



tamoanchán

UNA CRÓNICA DE HISTORIA REGIONAL CENTRO REGIONAL MORELOS INAH-SEP

Cuernavaca, Mor. 16 de mayo de 1993 Director General: Efraín E. Pacheco Cedillo Epoca III Tomo III Año III No. 214

Nuestro patrimonio histórico desconocido

Editorial

Este número del Tamoanchán no quiere dejar pasar dos acontecimientos que remueven en sus raíces el sentimiento de solidaridad: el primero, es el nombramiento de la arqueóloga Hortensia de Vega Nova, articulista de este querido suplemento, como directora del Centro Regional de Morelos. Compañera de andanzas por más de diez años sabe de los trabajos de investigar y defender la Cultura desde las trincheras del frente: mujer de trabajo puede estar segura que si así lo quiere andaremos juntos los trabajos y las alegrías de trabajar por la cultura. El otro, es el acercamiento con nuestro compañero de andanzas, el antropólogo Ricardo Chalón en el momento en que su querida Liliانا, andadora también de los caminos de cultura popular, cambia su rumbo y nos procede en el caminar hacia la casa de Sol. La Casa del Padre, la Casa Común donde tal vez nuestras inquietudes por una sociedad de Justicia, Solidaria, Comunitaria y llena de hermanos culturales, tenga el cumplimiento que aquí se nos niega. Ricardo: el abrazo de tus compañeros del Centro Regional Morelos. Y tú, Liliانا, dondequiera que estés, ve porque hagamos las cosas mejor las cosas que también tú hacías.

Difundimos un trabajo de nuestra compañera Elsa Malvido, historiadora del I.N.A.H., acerca de la alimentación en México, trabajo que presentó recientemente en una reunión de trabajo en el Aula Grande "La Palapa" de este Centro Regional Morelos: ahora Centro I.N.A.H. Morelos.



LA ARQUEOLOGA Hortensia de Vega, nuestra nueva directora en trabajo de campo en Cuatepec, Morelos. (Foto: M. Morayta)

A Liliana

A la Liliana
Ahora acabo de llegar
y ni cantar he podido
ganar de llorar me dan
de ver lo que ha sucedido
Ahora voy a comenzar
a ver si puedo o no puedo
a ver si puedo cantar
o a medio verso me quedo
(SILENCIO CORAZON. canción popular
guerrerense).

difícil es titular un adiós a alguien
cuya presencia sigue siendo más grande que

su ausencia.

Profunda consternación envolvió a nuestro Centro Regional al saber que Liliana Huicochea había fallecido después de que logró sus poemas más hermosos, sus dos hijitas. Estupor, sentimientos de aflicción y sobre todo una resistencia a creer que fuera realidad, nos cubrió.

Quando empezó su labor en Culturas Populares, Liliana se acercó a nosotros para compartir su entusiasmo, sus búsquedas, sus afanes, sus vivencias y hasta sus dudas y frustraciones. Sobre todo las que sentía por no tener suficientes recursos institucionales

para corresponder a las gentes que le iban abriendo sus casas, sus vidas y sus esperanzas de apoyo. Al principio cuando le tocó promover la organización entre artesanos tradicionales, se fue involucrando rápidamente con los artesanos, las artesanías, las técnicas y sobre todo en las cosas del corazón que van atrás de todo esto. Varias veces hablamos de hacer un proyecto sobre "las artesanías idas" donde la nostalgia y el testimonio serían personajes tan importantes como las artesanías mismas. Esa mezcla tan suya de penetrante percepción, de compromiso con

su trabajo con su institución y sobre todo con la gente, le abrió rápidamente el camino. Desde entonces tuve la suerte de poder apreciar ese desborde de sensibilidad y ansia por traducir en matices poéticos lo que investigaba, lo que vivía. Seguido le hilvanaba a sus vivencias en Morelos, remembranzas de su tierra. Mucho aprendí de Guerrero escuchándola en los pueblos morelenses que visitamos. Su sonrisa se afilaba más cuando lo que iba conociendo le recordaba lo que sabía de su tierra, más si

A Liliana...

ella lo había vivido.

