante sus estudios actuariales, la relación entre la obesidad y el mayor riesgo de padecer determinadas enfermedades y de morir de manera prematura. Mediante estudios científicos cuidadosos, donde se siguió a un mismo grupo humano a lo largo del tiempo, se comprobó la alta correlación entre estas situaciones y el IMC. Con fundamento en lo anterior, dicho índice se ha vuelto un componente común para relacionar el peso con la estatura en las consultas médicas y los estudios de salud pública.

Más tarde, hacia 1950, Jean Vague, un médico de Marsella, se interesó en analizar las diferencias de la estructura corporal entre personas diabéticas y quienes morían por otra causa. Con una técnica sencilla, midió con una aguja el espesor de la grasa corporal en cadáveres y constató la existencia de dos formas extremas de la distribución de la grasa corporal: la que Vague llamó *ginecoide*, donde la grasa se acumula de manera preferente en el cuello, las extremidades y la porción superior del tórax y la *androide*, donde lo hace en el abdomen. Este hallazgo desató la necesidad de contar con una manera directa de medir la grasa que se acumula en los panículos adiposos, es decir bajo la piel. Así surgieron los plicómetros, que se han vuelto una herramienta básica de la antropometría.

Armados con plicómetros, los antropólogos físicos, nutriólogos y otros profesionales responsables de atender los problemas de salud constataron que la forma *androide* de la distribución de la grasa corporal realmente se asociaba con alto riesgo de padecer no solamente diabetes, sino además otras condiciones, por ejemplo: elevación de la presión arterial, obstrucción de las arterias por placas de grasa y su cierre, lo que ocasiona la muerte de tejidos en el corazón, pulmones, cerebro y otros órganos. El conjunto de estos trastornos es resultado de alteraciones profundas del metabolismo y ahora se le conoce por el nombre inadecuado de síndrome metabólico. Lo erróneo del nombre estriba en que no cabe dentro de la definición de síndrome, sino es una verdadera enfermedad compleja. Las investigaciones epidemio-

lógicas han demostrado que la distribución androide se asocia también con ciertas formas de cáncer de la glándula mamaria, la gota y otra serie de problemas de salud. En cambio, parece ventajosa la distribución *ginecoide* por su falta de asociación con problemas de salud

Pronto se determinó que una manera más sencilla de diagnosticar el tipo de distribución de la grasa corporal en las personas era relacionar el perímetro de la cintura con el máximo de las caderas. Sin embargo, se obtienen resultados semejantes con la simple medición del perímetro de la cintura. Con criterios propios de la antropología física, combinados con los resultados epidemiológicos, se reconoció la importancia de establecer los puntos de corte para diferentes intensidades de riesgo para dichos trastornos de la salud, de acuerdo con la diversidad biológica de los grupos humanos. Actualmente en el mundo se establecen dichos puntos de corte en distintos países, y en México el Instituto Mexicano del Seguro Social los divulga en los medios de comunicación. Así, esta sencilla medición se agregó a los exámenes médicos y permite establecer que más allá de una determinada medida, aumenta el riesgo de padecer enfermedades crónicas.

La elaboración del índice de la masa corporal se hace sin emplear ninguna medida directa de la grasa corporal, pero contando ya con los plicómetros para medir la que se acumula bajo la piel, es ahora posible estimar de manera directa el porcentaje de grasa corporal de una persona con sólo medir varios panículos adiposos. De esta forma se puede diagnosticar de manera objetiva la existencia o no de obesidad y su magnitud.

La aplicación directa de estos avances técnicos y conceptuales se traduce en la posibilidad de estimar si las personas tienen o no obesidad, y establecer de manera personalizada su peso corporal recomendable para disminuir su riesgo de padecer problemas de salud. Esto va mucho más allá de lo que se hacía en el pasado, cuando los criterios eran fundamentalmente visuales o basados en las llamadas cifras promedio de grandes grupos de población.

Medir directamente la grasa es valioso, ya que con una misma estatura y el mismo peso las personas suelen tener composiciones corporales diferentes. El sobrepeso de una podría explicarse por tener un esqueleto denso y musculatura bien desarrollada; en otra por acumulación de líquido en el cuerpo, en una tercera por un quiste gigante del ovario y en otros, realmente por exceso de grasa corporal.

De esta manera los antropólogos físicos han contribuido a seleccionar a las personas que por medio de una dieta y

actividad física deben reducir la acumulación de grasa en su cuerpo, que se refleja por su cantidad y distribución. Ante el peligro para la salud personal y pública que implica la obesidad, cada día son más las personas que deben someterse a cambios en su régimen alimenticio, y es aquí donde la antropología ha hecho otra de sus contribuciones importantes.

### Mente, cultura y alimentación

Los humanos hemos rodeado el acto alimentario de emociones y sentimientos en el marco de la cultura. Además obtenemos placer y hemos integrado profundamente a la comida en nuestra vida social. En consecuencia, podemos calificar la alimentación como un proceso biocultural.

Tampoco debemos perder de vista otros dos aspectos fundamentales del proceso. El primero es que comer y beber implican casi obligadamente un contexto mental que reviste aspectos tan diversos como la activación de recuerdos, el desencadenamiento de emociones y sentimientos, la expresión del temperamento y otros. Además, dentro de un proceso recurrente estas manifestaciones suelen desencadenar y matizar la necesidad de comer y beber. Igualmente, ingerir alimentos y bebidas implica actividades sociales de manera constante. En el mundo actual ninguna persona es autosuficiente y debe interactuar con otros en los tres momentos del proceso. Todos formamos parte de una comunidad alimentaria donde podemos ocupar, a lo largo del tiempo, diversos nichos, sea produciendo alimentos y bebidas, preparándolos, pero siempre somos consumidores y este último momento es por lo general un acto social (Vargas, 1993).

Los principales momentos del proceso son: el planteamiento de la necesidad de comer, la obtención de la comida y el acto de comer, que necesariamente, tiempo después, se sigue por una nueva necesidad de comer. Así nos encontramos ante un proceso cíclico que se repite de manera semejante, pero con diferencias que se acumulan de un día a otro y a lo largo de la vida (Aguilar, 2001).

Para comprender de manera cabal su complejidad, utilizaremos dos ejemplos ficticios, pero basados en un conjunto de experiencias propias y ajenas. Partamos de la comida de dos adolescentes mexicanas, una campesina mestiza de una comunidad relativamente aislada, y otra estudiante en una gran ciudad.

La campesina adolescente despierta antes del amanecer y participa junto con su madre en la elaboración de la comida del día. Con el nixtamal, preparado desde la noche an-

terior, hacen las tortillas y calientan los frijoles, rápidamente confeccionan una salsa con chile, cebolla y la condimentan con algunos de los quelites recolectados la víspera. Tienen ya listo un guisado con calabacitas, chile y algo de carne, y también calientan café o atole. Poco después se despiertan el padre, su hermano mayor y la hermana pequeña, a quienes se les sirve el desayuno, antes de que los varones se vayan a trabajar a la milpa y la niña a la escuela del pueblo cercano. Comen juntos y conversan sobre los planes para el resto de la semana. Más tarde la joven llevará el almuerzo para que los hombres coman en el campo y de regreso recolectará partes de varias plantas que serán incorporadas a la comida de la tarde. De vuelta en casa ayudará a desgranar y moler maíz y seleccionar las frutas y hortalizas que llevará, con su madre, a vender en el mercado al día siguiente. Las dos prepararán la comida de la tarde, que se consumirá a la vuelta de los hombres de sus labores en el campo y de la hermana menor, quien llega más temprano de la escuela. Si nuestra campesina tiene hambre, siempre podrá comer algún fruto de los que crecen cerca de su casa o prepararse un taco con alguna de las tortillas y guiso que quedaron del desayuno. Su actividad física es constante, tanto durante el trabajo doméstico como al caminar hacia sus diferentes destinos durante la semana.

La estudiante urbana es sacada de la cama por el despertador. Su desayuno varía: si no tiene prisa, su madre le preparará un jugo de naranja, un plato de hojuelas de maíz tostado remojadas en leche, con un plátano rebanado, acompañado con una taza de café con leche. Si no tiene mucha prisa, tal vez se prepare un huevo y un plátano licuados en leche y coma una pieza de pan dulce. En otras ocasiones, al llegar a la escuela disfrutará de un tamal envuelto en un pan —guajolota—, acompañado con un vaso de atole. A media mañana el apetito y la compañía de las amigas la llevarán hacia donde pueda adquirir un refresco, hojuelas de papa industrializadas y un pastelillo. Regresará a casa para consumir la principal comida del día, saldrá por la tarde con las amigas y aprovecharán para consumir más alimentos industrializados o unos tacos, y terminará su día con una taza de café con leche acompañada con un pan dulce. Su actividad física es escasa, pasa buena parte de la mañana sentada en un aula, emplea el transporte público y solamente camina para desplazarse dentro de un rango limitado de distancias.

