

Condicionamientos socioculturales y su impacto en los gustos y la dieta de los colimenses

Sociocultural conditions and their impact on the tastes and diet of the people of Colima

David Oseguera Parra¹

Resumen: La idea es realizar una reflexión sobre los condicionamientos culturales de los alimentos cotidianos. La función biológica de los alimentos (satisfacer el hambre y nutrir al cuerpo) es sólo una entre decenas de funciones más que son socioculturales. Entender cómo se entretajan las funciones de los alimentos para decantarse en formas colectivas de consumo alimentario, es una tarea compleja. Pero observar los procesos históricos concretos nos puede servir de gran apoyo y utilidad. Así abarcaremos desde la Conquista española hasta el siglo XX.

Abstract: The idea is to reflect on the cultural conditioning of everyday foods. The biological function of food (satisfying hunger and nourishing the body) is only one among dozens of other functions that are sociocultural. Understanding how the functions of food are intertwined in order to opt for collective forms of food consumption is a complex task. But observing concrete historical processes can be of great support and usefulness. Thus we will cover from the Spanish Conquest to what happens in the 20th century.

Palabras clave: condicionamientos socioculturales; clasificación cultural de alimentos; frentes culturales; Colima

Introducción

Esta ponencia se basa en la investigación antropológica realizada por el suscrito entre los años 1995 y 1998, entre la población colimense. Desde aquellos lejanos años, data una relación académica con el Dr. Jorge González, entonces docente e investigador de la Universidad de Colima y líder del Programa Cultura. En aquel entonces, el consumo y la formación de ofertas y públicos culturales en México, era uno de los grandes horizontes cognitivos que nos unían a una variopinta de especialistas¹. Más tarde, y continuando con proyectos de investigación en Morelos y Michoacán, el autor ha abordado diferentes aspectos de la cultura y la seguridad alimentarias. En mis diversos estudios ha sido muy importante el tema de los condicionamientos socioculturales y la percepción popular en torno a las prácticas alimentarias.

¹ Doctor en Antropología Social, Profesor-Investigador adscrito al Centro Regional Universitario Centro Occidente, CRUCO. Línea de investigación: Cultura y seguridad alimentarias. Correo: oseguerad53@yahoo.com.mx.

En el marco de este VI Congreso del COMECSO, “Las ciencias sociales y la agenda nacional”, proponemos esta ponencia como parte del eje:, y de la mesa “Las políticas y prácticas alimentarias desde una perspectiva compleja: una debate interdisciplinario”. La idea es realizar una reflexión sobre los condicionamientos culturales de los alimentos cotidianos, y que han moldeado prácticas, hábitos y tradiciones colectivas mediante procesos de diferente duración. La reflexión estará ubicada en el estado de Colima, desde la época de la Conquista hasta el final del siglo XX.

Enfoque teórico y metodológico

Para entender mejor el asunto de la influencia cultural en la comida como fenómeno colectivo es necesario introducir algunos conceptos, como el de las funciones o usos de los alimentos en diversas sociedades y tiempos. Sin duda, satisfacer el hambre y nutrir al cuerpo ha sido una función de los alimentos en las sociedades humanas de todos los tiempos. Pero esta función biológica de la comida es sólo una entre una veintena de funciones, donde el resto son socioculturales. Esto nos lleva al poder y complejidad de los condicionamientos socioculturales de la alimentación. En este sentido, varios autores (Baas, Wakefield y Kolasa, 1979, citado en Contreras, 1995) enumeraron veinte funciones (o usos) que se hace de los alimentos por diversos pueblos y en distintos tiempos. Por el tema que hoy nos ocupa citamos solamente cinco de ellos:

- 1) Proclamar distintividad de un grupo,
- 2) Expresar sentimientos morales,
- 3) Significar estatus social,
- 4) Significar riqueza y
- 5) Ejercer poder político y económico.

En resumen, esos cinco usos de los alimentos se refieren a la construcción de las identidades colectivas, así como a la dominación étnica y clasista. Podemos suponer que tales usos se pueden entretejer o combinar y moldear las formas colectivas de consumo alimentario. Entender y exponer cómo sucede esto no es una tarea sencilla. Pero el análisis de los procesos históricos concretos nos puede servir de gran apoyo.

En esta ponencia vamos a utilizar una serie de ejemplos de prácticas culturales alimenticias extraídas del estudio antes mencionado (Oseguera, 2003). Ello nos permitirá mostrar

las distintas maneras, momentos, lugares, personas, significados, etcétera, en que se expresa ese moldeamiento cultural de la comida cotidiana entre los colimenses.

De la conquista y el virreinato

En los medios de comunicación y el turismo es poco conocida la cocina colimense. Y aunque ha sido incluida a veces en la zona costera del Pacífico Norte (junto con Sinaloa, Nayarit y Jalisco) o en la región del Bajío y Occidente, creemos que reúne un perfil propio y bagaje considerable, pese a la pequeñez de su territorio. Su repertorio o menú tradicional de platillos y bebidas reúne hasta 274 ejemplares, distribuidos en 17 tipos. Por preferencias de consumo, estos se jerarquizan en el siguiente orden de importancia: 1) carnes rojas; 2) aves; 3) antojitos regionales, pasteles y repostería, ensaladas, sopas secas y pastas; 4) pescados, mariscos y sopas caldosas; 5) salsas, huevos y ciertas verduras. Los platillos y bebidas de este menú se elaboran con unos pocos ingredientes básicos: pollo, huevos, cerdo, res, maíz, trigo, arroz, leche y sus derivados, chiles, jitomate, cebolla, papas, chayotes, calabacitas, zanahorias, ajo, pimienta, naranja, limón, chocolate, aceite, manteca, azúcar y sal. Una buena parte de estos ingredientes proviene desde el período virreinal e incluso de tiempos ancestrales. En estas dos listas que hemos presentado de los tipos de alimentos e ingredientes, ya podemos hacer algunas observaciones pertinentes (Oseguera, 2003:36 y ss.).