La mujer chilpancingueña la mujer chilpancingueña tiene el corazón sincero canta su gusto y su pena canta su gusto y su pena con matices de Guerrero (Chilpancingueña, José Castañón)

Quien la conoció desde niña como su amiga Leonor recuerdan que siempre fue así. Entre la travesura, la inquietud total y la picardía, se le disparaban la agudeza de sus

observaciones y el talento para expresarlo. Tuvo el don de una sensibilidad fuera de serie en donde se le encajaban los sentimientos, caso podrá decir que a veces miraba y escuchaba más con los sentimientos que con los sentidos.

Esto lo pude apreciar más de cerca cuando su esposo Ricardo nos abrió un camino extraordinario, la televisión. Con su don particular ayudaba a apreciar la frase, la escena y otros detalles que traducidos por ella se mostraban mucho más

importantes y relevantes de lo que parecían.

Se que por más que lo intente no podré expresar con justicia sus cualidades únicas y las cosas que nos dejó antes de ir a crear otros poemas a otras dimensiones. Se que por más que lo intente siempre me quedará a medio verso. A medio verso quedan también la tristeza y otros sentimientos por Liliana, por Ricardo y por sus hijas. Sabemos que quienes como Liliana supieron vivir con

tanta pasión, regalando la intensidad de su ser nunca se van del todo. Se quedan en una y mil cosas presentes.

Por los caminos del sur.
hay rosas, voces y estrellas
son canciones y DONCELLAS
bajo un alto cielo azul.
Por los caminos del sur
vamos para Guerrero
porque en él falta un lucero
y ese lucero eres TU. (POR LOS CAMINOS DEL SUR. Agustín Ramírez)

Reapertura del Museo de Medicina Tradicional

Margarita Avilés

El Museo de Medicina Tradicional muestra en forma integrada las plantas medicinales vivas del Jardín Etnobotánico y las salas de exhibición de la casa de la India Bonita. Estas últimas permanecieron cerradas por un tiempo por diversas razones, se reabrieron al público en general.

La reapertura del museo fue realizada por la arqueóloga Hortensia de Vega Nova, directora del Instituto Nacional de Antropología y Centro Regional Morelos y el doctor Héctor Tejera, Coordinador Nacional de Investigación del Instituto Nacional de Antropología e Historia, el sábado 3 de abril a las 11 horas, con grupo de parteras del estado de Morelos y personas interesadas en los temas de medicina tradicional y plantas medicinales. La participación de los "Niños cantores de Morelos", bajo la dirección del profesor Pablo Puente, fue muy emotiva, en la que mostraron una gran coordinación y entusiasmo.

Las exhibiciones del museo y Jardín son producto de las investigaciones que realiza el Proyecto Etnobotánico del Centro Regional Morelos del Instituto Nacional de Antropología e Historia. Desde su inicio en 1976 este proyecto propuesto por el profesor +Bernardo Baytelman+ se avocó a realizar el estudio de las sabidurías tradicionales relacionados con la salud y la enfermedad, recogiendo el enorme conocimiento que al respecto tiene la gente del campo y aún en las ciudades en donde se siguen transmitiendo, de generación en generación y es lo que entendemos por "Medicina Tradicional" temática de este Museo y del Jardín Etnobotánico. Pretendemos con este esfuerzo contribuir a la salud de todos los habitan-

tes de Morelos, porque no de México, además de colaborar con la difusión y la conservación del Patrimonio Natural.

Para la reapertura del Museo de Medicina Tradicional se contó con el apoyo del proyecto Salud Enfermedad de la Prehistoria al siglo XX, especialmente por sus coordinadoras, las maestras Elsa Malvido y María Elena Morales, quienes han promovido la vinculación de 54 proyectos de investigación del Instituto Nacional de Antropología e Historia a nivel nacional u otras instituciones a través de reuniones académicas y de difusión. Otra de las personas que nos brindó su ayuda en la Museografía Martínez Peñaloza de la Dirección de Museos del INAH u la Sociedad de Amigos del Jardín Etnobotánico y Museo de Medicina Tradicional, A.C., y el personal de las diferentes áreas del Centro Regional Morelos.