Hagamos un sucinto análisis de las dos situaciones. Las dos jóvenes son movidas por los ciclos de la vida doméstica y social para plantear la necesidad de comer, pero la satis-



Vendedoras ambulantes de comida, ca. 1950. Fondo Casasola, Sinafo-FN-INAH, inv. 93750.

facen en contextos distintos. La campesina participa en la producción de alimentos y además contribuye a la alimentación de otros ofreciendo productos a la venta en un mercado. También está activa en la preparación de lo que come. Su dieta es semejante a la de sus ancestros mesoamericanos, aunque se modificó gracias a la entrada de productos llegados a partir del siglo XVI y la oferta de las industrias actuales, que seguramente han influido para que consuma refrescos embotellados, pan industrializado y algunas golosinas. La comida suele hacerla en el espacio familiar, aunque a veces sea fuera del hogar, en la milpa donde trabajan los hombres. En cambio, la estudiante urbana combina algunos aspectos de la alimentación mesoamericana, pero dependerá mayormente de los productos que ofrece la industria. Es totalmente consumidora pasiva, ya que no participa nada para la obtención ni la preparación de lo que come. Consume alimentos y bebidas en diferentes

contextos sociales: el de la familia, la escuela y el de diversos grupos de amigas.

Analizando la manera de alimentarse de estas dos jóvenes, debemos tomar en cuenta otro aspecto fundamental: los humanos estamos limitados en aquello que podemos consumir en un momento determinado y que llamamos *alimentos disponibles*. Pero, aunque la posibilidad de elección sea limitada, siempre algunos son buscados y otros se dejan de lado, en otras palabras, tenemos *alimentos preferidos*. Tal preferencia es siempre relativa y cambiante. Por ejemplo, las hojuelas de maíz remojadas en leche, aceptadas para el desayuno, están fuera de lugar en la comida del medio día, mientras el filete con papas del restaurante se vuelve inaceptable para los católicos el Viernes Santo.

Los alimentos disponibles dependen de una gran serie de situaciones y condiciones, que van desde las escalas de lo mundial hasta la familiar y personal. En efecto, para que cada uno de nosotros coma o beba algo influyen aspectos tan disímiles como sequías, terremotos, el comercio mundial, las innovaciones tecnológicas, el costo del transporte, y hasta si disponemos de dinero en este momento o el horario de cierre de los comercios. Pero aunque sea abundante y diverso lo disponible, debemos escoger algo y para ello influyen condiciones materiales, pero también ideológicas y emocionales. Entre muchos ejemplos, solemos comer de acuerdo con horarios que establece la sociedad y que influyen también sobre lo adecuado para cada tiempo de comida. Nuestras creencias facilitan, dificultan o prohíben determinados productos. También influyen nuestros gustos y aversiones.

Volviendo a los ejemplos planteados, es claro que la alimentación de la campesina se ajusta a un modelo muy antiguo mesoamericano, pero enriquecido paralelamente con el paso del tiempo. Es altamente probable que siga atribuyendo un origen divino al maíz y considere que su consumo nos hace verdaderamente humanos. Tiene además un conocimiento sólido de los recursos que le ofrece su entorno y son aprovechables para la comida durante diferentes temporadas del año y momentos cuando escasea. Domina las técnicas culinarias a su alcance y sabe preparar platillos para la comida diaria y la de fiesta. Su dieta no es variada, pero seguramente tampoco la pone en peligro de ser obesa, sino más bien la mantiene marginalmente desnutrida, lo que afectará su vida reproductiva.

En cambio, la estudiante urbana guía su elección de los alimentos más por sus gustos, estimulados por la propaganda comercial y su potencial efecto negativo sobre su cuerpo, en razón de su relación con la acumulación de grasa

o los cambios que puedan producir sobre su piel: no le gustaría ser gorda, ni padecer acné. No produce de manera directa o aplica procesos a ningún alimento y seguramente sus habilidades culinarias son mínimas. Es una consumidora estimulada por lo que lee en la prensa o ve en la televisión, además de lo que le comunican sus amigas. Dado a que cuenta con apoyo económico familiar, su elección de la dieta la puede poner en riesgo de padecer obesidad.

Para las dos jóvenes, la comida tiene un valor simbólico importante, basado en su manera de concebir el Universo y las experiencias acumuladas a lo largo de sus vidas.

### La antropología y el paciente con problemas relacionados con la alimentación

La antropología emplea enfoques holísticos para entender la complejidad de la vida humana. Su entendimiento es cabal sobre la interacción entre los diferentes componentes en los que se ha separado artificialmente, lo que constituye a la humanidad y se expresa a través de su pensamiento y la conducta. Por desgracia, los profesionistas de la salud —con honrosas excepciones— no comparten esta manera de abordar a sus pacientes, ya que se centran en el campo de lo biomédico. Aquí haremos un resumen de los aspectos principales de las intervenciones que puede hacer la antropología ante pacientes con problemas relacionados con la alimentación.

En el habla cotidiana lo que más temen dichos pacientes es que los pongan a *dieta*. En realidad la dieta es el conjunto de lo que se come y bebe en un determinado lapso de tiempo; por tanto, todos tenemos una dieta, pero la mayor parte de los pacientes ponen atención a las restricciones. Ello se debe a que para los problemas de salud relacionados con la alimentación, parte del tratamiento consiste en evitar algunos nutrimentos: la sal, las grasas, los hidratos de carbono, y otros. Pero esto no necesariamente implica que la comida sea desagradable si se respalda con una adecuada inventiva culinaria. En los casos de obesidad no complicada por enfermedad y/o diabetes, el principal problema estriba en comer menos y disminuir los productos con alta densidad energética; es decir, que contengan mayor cantidad de energía por unidad de volumen que otros. Por ejemplo, un gramo de arroz y uno de clara de huevo contienen 4 kilocalorías, mientras un gramo de mantequilla, aceite o manteca contienen 9 kilocalorías. Claramente las grasas tienen mayor densidad energética.

Ahora bien, los hábitos alimentarios están profundamente arraigados en cada persona y son muy difíciles de



Personas de "clase baja" comen al aire libre, ca. 1945-1950, México, D.F. Fondo Casasola, Sinafo-FN-INAH, inv. 167421.

modificar. Pero la posibilidad de hacerlo aumenta si tomamos en cuenta una serie de aspectos:

Como parte de nuestra alimentación, los alimentos y platillos se pueden clasificar en varias categorías: a) el *básico* es el más arraigado, el que forma parte de cada una de las comidas del día y cuya ausencia es notable. Tal es el caso de las tortillas o el pan en la dieta de muchos mexicanos. b) Los *primarios*, consumidos con suma frecuencia, en casi todas las comidas y que son los acompañantes frecuentes del básico. En México entran en esta categoría los frijoles, las salsas con chile, el pollo y otros. c) Los *secundarios*, consumidos con frecuencia, pero no todos los días, por ejemplo: chayotes, espinacas y jamón, entre otros. d) Los *periféricos*, productos consumidos rara vez, por ser propios de determinada temporada o fiesta, de difícil acceso, etcétera. Entre ellos están: los moles, los romeritos, los tejocotes, etcétera.

Un *primer principio* es evitar suprimir el alimento básico y los primarios, los más arraigados en el gusto y comida de las personas. Es posible limitar su consumo y sustituirlos parcialmente por equivalentes.

Un *segundo principio* es aprovechar los alimentos periféricos y favorecer su consumo en el lugar de los secundarios o primarios. Así, las infusiones, por ejemplo la de jamaica diluida y sin azúcar, ofrecen la posibilidad de sustituir a los refrescos en la dieta, ya que tienen sabor agradable.

Otro elemento constatado por los antropólogos es la forma por la que cada uno de nosotros construye en su mente un imaginario sobre lo que debe ser la comida, respecto a dónde, cómo, qué, con quién, por qué y para qué se come. A esto hemos llamado "comer como Dios manda". Esta visión de lo adecuado se expresa socialmente, y en México lo constatamos para lo comida del medio día en el menú de las fondas: sopa aguada, sopa seca, un guisado acompañado con verduras, frijoles, postre y café o una in-

fusión, acompañado todo con tortillas, pan, una bebida refrescante y diversas salsas. Entre los mestizos urbanos, quien lo consume se siente satisfecho, y sobre todo si la presentación de la mesa es la adecuada, la compañía es grata y el horario es el esperado.

Surge así un *tercer principio*: respetar, cuando sea posible, los horarios y circunstancias en los que el paciente está acostumbrado a comer, modificando lo que y cuanto come. Por ejemplo, si acostumbra una sopa aguada, se puede aceptar su consumo, procurando que la receta incluya las cantidades recomendables de sus componentes, evitando los excesos. También es posible reducir el tamaño de la porción servida. El reto es que al final del día estime que ha comido "como Dios manda".

Las experiencias personales son fundamentales para construir lo que para cada persona es su universo de la comida. Las vivencias gratas o desagradables en torno a la alimentación, su asociación con determinados momentos trascendentes, y, sobre todo, los gustos por determinados alimentos o platillos influyen sobre la elección de los componentes de la dieta. Es frecuente que en las prescripciones dietéticas se olvide que cada paciente tiene gustos y aversiones. Cuando se consume lo que gusta se obtiene placer; cuando se consume lo que disgusta, se produce molestia o sacrificio; cuando no se consume lo que gusta hay añoranza y frustración; y cuando no se consume lo que disgusta se siente alivio.

Por lo anterior, un *cuarto principio* es procurar ofrecer a los pacientes comida acorde con sus gustos, que les sepa bien y acepten plenamente. No tomar en cuenta lo anterior augura fracasos. La creatividad y el conocimiento de las cocinas locales por parte del personal de los equipos de salud, es primordial para ofrecer alternativas que realmente cumplan los pacientes.