Las conferencias fueron impartidas por especialistas en diferentes áreas, a las cuales asistieron público en general y en su mayoría parteras tradicionales.

La conferencia **Historia de los Jardines Botánicos en México**, impartida por la maestra Carmen Anzures, en esta plática se dio información sobre los jardines botánicos que existieron en el siglo XVI, su organización y finalidades, así como la labor que está realizando el Instituto Nacional de Antropología en la conservación de la riqueza florística y cultural.

La conferencia sobre los cambios en la alimentación en México, estuvo a cargo de la maestra Elsa Malvido, ella mencionó los factores que han intervenido en los cambios de la alimentación como son los económicos, sociales, agrícolas y culturales.



SEÑOR HECTOR Tejera coordinador nacional de investigación del INAH y Argloga Hortensia de Vega director del INAH Centro Regional.

La conferencia sobre las características del herbario medicinal del IMSS impartida por la maestra Abigail Aguilar, responsable del herbario medicinal, quien nos dio información histórica y secuencia sobre el herbario, así como las actividades de investigación, enseñanza y difusión que ha realizado en la ciudad de México y en otras entidades de la República.

Por la maestra Margarita Avilés fue presentada la conferencia la colección de plantas medicinales del jardín etnobotánico del INAH, en la que se mencionó su origen, formación y los proyectos de investigación

que se han llevado a cabo con curanderos, medicinales, amas de casa, campesinos y comerciantes de plantas medicinales, la importancia de la colección en la investigación, conservación y difusión.

La maestra Ana María Velasco participó con la conferencia la alimentación en época prehispánica entre los mexicas, nos mencionó la importancia de la época de recolección, caza, domesticación de las especies animales y vegetales, las formas de obtención de productos alimenticios, su conservación y preparación. La siguiente conferencia fue alimentación sana, dictada por la maestra Candelaria Ruiz, nutrióloga y dietista del Hospital General, ella mencionó la importancia del consumo de los alimentos en forma natural, no enlatados, con toda la riqueza de frutos, verduras, animales y minerales con los que cuenta el país no debería lamentablemente existe y en ocasiones por los medios masivos de comunicación, se fomenta el consumo de productos que no nutren y modifican la alimentación tradicional.

La última conferencia fue EL SIDA MITOS Y REALIDADES, presentada por la maestra Ana Luisa Ligouri, quien mencionó su origen, distribución, como se manifiesta y transmite, así como la importancia que tiene la enseñanza y educación para su prevención. Mencionó algunas de las instituciones o asociaciones civiles que están desarrollando programas sobre el tema.

Esperamos su visita en la Casa de Maximiliano, Matamoros 200, Col. Acapantzingo, Cuernavaca, Morelos, México



Algunos cambios en la alimentación en México

Elsa Malvido

Pretender hablar sobre la alimentación en México a lo largo de su historia, resulta no solamente chocante, sino en extremo pretencioso, pero hacerlo en unos minutos, más bien imposible, por lo tanto hemos considerado más lógico hablar de algunos elementos históricos de la política alimenticia y su relación con la salud enfermedad del pueblo; de donde encontramos tres grandes periodos patológicos: Colonialista, Imperialista y Capitalista.

Sin embargo deseamos resaltar que la diversidad geopolítica el actual territorio nos impide hacer generalizaciones sobre la disponibilidad de los recursos alimenticios y por supuesto de los complejos hábitos de sus pobladores, cuanto más difícil si lo transferimos a la época prehispánica o a la colonial, donde las fronteras en algunos momentos se pueden trasladar hasta el actual Canadá.

Por estos factores y porque el asunto mismo de la alimentación no se ha estudiado con la profundidad necesaria, ni en el espacio, ni en el tiempo, debido a la falta de interés de las autoridades sobre la materia, a lo entrecerrado de los datos, a la dispersión de los documentos históricos, nos atrevimos a tratarla en razón de lo que provoca su carencia y un punto que nos preocupa en particular, es ¿si el hombre que hoy conocemos, requiere realmente de la dieta que los países altamente desarrollados nos han impuesto? ya que por lo mismo la historia nos ha demostrado lo contrario, es decir, que los individuos de ayer y hoy, hayan sobrevivido en situaciones "extremas", en donde por lo menos la teoría dice que esto no es posible, entonces nos surgen otras preguntas: ¿cuál es el equilibrio alimenticio requerido por cada sociedad? o bien ¿los cazadores, recolectores, para mantener su vida nómada, necesitaban de la misma ingesta que los pobres monos domesticados que somos ahora? para tratar de responder usamos a la historia.

EL MOMENTO DE LA CONQUISTA

Decir que en México, no había el ganado de los otros continentes, ni gramíneas como el trigo, cebada, mijo, o arroz, son cuestiones que salen sobrando pues son verdades de perogrullo, no obstante, cabe decir que antes de la llegada de los europeos, la diversidad de los grupos étnicos y culturales de México era tal, que iban desde nómadas recolectores cazadores, hasta las sedentarias altas culturas, de donde el uso del suelo y de su entorno fueron explotados dependiendo de sus climas la cantidad de individuos que acompañaba a cada uno de ellos, del nivel tecnológico y organizativo, así como se la observación e integración que tuvieron con la naturaleza. Estos grupos, al igual que los de otros continentes, que mantienen una relación de dependencia tal con la naturaleza, que casi carecían de prejuicios culturales para la alimentación incluidas las bebidas, no así, de una legislación selectiva o primitiva para: los gobernantes y sacerdotes, jóvenes, viejos o niños, hombres y mujeres, solteros, casados o viudos, etc.

En general las culturales prehispánicas, estaban integradas a un amplio sistema de

intercambio, de pisos ecológicos distintos, pues sobrevivían buscando el equilibrio entre su mundo, sus individuos (parte y contraparte) y sus dioses, (las fuerzas de la naturaleza), aprovechando absolutamente todo lo que les rodeaba para satisfacer sus necesidades, entre ellas alimentación.

Es evidente que por lo menos para los Mexicanos en el siglo XVI, el comer no era simplemente una satisfacción de las necesidades biológicas, sino un privilegio y en muchos casos un ritual, de aquí que el sacrificio primordial de purificación a sus dioses haya sido el ayuno total o parcial, la abstención de ciertos alimentos, o la ingestión de psicotrópicos para encontrarse con ello, como el pulque, el peyote o el toloache, por citar los más conocidos.

La clasificación de los productos comestibles en fríos y calientes, sería para evitar la enfermedad y encontrar el mencionado concierto del cuerpo.

Todo esto se desprende de los materiales que los conquistadores recogieron de algunos grupos sobre sus costumbres y formas de vida, lo que no deja de ser interesante de esta visión occidental, son los grandes prejuicios de una cultura tan limitada, resultado de su concepción católica del mundo y de la vida, como veremos más adelante.

Las políticas de producción de los nuevos alimentos

"Contra Gula, Templanza".

La cultura católica occidental había dividido al hombre en cuerpo y alma, ambos requerían de alimentos diferentes pero complementarios. El alimento del cuerpo se satisfacía suficientemente con los tres tipos de ganados domesticados y sus derivados; como gramínea el trigo, amén de la bebida fermentada por excelencia, el vino y el aceite de oliva como complemento.

Por su parte, el alma había llegado al ritual de la misa alimentándose con la comunión del sacerdote y los fieles, por medio de la ingestión del cuerpo y de la sangre de Cristo, con el uso del pan y del vino como sus representaciones. Sin embargo el comer se concebía también como un placer, por lo que el ayuno alimenticio previo a la comunión, era una condición de purificación y acercamiento a Dios y la gula era concebida como pecado venial, pero al fin y al cabo, pecado.

Sin embargo, la iglesia ya hacía tiempo que se había separado de la naturaleza y si bien, el calendario cristiano respondía inicialmente al ciclo solar de la reproducción ganadera, para el siglo XVI casi nadie entendía que los periodos de abstinencia de cárnicos durante la Cuaresma y el Adviento, significaban la veda reproductiva de las especies y no solamente el ayuno a Dios.