Finalmente, un hecho fundamental que comparten los antropólogos y los responsables de atender los problemas de salud es la importancia de la dieta por encima de alimentos y platillos concretos. En la clínica se aplican las llamadas tablas de equivalentes, donde se toma en cuenta la composición y los efectos de los diversos alimentos sobre el cuerpo y se ofrecen lineamientos para cambiar unos por otros. De esta manera pueden combinar alimentos, a fin de satisfacer los gustos y necesidades de los pacientes para integrar una dieta sana.

Como consecuencia de lo anterior, un *quinto principio* es combinar de manera adecuada los ingredientes de los platillos, de tal suerte que se obtenga una dieta apropiada para

el paciente, no solamente desde la perspectiva de su salud, sino también de la de su disfrute.

Al saber que la alimentación es un proceso cíclico se pueden identificar las señales que cada persona acepta para establecer cuando debe dejar de comer. Por ejemplo, algunos platillos o bebidas marcan para algunos el final de la comida, por ejemplo el café. Para otros lavarse los dientes o levantarse de la mesa cumplen la misma función.

Un *sexto principio* consiste en explorar los componentes básicos del proceso: planteamiento de la necesidad, obtención del alimento, consumo y replanteamiento de la necesidad, con el fin de favorecer mecanismos para regular la necesidad y la intensidad del consumo de los alimentos.

Los anteriores son seis principios que ofrecemos como ejemplo de la manera en que los conocimientos generados por el análisis antropológico de los componentes culturales y emocionales de la alimentación pueden utilizarse para favorecer la adopción de dietas sanas.

#### Para terminar

Los estudiantes que cursan hoy estudios de antropología se inquietan por la aparente falta de fuentes de empleo. Los resultados obtenidos mediante el estudio de la alimentación humana ofrecen posibilidades de incorporarse a los equipos responsables de atender los problemas de salud de personas y comunidades.

La mayor parte de intervenciones sobre las dietas tendientes a controlar la actual epidemia de obesidad y las enfermedades asociadas a ella fracasan. En gran parte ello se debe a que emplean un enfoque circunscrito al campo de lo biológico, sin tomar en cuenta la complejidad de la situación. El antropólogo con una preparación integral tendrá capacidad para apoyar a los equipos, desde el diagnóstico hasta el tratamiento. De esta manera contribuirá de manera notable para promover y mantener la salud de la humanidad.

#### Bibliografía

- Aguilar, Paris, "Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación", en *Anales de Antropología*, núm. 35, 2001, pp. 11-29.
- Eknoyan, Garabed: "Adolphe Quetelet (1796-1874). The Average Man and Indices of Obesity", en *Nephrol. Dial. Transplant*, vol. 28, núm. 1, 2008, pp. 47-51.
- Vargas, Luis Alberto: "¿Por qué comemos lo que comemos?", en *Antropológicas*, núm.7 (nueva época), julio 24-31, 1993.

# Diablos de la Baja Tarahumara: Ernesto Lehn\*

Mariana Zamora Guzmán\*\*

Desde los inicios del daguerrotipo en 1839, la fotografía creó fuertes vínculos con las ciencias, y el campo social no fue la excepción. Muchas veces fungió como memoria, otras veces como registro, la trascendencia de la imagen ha sido excepcional (Gamboa Cetina, 2003).

A mediados de la segunda década del siglo XIX, posiblemente un poco antes, viajeros, antropólogos y fotógrafos se dieron a la labor de registrar, a lo largo y ancho del territorio mexicano, los *tipos* físicos, así como manifestaciones culturales y religiosas de las comunidades indígenas; de esta forma contribuyeron a un gran legado visual, mismo que ofrece una enorme veta en materia de perspectivas para la investigación: estética, semiótica, sociológica, histórica, antropológica y etnográfica por mencionar algunas.

Pensar en la imagen como un simple registro sería privarnos de todos sus alcances; Lourdes Roca considera que “la fotografía no es un corte lineal en el tiempo sino algo que incorpora al presente la memoria del pasado gracias a la fuerza del instante” (Roca, 2001), además de la amplitud que tiene para evocar, representar, así como las numerosas rutas de lectura que nos ofrece.

Actualmente, el papel que desempeña la fotografía en la antropología es indiscutible, tanto en la producción como en el análisis de las imágenes —siempre y cuando podamos superar el antagonismo de la subjetividad— su contribución enriquece, perdura y prolonga la “mirada” que tanto tiene que ver con la labor antropológica. Raymundo Mier la llama “mirada disciplinada, esa mirada que incorpora y fija, que despliega un proceso analítico” (Mier, 1998). La fotografía perfilada a la antropología es un puente que asiste en la percepción y representación del espacio, y en la aproximación para la construcción de realidades.

En este número de *Diario de Campo* se consideró pertinente publicar parte del trabajo discursivo del fotógrafo Ernesto Lehn, en el cual se contempla su tendencia por los aspectos sociales. La mirada reflexiva que dirige a los espacios y manifestaciones culturales, como

\* Nació en Montevideo, Uruguay en 1969; radica en México desde 1979. Su trabajo ha sido publicado en *National Geographic*, *Paris Match*, la revista *Proceso* y en el periódico *La Jornada*. En 2004-2005 obtuvo la beca del Fonca en la categoría de Jóvenes Creadores para trabajar durante un año en las barrancas de la Sierra Tarahumara. En 2006 publicó el libro *Rarámuri, vivir en la Tarahumara*, editado por la SEP en su colección Libros del Rincón. En el año 2007 participó en el seminario de Antropología Social, enfocado a la cultura de la parte baja de la Sierra Tarahumara, en la Universidad Autónoma de la Ciudad de México. Actualmente participa en el seminario de Antropología e Historia del Noreste de México, en la Dirección de Etnología y Antropología Social-INAH.

\*\* Coordinación Nacional de Antropología-INAH. mariana.vinculacion@gmail.com

se aprecia en la serie *Diablos de la Baja Tarahumara*, nos transmite un interés que rebasa el campo estético. También es oportuno señalar que las imágenes no cuentan con un título —y por tanto de pie de foto— por determinación del autor, quien considera que las fotografías son suficientemente elocuentes para hablar por sí mismas.

Esta serie fue exhibida el pasado mes de mayo, con el mismo nombre, a manera de exposición itinerante en el marco de las Jornadas de Peritaje Antropológico en la ciudad de Chihuahua, a las que convocó la Coordinación Nacional de Antropología del INAH, con el propósito de difundir la diversidad etnográfica de México y el patrimonio intangible de la Sierra Baja Tarahumara, en el estado de Chihuahua.

Ernesto Lehn hace referencia que en 1996 fue invitado por primera vez a conocer la Sierra Tarahumara y que a partir de esta visita queda maravillado con el paisaje, la cultura y su gente. En sus fotografías son notorias las relaciones estrechas que estableció con las comunidades rarámuri de la sierra; se contemplan miradas que no evaden la presencia de su cámara, muestra de sus constantes y prolongados viajes por el Camino Real, dónde se abrió paso a una realidad casi inasequible para muchos de nosotros.

Asimismo, las imágenes son una apertura para observar elementos de vida cotidiana, la abrupta geografía y en específico la Fiesta de los Diablos que se celebra cada año en Semana Santa. La mirada de Lehn, de valor etnográfico, contribuye al legado visual que encontró sus inicios en siglo XIX y que se sigue enriqueciendo hasta ahora.

#### Bibliografía

Gamboa Cetina, José, "La fotografía y la antropología: una historia de convergencias", en *Revista Latina de Comunicación Social*, núm. 55, abril-junio de 2003, en línea [[www.ull.es/publicaciones/latina/20035522](http://www.ull.es/publicaciones/latina/20035522)], consultado el 18 de junio 2010.

Mier, Raymundo, "La fotografía antropológica: ubicuidad e imposibilidad de la mirada", en *Cuicuilco*, núm. 13, mayo-agosto, 1998, pp. 205-229.

Roca, Lourdes, "Hacia una práctica transdisciplinar: reflexiones a partir del documental de investigación", en *Desacatos*, núm. 8, invierno, 2001.















































# A través de la comida se transmiten conocimientos, historias de familia, logros y el orgullo de ser.

## Entrevista con Edmundo Escamilla

Alma Olguín Vázquez

Dedicados en cuerpo y alma al rescate, difusión e investigación de la cocina mexicana, Edmundo Escamilla y Yuri de Gortari forman ya parte de nuestro patrimonio cultural gastronómico. Fundadores del restaurante *La Bombilla*, con especialidad en comida regional, prehispánica, virreinal y del siglo XIX, desde 2002 colaboran con el INAH en las charlas de degustación "Los sabores de la historia". Son coautores de cuatro libros y de diversos artículos en periódicos y revistas nacionales e internacionales. Entre otros galardones, recibieron la Medalla al Mérito por su labor de difusión de la gastronomía mexicana. Imparten conferencias y cursos, y en 2007 fundaron la Escuela de Gastronomía Mexicana, que actualmente dirigen. Más allá de la simple práctica de la cocina mexicana, el suyo ha sido un amplio concepto en el que abordan el contexto cultural, histórico y antropológico, pero sobre todo resalta la visión humana que le han aplicado al concepto culinario.