Con la conquista de México, justificada por la iglesia católica, esta cultura del cuerpo y del alma tendría su impacto sobre la población nativa pero no solamente los humanos sufrieron uno de los más grandes desastres ecológicos registrados en la historia de la humanidad, sino también la otra fauna y la flora, al entrar en competencia muy desigual con los dominadores.

Los conquistadores se repartieron los territorios, incluidos los habitantes como

fuerza de trabajo en las encomiendas e impusieron sus hábitos alimenticios, dando preferencia como era lógico a cubrir sus necesidades, a las que dedicaron las mejores tierras, aguas, hombres y tecnologías.

Por su parte la Corona prohibió en las colonias, la producción de una cantidad de alimentos pues considero que le dejarían buenas ganancias, convirtiendo su importación en monopolios, entre ellos: el aceite de oliva, el vino y las plantas medicinales. También dio protección a otros productos que directamente obligaban a los indios a cambiar su dieta, como la prohibición de tener panales o cultivar la apicultura, esta medida protegía la importación de cera de Castilla, monopolio de la Corona, y al mismo tiempo impedía a los nativos el consumo de la miel, haciendo que las plantaciones de azúcar aumentaran su demanda sustituta, produciéndoles, acumulación de sarro y severas infecciones por el aumento de ingestión de azúcar, en diversas formas.

Sus habitantes sufrirían por temporadas la falta de alimentos y o la invasión de aquellos animales que se consumían en la época prehispánica, produciendo enfermedades tampoco controlables.

Mientras que los ritos cristianos demandaban la presencia del trigo, del vino y de la cera, para oficiar; de esta última se prohibía su recuperación después de quemada, solamente las iglesias tenían esa conseción.

La religión también tuvo otros aportes, sobre la ingesta y a los batiácos, reptiles, insectos y roedores, que constituían una parte fundamental de la dieta prehispánica estuvieron fuera del mercado alimenticio europeo, pues allá se les tenían como representación de los habitantes del inframundo, del demonio y el pecado, por lo que su consumo fue repudiado y poco a poco se obligó a los nativos a rechazarlos, sin entender que al formar parte de su dieta constituían el engranaje del equilibrio ecológico en muchos parajes. Al impedirles su consumo, sucedieron dos situaciones: una fue que dichos animales se reprodujeron pasando entonces a convertirse en plagas depredadoras, difíciles de controlar, que provocaban enfermedades o acababan con los cultivos; y los humanos padecían hambres y desnutrición al no combinar su alimentación, haciéndoles más susceptibles a otras patologías. Un ejemplo cercano a nosotros, sería lo que sucedía en el lago de México Tenochtitlán que fue desecado paulatinamente, desde el siglo XVI hasta casi lograrlo en el siglo XIX; donde; moscos, acociles, ajolotes, chapulines, langostas, ranas, víboras y sus larvas, casi fueron extinguidas y cuando cubrían su ciclo natural, se reproducían e invadían las calles de la Ciudad de los Palacios, pues nadie controlaba ya su desarrollo al no ingerirlos.

Con la llegada de nuevos productos alimenticios y sus limitaciones obre ellos, los hombres nativos tuvieron que luchar a lo largo de tres siglos en distintos ámbitos: biológico, social, económico y político.

En lo biológico donde las nuevas formas de muerte, producidas por las enfermedades de patología biológica y social, requerían de construir barreras

inmunológicas, o bien, la formación de enzimas para procesar la carne y la leche; el cambio de los niveles de alcohol de las bebidas fermentadas por las utilizadas, introducidas conscientemente para embriutecer a los indios, en particular a los grupos indomables del norte, fueron solo algunas de las batallas biológicas más evidentes.

En lo social y económico, la disputa por los espacios dedicados a la reproducción de la flora y la fauna europea, se demuestra en los miles de pleitos que componen los Ramos de Mercedes, Tierras, Aguas, Indios, General de parte, por citar los más importantes del Archivo General de la Nación, que tocan el asunto.

Mientras que el trigo español tuvo que pasar primero por una etapa de adaptación a las condiciones climatológicas y a la novedad del suelo para prepararlo, ya que sabemos que las primeras plantas crecieron en exceso y los trigos se perdieron. Más tarde las tierras de comunidad que rodeaban a la Ciudad de México, dedicadas ancestralmente al tricultivo del maíz, frijol y calabaza y a otros vegetales así como flores comestibles y de ornato fueron arrendadas a los conquistadores, quienes cambiaron su vocación al trigo, para después apropiárselas de cualquier manera. (mapa 1)

Los problemas generados por el ganado fueron mucho peores, pues solamente los españoles podían tener hatos de ganado mayor, dejando a los indios la posesión del ganado menor. Esto significa que la lucha librada entre el gran espacio ganadero, su alimentación y los cultivos indígenas, se mantuvieron permanente, pues amén de la expropiación del terreno, las aguas, el trabajo forzado o asalariado, el ganado vagaba libre, enguyendo los cultivos indígenas, que por falta de costumbre carecían de cercados, degradando además, el suelo con sus patas (mapa 2).

Zonas enteras de suelos superficiales pasaron a ser desérticas, por el continuo pastoreo transhumante sobre todo de ganado menor que entre sus pezuñas se llevaban la capa superficial.

Por otra parte, el maíz se convirtió en alimento de las bestias, compitiendo así también con el abasto y disponibilidad del producto alimenticio básico de la población nativa, o ¿conocen ustedes a algún animal, aparte del humano, alimentado con trigo?.

No obstante, en el periodo colonial los espacios del trigo, se situaron cerca de los asentamientos hispanos, y los pueblos de indios con sus parcelas de comunidad fueron convertidos en monocultivadores maiceros, cuando su policultivismo les había permitido tener una dieta considerada como equilibrada, aún en términos modernos, por especialistas en dietética.

Con el pago del tributo indígena en maíz, se aseguraban las autoridades españolas el abasto requerido por las ciudades para evitar los tumultos, como los múltiples sufridos en la Ciudad de México cuando la escasez de maíz hacía que el hambre entrara en escena; los precios de todos los productores subían, pues el clima afectaba casi igual a cualquiera, tanto que los acaparadores españoles compro-

Algunos...

ban a precios bajos y los escondían para tener mayores ganancias; creando a veces crisis artificiales de uno o de varios alimentos.

Entonces, los centros de abasto que controlaba los precios oficiales, Póquito o Alhóndiga, eran tomados por los pobres, curiosamente indios y mestizos, que frente al hambre recurrían a la fuerza, terminando el saqueo con su detención y ahorcamiento público, para que sirviera de ejemplo.

Después de esto, los pueblos cercanos o lejanos eran obligados a entregar su maíz, amenazados por las autoridades españolas.

Pocas semanas después, la mortandad infantil aumentada y se acompañaba de otros males de patología social, como: tifo, tifoidea, neumonía o dolor de costado, registrados sobre todo entre la población más pobre. Hubo casos extremos provocados por las pequeñas glaciaciones de estos siglos, producían climáticos severos con sequías y heladas continuas, que mataban a la flora y a la fauna denominados "Años del Hambre"; durante ellos se tuvieron que fundar hospitales conocidos también como "del Hambre" en donde se podía atender a los miles de enfermos.

Para aminorar los efectos de las hambrunas, las autoridades publicaban en los Diarios, que escritas por los españoles o criollos, graciosamente les recomendaban a los indios, o a los pobres en general, analfabetos, que comieran lo que ya de por sí constituía su ingesta diaria, como sopa de cactus y huecos o, cuernos de toro (1785-7) o bien, que en el nixtamal se molieran los olotes y no se desperdiciara nada del maíz. Lo que era consumido por las bestias, ahora se recomendaba a los humanos (al igual que hoy, no se desperdicia el olote). El dolor de costado y las fiebres fueron las causas de muerte más frecuentes reportadas en los documentos en los años del Hambre, aunque difícilmente podemos saberlas para otros años sin crisis durante el período colonial, pues las actas de defunción solo en caso de pandemias o epidemias, las consignan.