"Cada vez que hablamos de comida, se nos hace agua la boca recordando lo que nos cocinaban las abuelas, las tías, nuestra mamá y todo lo que aprendimos a comer", dice con un cierto regocijo el investigador gastronómico Edmundo Escamilla, quien sin tomar respiro entre una y otra idea, manifiesta una de las preocupaciones derivadas de su conocimiento sobre nuestra comida tradicional, y que resume en una pregunta por demás inquietante: "¿cómo es que estamos enseñando a comer?".

Edmundo Escamilla, al lado de Yuri de Gortari, jefe de cocina, se ha preocupado en los últimos veinte años por la investigación, difusión y enseñanza de uno de los más importantes elementos de la identidad de un individuo: lo que come.

Convencido, recalca que lo más fuerte de la identidad de una sociedad es su comida, incluso —afirma categóricamente—

más que la música. "Un migrante puede olvidar y modificar sus costumbres sociales, aprender un nuevo idioma, o cambiar de religión, pero jamás olvidará los sabores de la comida con la que creció".

Al solicitar su punto de vista respecto a las nuevas tendencias gastronómicas conocidas como la *nouvelle cuisine* o la *comida molecular*, el especialista mexicano asume que es un mal conocedor de dichas tendencias nacidas en Europa hace más de 20 años y que en México todavía son poco practicadas. Explica que fue Ferran Adriá, cocinero español, considerado uno de los mejores del mundo, quien difundió ampliamente el concepto de *comida molecular* a través de *El Bulli*, la biblia de esta vertiente de la gastronomía. Un pesado libro de amplio tamaño y pasta dura, que por supuesto se encuentra en la biblioteca de la Escuela de Gastronomía Mexicana, de la cual la mancuerna Escamilla-de Gortari son fundadores y directores.

Según Escamilla, hasta hoy nadie ha definido con exactitud qué es la gastronomía molecular, pero se puede decir que es la transformación de los alimentos a través de sustancias como el cloruro de calcio, el alginato de sodio, lecitina de soya, nitrógeno y solidificantes como el agaragar para crear espumas, gelatinas calientes, aires y nubes mediante la utilización de tubos de ensayo, termómetros y sifones.

Describe la manera en que una crema poblana tradicional puede ser envasada en un sifón para añadirle, entre otras sustancias nitrógeno, a fin de lograr una consistencia gasificada y formar una espuma que dará como resultado una sopa de consistencia sólida, que en lugar de servirla en un plato se puede ofrecer en una copa.

Y aunque algunos han llegado a considerar esta manera de transformar la comida como una obra de arte culinaria

en la cual se combinan texturas, olores, sabores y colores, Escamilla manifiesta: “Ni a Yuri ni a mí nos interesa la comida molecular por una razón estrictamente cultural, pues estamos dejando perder nuestro patrimonio por esta especie de transformación de los alimentos.”

Él ni siquiera la considera un riesgo, ya que se requiere de un equipo muy costoso para su preparación, y ello la convierte en un alimento caro y de difícil consumo popular. Sin temor a equivocarse, declara que la comida molecular es una moda, un experimento. Y recomienda que antes de indagar más sobre ella debemos adentrarnos en el conocimiento de la cocina mexicana.

Por ejemplo, propone conocer los rituales que hay en torno a la milpa, y explica que se han salvado muchos cultivos de maíz criollo gracias a la gente que sigue teniendo amor a la tierra y sus rituales. Por eso se congratula de muchos cultivos que no estén en riesgo de perderse, como sí lo están algunas familias de hongos que han resultado muy nutritivos.

Para el coautor del libro *El maíz de boca en boca*, lo importante es la comida con que nos alimentamos a diario los más de cien millones de mexicanos, por ello admite que una de sus principales críticas es que los jóvenes que actualmente estudian gastronomía estén más preocupados por aprender nuevas técnicas como la comida molecular, que por nuestra cocina tradicional. Lo peor, lamenta, “es que se avergüenzan de las recetas de las abuelas, se trata de una vergüenza étnica, tenemos una carga de autorracismo. Hay quienes por ejemplo ya no quieren consumir frijoles o nopales, que además constituyen una extraordinaria fuente nutritiva”.

Al preguntarle sobre la idea que se tiene de la gastronomía mexicana y su alto contenido de grasas y carbohidratos, reacciona y señala con firmeza: “nosotros no somos diabéticos por la *vitamina T* porque nuestras abuelas comían tacos y tamales, pero también comían quelites, nopales y hongos y era una dieta muy bien balanceada”.

Y como para muestra basta un botón, desata un rosario de riquezas gastronómicas desde la sofisticada preparación de los chiles en nogada, las tradicionales quesadillas o los insuperables tlacoyos sin grasa, cuya receta tradicional dicta que deben llevar frijoles, requesón o haba, quelites o nopales, salsa y quesito, y agrega a su exposición: “este es un alimento por demás nutritivo y completo y sólo cuesta 10 pesos”. Y para paladares distintos se refiere a las verduras que acompañan a un típico caldo tlalpeño o a una sopa de flor de calabaza.



Cocineras en labores, ca. 1930-1935, México, D.F. Fondo Casasola, Sinafo-FN-INAH, inv. 161791.

Argumenta que en nuestro país siempre se ha comido lo mismo, qué casualidad —dice— que hasta ahora se ha disparado la obesidad mórbida; este fenómeno aparece más bien gracias a las nuevas costumbres culinarias, y expresa su rechazo a las actuales formas de consumo que implican comida *chatarra*, alimentos congelados, y otros productos que contienen hormonas y conservadores.

Exhorta al consumo de la comida tradicional y nutritiva: quelites, huauzontles, huitlacoche y muchos otros productos que aún se pueden encontrar en los mercados y no han caído en desuso, pero advierte que lo harán si dejan de comprarse, por ejemplo, el nabo, y bromea: “como dicen los jóvenes, está del nabo encontrar uno porque ya nadie los consume”. “Mis alumnos vienen a conocer a la escuela los quelites o las verdolagas, porque nunca los han comido y menos saben cómo se cocinan, porque nadie les ha enseñado a degustar ni a apreciar los antecedentes y raíces culinarias. Se está perdiendo la identidad no sólo nacional y regional, sino hasta familiar”, expresa.

A cargo de una institución académica cuyos principales objetivos son la investigación y difusión de la gastronomía mexicana dentro y fuera del país, expone: “A Yuri y a mí nos ven con cara de fundamentalistas de la cocina mexicana, pero no es eso, no creemos que romper con la tradición te lleve necesariamente a un progreso. Para nosotros la gastronomía es un fenómeno que tiene que ver con el desarrollo de una sociedad”.

Galardonados por la Real Academia Española de Gastronomía, Escamilla y De Gortari son eternos convencidos de que a través de la comida se transmiten conocimientos, tradiciones, anécdotas, historias de familia, sus luchas, esfuerzos y conquistas, así como el orgullo del ser: “Alimentar, es un enorme trabajo que se hace amorosamente, al dar de comer a los nuestros también los estaremos nutriendo de cultura”.

Janet Long Towell y Amalia Attolini Lecón (coords.), *Caminos y mercados de México*, México, Instituto de Investigaciones Históricas-UNAM/INAH, 2010. 690 pp.

**Gloria Falcón Martínez\***

Gran parte de los escritos que dan cuerpo a este volumen se presentaron dentro del Congreso de Americanistas realizado en Sevilla, España, en julio del 2006. El hilo conductor es la historia del comercio en nuestro país.

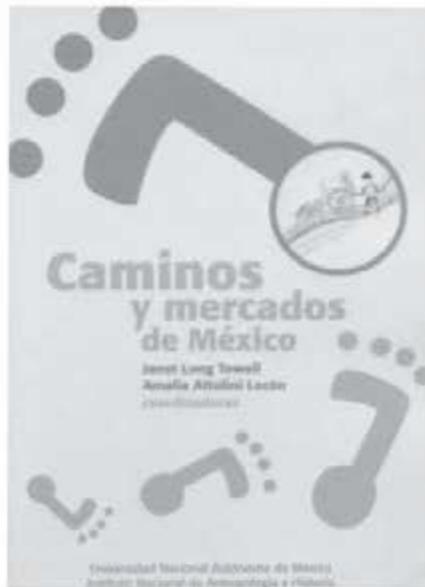
Este libro lo mismo permite una consulta para trabajo académico que el disfrute de una temática donde el rigor académico se conjuga con una capacidad comunicativa. La mayoría de los escritos cuentan con un lenguaje fluido y lleno de imágenes para comprender la importancia del comercio como parte del entramado cultural de México. Los 29 ensayos que componen la obra son aportaciones, complementarias del tratamiento de este tema desde la mirada de la arqueología, la historia, la geografía, la antropología y la biología.

He elegido algunos artículos que si bien no agotan este caleidoscopio de miradas sobre una temática amplia, si brindan un boceto de la lectura del conjunto. En todo caso, si consideramos que con una temática que conlleva el intercambio, los viajes y el contacto social, por decir lo menos, no es de extrañar que los textos se entrecrucen y enriquezcan. Así, varios artículos que no serán mencionados explícitamente se encuentran presentes como parte del complejo entramado de caminos que no se agotan.