Desde el punto de vista de las gramíneas, la batalla de las dos culturas fue muy clara hasta bien entrado el siglo XX, momento en que México fue obligado por la industrialización mundial a entrar a otro tipo de mercado y a diversificar su producción, enfocándola ya no a la producción del maíz, siendo ahora necesaria su importación, dedicándose las tierras a producir lo que Estados Unidos necesita, esté o no satisficiera nuestra hambre.

La economía de mercado

En el período colonial, como veremos en los cuadros, las hambrunas tuvieron dos etapas, la primera que duraría todo el siglo XVI, pues al romperse las estructuras económicas prehispánicas y afinarse los criterios de colonización, el desabasto fue general; además como ya dijimos, la flora y fauna europea tardaron en adaptarse, en enseñarse su cultivo y domesticación, en establecerse los nuevos mercados, pasar de una economía de trueque a una de circulación monetaria, que aunados con la guerra y las pandemias desconocidas, permitieron que el hambre fuera endémica, con algunos brotes peores, epidémicos a lo largo del difícil, siglo XVI.

Con el nado de la conquistadora a la coloni-

zación se suspendieron las encomiendas a perpetuidad, pero la acumulación de tierras siguió otros tortuosos caminos cuyo fin fue desvalijar a los antiguos propietarios, concentrando grandes extensiones en manos de unos cuantos, (Mayorazgos) que llevarían poco a poco, a la formación de las haciendas de los siglos XVIII y XIX. Con esos cambios las hambrunas se volverían constantes y sus brotes epidémicos aparecerían, casi cada vez que el clima imponía su rigor, con: frío, granizo, nieve, calor, sequía, lluvias, excesivas o parásitos y plagas, entonces, la muerte de flora y fauna, (no son las hadas de la bella durmiente), (incluidos los humanos) aumentaba, dejando a la población que tenía una economía de autoconsumo sin salidas, más que migrar a las grandes ciudades en busca de alimento, culminaba en la mayoría de las veces con la muerte anónima, en las fosas comunes de las grandes iglesias. Este proceso se agudizó sustancialmente en el México Independiente, el que nosotros comparamos (el siglo XIX), con el siglo de la Conquista (XVI), donde la guerra, el hambre, el tifo, la sed, el desgaste vital, las migraciones y el alcoholismo, hicieron víctima inmediata a la población desposeída, que por otra parte, era incapaz de entender nada de lo que sucedía.

Al separarnos de España, los mexicanos no sabían bien a donde iban, un día liberales, otro día conservadores, un poco más imperiales y luego proyanquis. Ahora separados Iglesia y Estado, serían los peores enemigos, haciendo que los grandes capitales sobrevivientes fueran migrando y los que se quedaron, sufrirían los préstamos forzados al gobierno en turno. Las arcas vacías, los campesinos en una guerra ajena a ellos, lejos de sus tierras y familias, las órdenes religiosas expulsadas y sus bienes incautados o rematados, nuevas pandemias y estreñando dependencia de un país más ambicioso y voraz que España, que es decir mucho, Estados Unidos.

Pagándole en especie nuestra primera derrota, el país pierde la mitad de su territorio, curiosamente la zona ganadera por excelencia.

La etapa colonialista. 1521-1832

Desde el punto de vista patológico y considerando al hambre como una de las patologías sociales mas constantes, hemos denominado esta primera etapa como "colonialista". En ella se integran 312 años, contados a partir de 1521 desde la entrada de la virreina y hasta 1832, es decir, un año antes de la incursión de cólera morbus a México. (1833)

Se han identificado 25 años de hambre, 15 de los cuales fueron ocasionados por la conjunción de crisis agrícola y epidemia. Estos años se van a alternar con otros en los que el hambre se debió exclusivamente a crisis agrícolas (6 años) y otros más (4) en los que se dejaron sentir los efectos de las epidemias que atacaron preferentemente a la población en edad productiva y reproductiva. (Peste)

Sería aventurado afirmar que en este tiempo, el hambre se vinculó con un tipo específico de patología y que sus ciclos, fueron regulares y definidos. Por ahora lo que podemos decir es que, la encontramos unida indistintamente con las patologías



LAS HISTORIADORAS Elsa Malvido y Camen Anzures en la reapertura del Museo Etnobotánico del Centro INAH Morelos

biológicas (viruela, sarampión, varicela, paperas, tosferina); a las biosociales (peste), o bien con otras que se desarrollaron internamente como el tifo, o la guerra, que conformaron la patología social propiamente dicha.

El libre comercio o la patología imperialista 1833-1917

Una novedosa teoría económica organiza al mundo y el bisono México Independiente, no podía quedar fuera de la jugada. Al parecer siempre el libre comercio y el cólera vienen de la mano y nos pescan en mal momento, con fuertes negociaciones políticas, y la venta de los bienes nacionales, no renovable a empresas extranjeras.

Pocos ricos, y muchos muertos de hambre, producir hacia afuera lo que otros necesitan, la población maicera fuera del mercado internacional, pero con una guerra fría por 30 años, "ofrecida" por Don Porfirio Díaz a los poderosos.

El hambre colonial es heredada, junto con las otras patologías biológicas y sociales, que continúan en su misma línea, cambiando únicamente la biosocial que aleja a la peste y la cambia por el cólera morbus.

Este período, desde el punto de vista patológico, lo hemos llamado **Imperialista** y abarca desde la incursión del cólera morbus en 1833 hasta la aparición de la Influenza Española en 1917. La diferencia fundamental entre el período colonialista y el Imperialista radica en que, a lo largo de los 85 años que conforman a este último, la patología social (hambre, guerra, tifo) se mantuvo endémica.

De esta manera, los once años de hambre epidémica que se localizan durante esta etapa, se debieron no sólo a la presencia de la conjunción de los agentes climáticos adversos con las epidemias, sino a la guerra misma, causante directa de múltiples problemas, entre ellos la escasez y carestía de alimentos, ocasionados por el abandono de las cosechas, la carencia de mano de obra por la muerte inútil de los campesinos, víctimas de la guerra, o de algún mal propagado por la movilización de la tropa, la destrucción de caminos vías esenciales de comunicación-, lo que dificulta y aún imposibilita, el raquítico

comercio.

A todo esto se unía el ocultamiento de víveres. No resulta casual, entonces, que de esos once años de hambrunas, seis de las mas graves se localicen en los años de la gesta Revolucionaria (1904, 1905, 1906, 1914, 1916, 1917).

Las patologías con las que se asociaron fueron, desde luego, guerra, tifo, sed, desgaste vital, alcoholismo, todas de patología social; fiebre escarlata, tosferina, sarampión y viruela, influenza española, de patología biológica; el cólera morbus boisocial.

Este patrón cambiará solamente por el impacto de las dos guerras mundiales, el descubrimiento de los antibióticos y la generalización de las vacunas, sobre todo en la época del presidente Lázaro Cárdenas quien si se preocupó por la calidad de vida de los habitantes, desarrollados campañas de salud, instruyendo a los maestros y ampliando la cobertura sanitaria, por medio de servicios médicos adecuados a este país.

Pero como seis años no son nada, en la vida de un pueblo, la posibilidad a adquirir cualquier infección por la falta de agua potable, alcantarillado, atarjeas, etc., continúan siendo el factor mas importante para este país del tercer mundo.

Conclusiones

Esta es la historia del hambre, la desnutrición y las condiciones que ha sobrevivido un pueblo, el mexicano.

Queremos aclarar que en nuestras investigaciones de demografía histórica colonial y del siglo XIX, el hambre epidémica y endémica, hansido (domesticadas) como variable dependientes del clima y de las políticas alimenticias, impuestas por los grupos dominantes, de donde la conexión entre crisis agrícola y patologías es constante a lo largo de la vida de los habitantes de este territorio.

Lo curioso de este pueblo mestizo es que, hasta el siglo XX, el nivel alimenticio de la población mexicana, se refleja en la oferta y la demanda del maíz, más que en ningún otro producto alimenticio, lo que significa una permanencia en la dieta por siglos y una identidad cultural con la gramínea.