Iniciamos el recorrido con las rutas prehispánicas en el norte del país, con un trabajo etnohistórico interesante y bien documentado sobre el papel central que jugó el intercambio de productos suntuarios entre la Gran Chichimeca y Mesoamérica; nos ofrece algunas pistas para explicar los patrones de distribución de algunos símbolos iconográ-

ficos. Los diseños que se plasmaron en cerámica encontrada en sitios distantes como Al-tavista, Zacatecas y Snaketown, Arizona, generan preguntas sobre la dinámica de apropiación y resignificación de elementos culturales.

Este panorama se amplía con trabajos que nos hacen viajar al sur por las rutas mayas de comercio y los intercambios culturales que implicaron estas rutas; estos escritos nos generan interesantes preguntas sobre la dinámica de integración sobre diversos grupos mesoamericanos. Otros investigadores



dedican sus esfuerzos al estudio de rutas específicas, en Puebla y Veracruz por citar algunas, y las formas de vida que generan tanto entre comerciantes como en las poblaciones que atienden a los viajeros.

No se quedan atrás quienes hablan propiamente del desarrollo del comercio y sus diferentes matices, que incluyen el trueque y muchas variedades de intercambio tanto ritual como el propiamente monetario. A lo largo de las páginas de este libro uno se sorprende de lo numeroso y variado de los productos que circularon por brechas que, muy difícilmente, podríamos interpretar como caminos en la actualidad. Tampoco se deja atrás el estudio de los personajes que transitaron estas rutas, las formas de vida, de or-

ganización del trabajo, la resistencia, los peligros que enfrenta desde tiempos prehispánicos hasta la actualidad.

En todo momento mueve a la reflexión la lectura de textos que nos hablan, en algunos casos, de continuidad con las rutas prehispánicas y, en otros, sobre los cambios radicales que implicó la introducción de animales de carga. ¿Cómo modificaron los animales de carga el comercio en México por espacio de más de cuatro siglos? ¿Cómo se formaron fortunas con la cría de estos animales? ¿Qué problemas hubo que solventar para la traza de caminos y su mantenimiento? Estas preguntas y muchas otras reciben interesantes respuestas y están ampliamente documentadas en gran parte de los ensayos de este volumen.

Otros trabajos siguen los pasos de productos como el chile, la turquesa, el mezcal, el cacao; llama la atención las similitudes y diferencias entre el comercio de bienes suntuarios para diferentes periodos y la solución de los problemas de abasto en ciudades como la de México. Un ejemplo: el tabaco ha sido un producto que ha generado riquezas, trabajo y un novedoso tipo de trabajador especializado, la incorporación temprana de las mujeres al trabajo asalariado, entre otros muchos fenómenos. Las plantas medicinales que se consumen hoy día en la zona más densamente poblada de México provienen del tianguis de Ozumba, en el Estado de Morelos.

Tampoco faltan historias de enlaces familiares, herencias, traiciones, fortunas que crecieron en años y cómo se pierden o conservan por parte de las siguientes generaciones. Las generaciones de inmigrantes, su incorporación al comercio, el florecimiento de poblaciones enteras dedicadas al comercio.

En otro momento, algunos textos recrean los aromas, colores, texturas y pregones de los mercados; también los usos y costumbres del comercio, los intentos de reglamentación, los personajes de los puestos fijos y ambulantes, las relaciones de simbiosis entre distintas clases de mercaderes.

\* Coordinación Nacional de Antropología-INAH. [cnanvinculacion@gmail.com](mailto:cnanvinculacion@gmail.com)

En conjunto el libro es atractivo por la información que ofrece, pero tal vez resulta más interesante por las dudas y temas de investigación que sugiere. Un ejemplo de ello son los dos artículos finales, donde se habla de la producción y comercio de plantas medicinales, un universo donde el calentamiento global, la pobreza extrema, las formas de mercadotecnia, la cultura *New Age*, el conocimiento profundo del medio ambiente que requiere la recolección, entre otros temas, se entretelen para ofrecernos un vasto campo de investigación.

•••

Gerardo Valenzuela Jiménez, *Vida y oficio a través de los huesos. Análisis de marcas de actividad cotidiana en un esqueleto de la Colección San Nicolás Tolentino*. México, INAH (Científica, 553, Serie Antropología Física), 2010, 108 pp.

Mariana Zamora Guzmán\*

El texto presenta el desarrollo y las conclusiones de un estudio que nos revela una de las facetas del trabajo contemporáneo de los antropólogos físicos, dónde aplican proce-

\* Coordinación Nacional de Antropología-INAH.  
mariana.vinculacion@gmail.com



dimientos tradicionales de observación, medición y análisis, y técnicas desarrolladas recientemente para el análisis de la biomecánica de movimiento por computadora.

El autor relata que en el año 2000 Arturo Talavera González, adscrito a la Coordinación del Laboratorio de Osteología de la Licenciatura en Antropología Física de la ENAH, emprende la tarea de formar una colección de restos óseos de población actual. Esto fue posible gracias a la participación de miembros del Proyecto de Investigación Formativa "El campo de la arqueología y la antropología

forense en México: una propuesta intradisciplinaria", coordinado por el mismo maestro Talavera.

"A través de una solicitud hecha a las autoridades de la delegación política de Izta-palapa [...], así como a las autoridades del Panteón Civil San Nicolás Tolentino" (p. 30) fue posible iniciar la exhumación de los restos, muchos de los cuales contaban con datos precisos: causa de muerte, la principal actividad que desempeñaban, como trabajo y la dirección en dónde vivían, entre otros datos.

Aunque el objetivo del libro no sea hablar detalladamente de la colección osteológica que se formó, resulta una experiencia enriquecedora para los interesados en la búsqueda de elementos que apoyen la investigación osteológica. El autor nos comenta que la colección así formada recibió el nombre de Colección Osteológica Contemporánea de San Nicolás Tolentino, y que al momento de la investigación contaba con 92 esqueletos

De esta colección, Gerardo Valenzuela eligió los restos de una persona que trabajaba como cargador en la Central de Abastos, en la Delegación Iztapalapa de la ciudad de México. Nos explica sobre los interesantes datos que aportaron las marcas y deformaciones que modificaron los huesos por esa actividad. La investigación es innovadora, ya que contrastó los datos descriptivos del estado de los huesos con el estudio de la biomecánica de un cargador vivo. El estudio, con ayuda de programas de computación, la biomecánica, el análisis de los gestos y movimientos del cargador nos abre nuevas posibilidades de investigación.

El texto puede ser un importante material de apoyo y una manera de aproximarse a las nuevas técnicas de la antropología física, para conocer el desarrollo del trabajo interdisciplinario que realizan los antropólogos físicos con ingenieros y médicos, así como un material de apoyo para los interesados en el estudio de los campos de la ergonomía o la salud laboral entre otros.



La revista *Voragine Versión Etnohistórica* es una publicación independiente y sin fines de lucro, de los estudiantes de la licenciatura en Etnohistoria de la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH). El principal objetivo es la difusión de la investigación etnohistórica y antropológica de los estudiantes, académicos, miembros de la licenciatura e integrantes de otras instituciones afines. Cuenta actualmente con siete números publicados, cuyas temáticas competen a los actuales líneas de investigación en las disciplinas antropológicas e históricas desde la perspectiva etnohistórica.

La revista fue fundada en 2006 por un grupo de estudiantes de la Licenciatura en Etnohistoria, interesados en crear un espacio de discusión y análisis para el estudiantado. Desde entonces, han transcurrido dos coordinaciones que, conjuntamente con la comunidad estudiantil de la licenciatura, trabajan en la conformación, difusión y venta de la misma.

*Voragine Versión Etnohistórica*, se ha caracterizado por su constante participación en eventos académicos, tales como el 53 Congreso Internacional de Americanistas (ICA) y el Congreso Diálogos con la Etnohistoria, sólo por mencionar algunos. También organizó el Primer Encuentro Latinoamericano de Revistas de Estudiantes de Ciencias Sociales, en el marco de las XIII Jornadas de Etnohistoria.

PRIMER ENCUENTRO DE ETNÓLOGOS  
Y ANTROPÓLOGOS SOCIALES DEL INAH  
(24, 25 y 26 de mayo)

Carmen Morales Valderrama\*

Los días 24, 25 y 26 de mayo tuvo lugar el Primer Encuentro de Etnólogos y Antropólogos Sociales del Instituto Nacional de Antropología e Historia. Esta celebración académica se llevó a cabo en el escenario que brindaron el Auditorio y el Patio de los Arcos del Ex Convento de El Carmen en San Ángel, recientemente restaurado en diversas áreas y que celebra sus 80 años como museo.

Para algunos investigadores fue difícil responder a la convocatoria, debido a que ya habían contraído compromisos para esas fechas; pese a ello, asistió un promedio de 70 investigadores por cada uno de los tres días del encuentro. Si se considera que el número de invitados, correspondiente al directorio que logró conjuntar la DEAS, ascendió a 113, se observó sin duda alguna una buena recepción por parte de los integrantes de la especialidad. Así, estuvieron presentes los etnólogos del Museo Nacional de las Culturas, y el día de la inauguración se contó con la presencia de su director, maestro Leonel Durán, en el estrado. De igual manera asistieron investigadores de la Subdirección de Etnografía del Museo Nacional de Antropología, de la Biblioteca y la Fototeca y, por supuesto, de la propia DEAS. En cuanto a los centros regionales, concurrieron investigadores de Chihuahua, Colima, Campeche, Jalisco, Morelos, Nayarit, Nuevo León, Puebla, Veracruz, Querétaro, Quintana Roo, Yucatán, Zacatecas y de la ENAH-Chihuahua.

Si bien el tiempo del que se dispuso para la organización del encuentro fue relativamente breve (la convocatoria se publicó el 18 de marzo), los investigadores de la DEAS, que fungieron como anfitriones, prepararon cinco documentos básicos sobre los temas que

consideraron de mayor relevancia para su discusión por parte de todos los especialistas del INAH. Estos temas fueron: Líneas de investigación, Difusión y divulgación, Funciones de la Coordinación Nacional de Antropología, Representación de la especialidad en el Consejo General Consultivo (previsto en el Reglamento de la Ley Orgánica del INAH) y Condiciones materiales de trabajo de los etnólogos y antropólogos sociales del Instituto.

Las cinco mesas temáticas se distribuyeron a lo largo de los dos primeros días, y cada una principió con la proyección de una exposición en la que se plasmaron los documentos elaborados por las comisiones de la DEAS. En cada tema se integraron las exposiciones de los etnólogos y antropólogos de centros regionales, que versaron sobre los campos de investigación etnológica en el estado de Zacatecas (Cristina Morales V.); el impacto del turismo en Huaquechula, Puebla (Lucero Morales C.); la etnografía en el Museo Regional de Guadalajara (Gladys Abascal); la "Relación de Michoacán" (Rodolfo Fernández); la antropología social aplicada en Campeche (Marco Carvajal); y la relación hegemónica del INAH con las comunidades aledañas a las zonas arqueológicas en Quintana Roo (Karla González y Allan Ortega).

El tercer día del encuentro se dedicó enteramente a la presentación de las relatorías, y a un ejercicio para elaborar las conclusiones en el que participaron todos los investigadores asistentes. En estas sesiones se presentaron, por un lado, las problemáticas detectadas mediante las relatorías y se invitó a completar esta síntesis con las intervenciones del pleno. Por la otra parte, se ofrecieron varias propuestas que permitirían enfrentar y revertir los problemas planteados. Entre algunos de los elementos del diagnóstico figuran la necesidad de integrar un directorio actualizado de investigadores y poner al día el catálogo de sus investigaciones, con la finalidad de crear redes para enfrentar problemas, en los planos teórico y metodológico, que sean comunes a una temática; planificar

y hacer más eficiente la aplicación de recursos, y situar la antropología social y la etnología practicadas en el Instituto en el contexto de las políticas nacionales y la discusión de los actuales paradigmas hegemónicos en la antropología. Otra propuesta fue articular el trabajo de los especialistas del área con la producción de las otras áreas sustantivas del Instituto, sobre todo donde se llevan a cabo investigaciones sobre zonas arqueológicas y monumentos históricos.

La inauguración del encuentro, a cargo de Miguel Ángel Echegaray Zúñiga, secretario técnico del INAH, y Francisco Barriga, coordinador nacional de Antropología, así como la próxima entrega de resultados a estas autoridades para su seguimiento, auguran una nueva etapa de diálogo y colaboración en torno al cumplimiento de las tareas que los etnólogos y antropólogos sociales se han propuesto dentro del INAH.

•••

CONCLUSIONES Y PRONUNCIAMIENTO DE  
LA IX SEMANA CULTURAL DE LA DIVERSIDAD  
SEXUAL, MONTERREY, 2010

Edith Yesenia Peña Sánchez\*\*

Bajo el lema "Hacia el cambio de hábitos sociales por una cultura libre de violencia" se llevó a cabo la IX Semana Cultural de la Diversidad Sexual del 21 al 23 de mayo, evento académico cultural que tuvo como sedes el Teatro Calderón, el Museo Regional del Obisepado, el Antiguo Palacio Federal (Correos), la Casa de Cultura y la Galería Regia. Convocado año tras año por el Instituto Nacional de Antropología e Historia, por conducto de la Coordinación Nacional de Antropología, la Dirección de Antropología Física y un conjunto de instancias que en esta emisión convocó a la Universidad Autónoma de Nuevo León por medio de la Facultad de Filosofía y Letras, la Facultad de Medicina, el Hospital

\*\* Dirección de Antropología Física-INAH.  
yesenia72@hotmail.com

\* Coordinación Nacional de Antropología-INAH.  
cnavnvinculacion@gmail.com

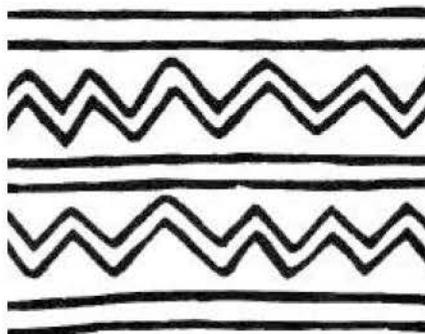
Universitario y la Facultad de Trabajo Social; el gobierno del estado de Nuevo León, mediante la Secretaría de Salud, la Secretaría de Educación, el Instituto Estatal de las Mujeres y el Instituto Estatal de la Juventud; el H. Ayuntamiento de la ciudad de Monterrey mediante la Dirección de Cultura; la Comisión Estatal de Derechos Humanos, el Consejo para la Cultura y las Artes de Nuevo León y el Consejo Nacional para Prevenir la Discriminación. Así, entre las poco más de 60 instancias participantes destacan: Congreso del Estado de Nuevo León, Centro INAH Nuevo León, Colegio de la Frontera Norte (sede Tamaulipas y Coahuila), Hermes, DIF Nuevo León, Universidad Autónoma de Sinaloa, Universidad Autónoma del Estado de México, Centro Cultural Fotográfico 1116, COMAC, UNAM, UAM-Azcapotzalco, CIESAS-Golfo, IMSS Nuevo León, IMSS Jalisco, Artlébico, Colectivo Visibilidades, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, GESS, A.C., Lesbianas Feministas Socialistas, Les Mty, Oficio Ediciones, DEMYSEX Colima, ANODIS, Código DF, Instituto de Sobrevivientes del Sida, Hechizo Teatral Tlazolteotl, Nuestras Hijas de Regreso a Casa, A.C., CRESEX, Humana Nación Trans, Explora-T, Construye-T Nuevo León, Católicas por el Derecho a Decidir, Obispado de Coahuila, Ciudadanos en Apoyo a los Derechos Humanos, A.C., ONU, Alternativas Pacíficas, APROASE, Transexual legal, Las dos mamis, Activismo Virtual, Fundación Divérsitas, ARESH, Centro de Derechos Humanos Solidaridad Popular, A.C., Pro Salud Sexual y Reproductiva, ICW, El Roble, Diario Avanzada, Letra eSe y Equipo Indignación.

El programa incluyó conferencias magistrales, mesas de debate, paneles de expertos, presentaciones de libros, talleres, actividades culturales, entrega de reconocimientos a Sanjuana Martínez y Arnulfo Vigil por parte del maestro Cuauhtémoc Zamudio. El encuentro abarcó una serie de problemas en torno a la sexualidad, entre ellos la construcción sociocultural y médico legal del sistema sexo-género del estado; los casos de pederastia clerical, pornografía y explotación sexual comercial infantil; la trata, tráfico y esclavitud sexual, el trabajo sexual; la postura de la teología de la liberación en torno a la diversidad sexual, la moralidad sexual re-



ligiosa; los derechos humanos y la diversidad sexual; vulnerabilidad en la sexualidad de niñas, mujeres, hombres, migrantes, personas con discapacidad, grupos étnicos; discriminación y violencia en y entre grupos LGBTTT; educación sexual y en salud sexual y reproductiva de grupos LGBTTT; la integración de pacientes que viven con VIH-Sida; y los feminicidios y otros crímenes de odio. En las diversas actividades se contó con la participación de personalidades como Sanjuana Martínez, Nicolasa García, Alejandra Rangel, Raúl Lugo, María Elena Chapa, Patricia Ponce, Marcela Suárez, Xabier Lizarraga, Víctor Hugo Flores, Gloria Hazel Davenport, Alejandra Gil, Patricia Molinar y Martha Rebeca Herrera, entre muchos otros. A su vez, en las actividades culturales se contó con la participación de Cuauhtémoc Zamudio, Arnulfo Vigil, Heriberto García, Joaquín Acosta, Antonio Nevárez, Horacio Franco, Elia Castro, René Segal, Roberto Cordero, Ramón Flores Ulises Flores, Roberto Cordero y Eric Estrada, que junto con poco más de diez artistas mostraron su obra en las diferentes exposiciones realizadas para la población neoleonesa: *Rosas*, *Desnudando el VIH y Sida*, *Los feminicidios de Ciudad Juárez*, *De martes a miércoles* y *Diversidad somos todos*.

En la clausura se contó con la presencia de miembros del comité organizador y la



coordinadora nacional del evento, quienes hicieron mención que las anteriores ediciones de la Semana Cultural de la Diversidad Sexual del INAH conforman un espacio que ya se ha hecho tradición y es esperado por quienes desean un cambio en los hábitos sociales y una convivencia libre de violencia, razón por la cual se exhorta a la coordinadora a continuar con su actividad itinerante de llevar información, testimonios y las múltiples posiciones críticas y académicas a los mexicanos que viven en los estados; y por ello se anunció que las próximas sedes serán en el centro y sur del país.

A lo largo de la IX Semana Cultural de la Diversidad Sexual y el precongreso, entre las diferentes conferencias y testimonios se enfatizó que a pesar de los avances en materia de derechos humanos todavía falta mucho por hacer, pues el sistema en que vivimos todavía es machista, sexista y heterocentrista, por lo que distingue, discrimina, violenta y genera una sensación de vulnerabilidad hacia todos aquellos sectores de la población que no cumplen con los esquemas normalizados sobre cuerpo, sexualidad, salud, cultura y educación; tal contexto, como mencionó quien esto escribe, "ha generado dos armas ideológicas para mantener dicho sistema, pues tanto la misoginia como la homofobia ejercen actos de control que incluyen desde el rechazo, la indiferencia y la discriminación hasta el asesinato, como sucede con los femicidios y los crímenes de odio". Asimismo, todavía existe una carencia de apertura informativa, de manera responsable e integral, en materia de educación, salud sexual y reproductiva, políticas y programas específicos de concientización para la población en general, y en especial para los grupos LGBTTT, por lo que se instó a las diferentes instituciones a abrir los espacios requeridos y a la población en general a exigir que se cumpla con estas metas.

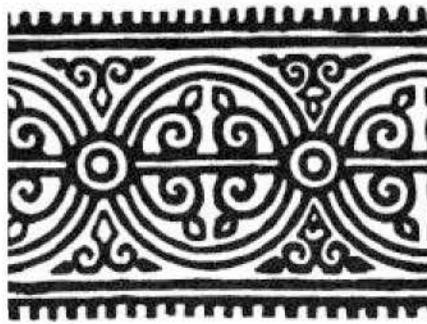
Entre los temas cruciales resaltó el de la pederastia en el ámbito clerical, en el cual se hizo un recuento de los hechos e incluso una compañera presentó un testimonio; se exige tanto a la institución religiosa como a las autoridades correspondientes el ejercicio de la justicia y castigo a quienes cometen dichos actos —sin distinción alguna por el hecho de pertenecer a un grupo religioso

privilegiado—. Otra tema que provocó controversia fue el de la explotación sexual comercial infantil, pues aun cuando existen organismos civiles que trabajan al respecto, se observó que todavía falta un aparato legal que permita la prevención, seguimiento y castigo efectivos, a fin de contrarrestar la falta de interés y corrupción de las autoridades. Respecto a los femicidios y crímenes de odio, existe una fuerte indignación por la cotidianidad con que se presentan estos hechos, el desinterés de la sociedad al considerarlo algo común, y la falta de un aparato jurídico que permita el seguimiento y ejercicio de la justicia.

Así pues, en general se trató de un evento que abarcó temas cruciales y permitió que los asistentes se informaran y preguntaran cara a cara a los especialistas, activistas, funcionarios, periodistas y académicos sobre situaciones y problemas actuales en términos de género, sexualidad y violencia. Pero la pregunta sigue en el aire: y tú, ¿qué haces ante los problemas de género, sexualidad y violencia de tu ciudad?

Ciertamente se hace mucho trabajo por parte de instancias de gobierno y organizaciones académicas y de la sociedad civil. Sin embargo, a esta autora le sorprende saber —al igual que a las organizaciones de la sociedad civil convocantes a esta IX Semana Cultural de la Diversidad Sexual— que en Monterrey haya sujetos que con gritos, amenazas y coerciones secuestran y aterran a funcionarios públicos y sus recursos, a otras organizaciones civiles, a la población en general, y a nosotros como académicos y activistas quieren ponernos a temblar, provocando que la violencia tenga una nueva arista.

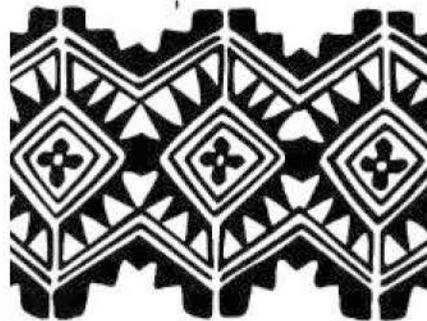
Mas no podemos omitir que si bien se padecieron amenazas y sabotajes, si secuestraron algunas conciencias, sólo tomaron más vulnerable a su población; quienes asistimos a Monterrey somos una semilla creciente que permitirá demostrar que las organizaciones civiles que convocaron a la IX Semana Cultural de la Diversidad Sexual, están unidas para continuar su labor, lucha y ejercicio diario de trabajo con los más vulnerables: niñas, adolescentes, mujeres, discapacitados, personas de la tercera edad, migrantes y comunidades LGTBTTI, entre otros.



Estoy segura que los regios quieren decir basta a la inercia, estoy segura de que la indiferencia ante la violencia, la economía, la política, las luchas sociales y el acontecer mundial no es más que un síntoma de la forma en que estamos concibiendo la vida, resultado en parte de las formas de administración y gestión del cuerpo y sujeto sexuado en tiempos posmodernos. Para finalizar, incluyo el pronunciamiento del comité organizador de la IX Semana Cultural de la Diversidad Sexual, Monterrey 2010:

**PRONUNCIAMIENTO CONTRA TODO TIPO DE VIOLENCIA Y TÚ, ¿QUÉ HACES ANTE LOS PROBLEMAS DE GÉNERO, SEXUALIDAD Y VIOLENCIA DE TU CIUDAD?**

La sociedad mexicana se ha visto envuelta en una ola de violencia y la neolonesa no ha sido la excepción; al mismo tiempo enfrentamos una seria crisis económica, política, social, ecológica, e incluso espiritual. Este contexto ha generado un ámbito de individualización, discriminación y desigualdad que tiene diferentes manifestaciones: violencia de género e intrafamiliar, *bullying*, *mobbing*, feminicidios, crímenes de odio, pederastia, explotación y esclavitud sexual, la homofobia..., una problemática que nos ha rebasado y se manifiesta constantemente en nuestra realidad cotidiana.



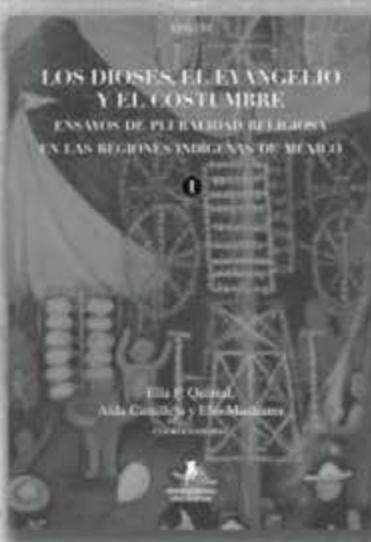
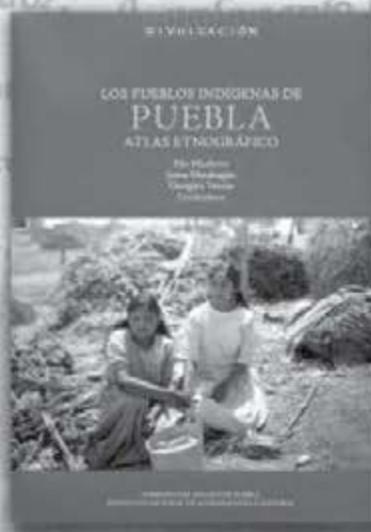
Las preguntas que surgen son: ¿qué hacemos al respecto? ¿Por qué guardamos silencio? ¿Por qué miramos con indiferencia el dolor de los demás? ¿Por qué no levantamos la voz ante tales injusticias? ¿Por qué hemos creído y vivimos creyendo que la discriminación y violencia es inherente al ser humano? ¿Por qué se ha vuelto un hecho cotidiano la escalada de violencia social? Es necesario hacer un llamado a nuestras conciencias, generar una visión crítica de nuestras propias acciones y de lo que sucede en nuestra familia, relaciones de pareja, círculo de amistades y sociedad en general.

En el contexto del Día Internacional contra la Homofobia, hacemos un llamado para combatir cualquier forma de discriminación, en particular la que se genera hacia las mujeres y hombres que se identifican como homosexuales, lesbianas, bisexuales, travestis, transgénero o transexuales. En meses anteriores hemos sido testigos de una serie de declaraciones que atacan sus derechos más elementales, como el desarrollo libre de su vida a través de la decisión de tener una pareja, hijos, formar una familia, tener acceso a seguridad social, al patrimonio, a heredar, así como contar con una ciudadanía acorde a su identidad.

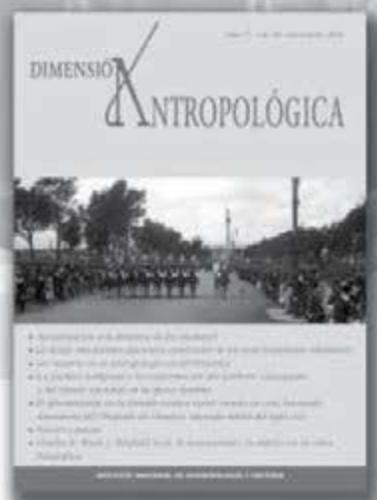
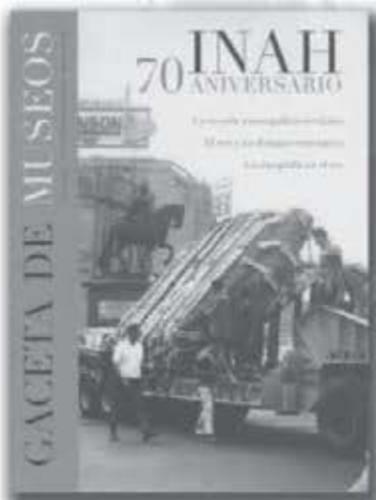
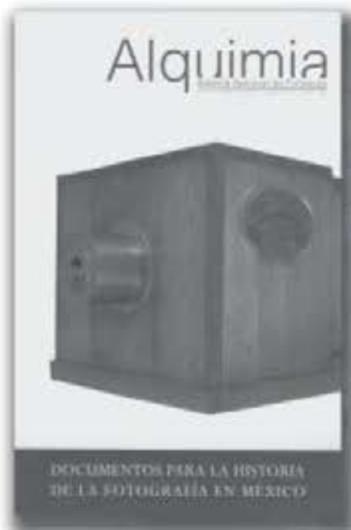
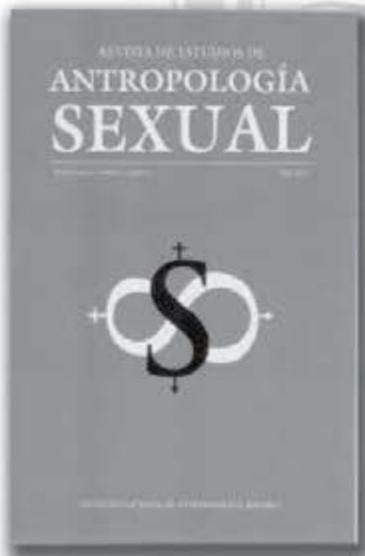
Es urgente comprender que independientemente de las diferencias que podamos tener u observar entre nosotras, los derechos humanos son inalienables y por ningún motivo puede someterse su acceso a ideologías personales y creencias religiosas, pues la dignidad humana es una premisa fundamental y así debe mantenerse.

En ese sentido, el Comité Organizador de la IX Semana Cultural de la Diversidad Sexual hace un llamado a la población en general para tomar una postura que tenga como prioridad la dignificación humana, pues tenemos la certeza de que podemos heredar a las futuras generaciones una sociedad pluricultural y respetuosa de la diversidad humana, con una visión incluyente y renovadora que dignifique a sus integrantes bajo los principios de los derechos humanos, la igualdad, la equidad y la justicia social para todas.

# LIBROS INAH



# REVISTAS INAH



NORMAS EDITORIALES PARA COLABORAR EN *DIARIO DE CAMPO*, NUEVA ÉPOCA  
Publicación trimestral de la Coordinación Nacional de Antropología-INAH

Toda colaboración enviada para su publicación deberá ser inédita, con una extensión no mayor de 9 cuartillas (una cuartilla es igual a 1800 caracteres, en tanto 9 cuartillas equivalen a 16 200 caracteres), incluyendo bibliografía, y observará las siguientes normas:

1. El texto se presentará en archivo Word, justificado a lo ancho y con interlineado de espacio y medio, sin formatos especiales o plantillas.
2. La fuente será Arial de 11 puntos, con título en altas y bajas, en negritas. El nombre del autor incluirá una llamada al pie, con asterisco, en la que se indique su adscripción o institución académica de procedencia, junto con correo electrónico.
3. Las citas textuales que excedan los cinco renglones se incluirán a bando (sangradas) y en tipo menor, sin comillas, con su respectiva referencia consignada al final y entre paréntesis (Jakobson, 1990 [1949]: 296-297).
4. Las notas a pie de página serán solamente aclaratorias y en caso de aparecer una sola se usará asterisco. Si su número es mayor se utilizará numeración arábica progresiva.
5. Las referencias o bibliografía consultada se citará al final del escrito en orden alfabético de acuerdo con los apellidos de sus autores. Se observará el siguiente formato:
  - a) Para artículos:  
Apellidos, Nombre del autor, "Título del artículo", en *Nombre de la publicación*, ciudad, Editorial o Institución editora, vol., número, periodo que abarca, año, páginas consultadas.
  - b) Para libro:  
Apellidos, Nombre del autor, *Título de la obra*, ciudad, Editorial (Nombre de la colección, número), año, páginas consultadas.

c) Para capítulos de libro:

Apellido, Nombre del autor, "Título del capítulo", en *Nombre de la obra*, ciudad, Editorial, años, páginas consultadas.

d) Para las tesis:

Apellido, Nombre del autor, "Título de la tesis", grado y especialidad obtenida, ciudad, Institución académica, año, páginas consultadas.

e) Cuando se trate de un código, otros documentos u obras sin autor, el nombre de éstos ocupará el lugar del autor y se resaltarán mediante cursivas. Ejemplo: *Códice de Dresde*.

6. Las reseñas podrán ser sobre libros, documentales o discos, de reciente aparición y vinculados a nuestra disciplina, con una extensión no mayor de 3 cuartillas.
7. Las notas sobre coloquios, congresos y otras actividades académicas no excederán las 3 cuartillas.
10. Las imágenes incluidas en los textos deberán ir acompañadas con sus respectivos pies, los créditos correspondientes de autoría, año y procedencia. Los trámites de permiso de su uso recaerán en los colaboradores que las utilicen.
11. Además de observar los permisos de uso, las fotografías y otras imágenes incluidas deberán ser entregadas en blanco y negro, en formato tif o jpg, en resolución de 300 dpi, en tamaño media carta.
12. Toda colaboración deberá entregarse impresa en papel bond carta, acompañada de su respectivo respaldo en CD, en formato Word.
13. Los trabajos que no acaten estas normas editoriales no podrán publicarse en *Diario de Campo*.

Las colaboraciones podrán enviarse o entregarse en la Subdirección de Vinculación y Extensión Académica de la Coordinación Nacional de Antropología-INAH, localizada en Av. San Jerónimo núm. 880, col. San Jerónimo Lídice, C.P. 10200, México D.F., teléfono: 4040-5400, ext. 4203, fax. 4040-4204 y 05.

Correos electrónicos:

cnavinculacion@gmail.com

diario57@gmail.com

Dirección en la web: <http://www.antropologia.inah.gob.mx>

## QUE HACERES

Intertextualidad e isotopía: enfoques convergentes y complementarios 4

Eva Grosser Lerner

Julio César Olivé: el individuo en la historia 11

Aldir González Morelos Zaragoza

## EXPEDIENTE

Comida para todos: alimentación y cultura 15

La comida y la vida ceremonial entre los nahuas de la Sierra Norte de Puebla 18

Saúl Millán Valenzuela

El maíz en la evolución cultural de Mesoamérica: desarrollo de saberes e inteligencia alimentaria 23

Paris Aguilar Piña

Los imaginarios en la alimentación humana 28

Jiapsy Arias González

Fuentes culinarias de la Biblioteca Nacional de Antropología e Historia: *Calendario del cocinero*, 1865-1867 31

José Luis Juárez López

Léxico caribeño en las fuentes españolas 36

Janet Long Towell

Saber/Sabor. El alimento como medio sensual de significación, cognición y comunicación 39

Ángel F. Méndez Montoya

La alimentación en México.

Entre la tradición y la modernidad 49

Cristina Barros

Bueno para comer y... ¿malo para decidir qué consumir? 55

Edith Yesenia Peña Sánchez

Cuerpo, alimentación, salud y enfermedad vistos como un sistema complejo 61

María Antonieta Cervantes

¿Para qué sirven los estudios antropológicos sobre alimentación y nutrición? 66

Luis Alberto Vargas

## PORTAFOLIO

Diablos de la Baja Tarahumara: Ernesto Lehn 72

Mariana Zamora Guzmán

## CARA A CARA

A través de la comida se transmiten conocimientos, historias de familia, logros y el orgullo de ser.

Entrevista con Edmundo Escamilla 96

Alma Olguín Vázquez

## INCURSIONES

Janet Long Towell y Amalia Attolini Lecón (coords.), *Caminos y mercados de México*, México, Instituto de Investigaciones Históricas-UNAM/INAH, 2010 98

Gloria Falcón Martínez

Gerardo Valenzuela Jiménez, *Vida y oficio a través de los huesos. Análisis de marcas de actividad cotidiana en un esqueleto de la Colección San Nicolás Tolentino*, México, INAH (Científica, 553, Serie Antropología Física), 2010 99

Mariana Zamora Guzmán

## COSTUMBRE

PRIMER ENCUENTRO DE ETNÓLOGOS Y ANTROPÓLOGOS SOCIALES DEL INAH (24, 25 y 26 de mayo) 100

Carmen Morales Valderrama

CONCLUSIONES Y PRONUNCIAMIENTO DE LA IX SEMANA CULTURAL DE LA DIVERSIDAD SEXUAL, MONTERREY, 2010 100

Edith Yesenia Peña Sánchez