Lo peculiar de la cocina regional colimense (Oseguera 2003:39 y ss.), es que el gusto español de la Villa de Colima (fundada en 1523) incorporó el de los escasos pueblos nativos circundantes, añadiéndoseles ciertos ingredientes y formas de elaboración de origen árabe, asiático e incluso alemán (ver cuadros 1 y 2 anexos). A lo largo de la etapa colonial española (1523-1824), en Colima (junto con una amplia región del Occidente del país), ocurrió un mestizaje racial y cultural mucho menor y más paulatino que en el Centro del país. Eso facilitó la imposición de una clasificación cultural de los alimentos que tuvo profundas repercusiones en gustos alimenticios regionales. Conforme a un estudio sobre los refranes mexicanos y su relación con la alimentación nacional resultante del choque y colonización (Pérez Martínez, 1997), entre los alimentos marcados como importantes y síntomas de riqueza se cuentan: la carne (de res, gallina, pollo y cerdo), panes de trigo, quesos, aceite, etcétera. En contraste, los productos menos relevantes y signos de pobreza estuvieron las verduras, el frijol y el maíz. Por lo anterior,

retomamos lo asentado al respecto (Oseguera, 2003:42) que:

“No es casual que entre la población colimense se haya adoptado a los platillos con carne como objeto de consumo celebratorio o festivo, en contraposición a los de consumo ordinario [ensaladas, sopas, verduras, pan y huevos]. También en la tradición culinaria de la ciudad de Colima se quedó hondamente marcado dicho sistema clasificatorio de los alimentos, donde las verduras, leguminosas y frutas quedan subestimadas en su valor alimentario; mientras que, por el contrario, las carnes son altamente apreciadas (de esto dan cuenta varios testimonios [...] de vegetarianos”.

Pero tal subestimación generó aún algo peor: la marginalidad y extinción de muchos alimentos nativos, en contraste con lo observado en otras regiones del país. En el territorio colimense, la población europea peninsular y sus sucesores criollos, lograron imponer muchas neofobias que redujeron el aporte nativo de especies vegetales y animales (cultivadas y recolectadas), que no encajaban con sus gustos procedentes de la península ibérica: “Por ejemplo, los insectos y los perros fueron tajantemente proscritos de la dieta colimota y eso permanece hasta la actualidad. También fueron marginados muchos frutos de la rica flora nativa, constituida tanto por árboles como por diversas plantas “menores, silvestres y domésticas” (Oseguera, 2003:42), de las que se expresaban con desagrado, desconfianza o franco rechazo². Esto ha generado un riesgo de pérdida para cientos de plantas nativas silvestres, tanto en su conocimiento y uso local, como en su presencia física en la selva baja predominante en el territorio colimense³.

El siglo XX: hacia lo público y el rol de la carne

Durante el siglo XX, pese a que la ciudad de Colima tiene una sociedad predominantemente doméstica –donde la vida privada es “pública” y la vida pública es “privada” (Galindo, 1994)- la comida paulatinamente a consumirse en los espacios públicos, en viejos y nuevos establecimientos de alimentación extra-hogar. Es a mediados del siglo pasado, cuando se inicia un cambio sin ruptura de sus añosas costumbres (Oseguera 2003). Pero este tránsito se vio dificultado en la época de la post-revolución (1930-1940) por la ideología de clase. Conforme a archivos y testimonios, aunque la ciudad registra ya un aumento considerable de mesones, fondas

o cenadurías y restaurantes, entre la sociedad local “no se legitimaba aún el hábito de comer fuera de casa, ya que era considerado todavía como una actividad propia de viajeros, turistas, comerciantes y gente de rancho. Incluso entre las familias “acomodadas” era mal visto concurrir a una fonda o cenaduría” (Oseguera 2003:126).

En el siglo XX, gracias al arraigo de añejos valores culturales, aunque las familias urbanas enfrentes restricciones económicas, los productos más módicos o económicos de la canasta básica –verduras y frutas- no resultan los más consumidos, Para la generación de colimenses nacida a medio siglo XX, la carne fue uno de los productos más afectados por las dificultades económicas cotidianas. Se servía en la mesa ocasionalmente (ya fuera por compra o por cacería), lo cual daba un carácter especial a su consumo, y más porque era un alimento “de prestigio”. Sin embargo, la variedad del consumo no distinguía a la comida de las familias, ya que se acostumbraban poco las verduras y frutas, como refieren algunos testimonios:

“fuimos muchos, pero las verduras casi no se acostumbraban en la casa” (Margarita Lara, nacida a inicios de los cincuenta);

“y poco variaba la dieta en frutas y verduras, pues casi no se consumían (...) frutas solamente de la temporada (...) de la alimentación lo que más nos faltaba entonces eran las verduras (...) no había el hábito de consumirlas, porque sí había, pero básicamente las dietas eran así un poco acartonadas” (Carlos Flores, de la misma época) (Oseguera 2003:138-139).

El colmo del peso ideológico del valor cultural de la carne (“carne roja”) es que se reconozca su posible efecto dañino, pero a la vez se perciba como necesario su consumo. Se trata obviamente de una ambivalencia, pero justamente así actúan los dispositivos ideológicos. El testimonio siguiente lo expresa así: “pero las carnes rojas sí hacen daño pero también el cuerpo las necesita [...] inclusive he durado semanas sin comprar carne, compro pescado, pollo, verdura, pero llega el momento en que se te antoja la carne” (Margarita Lara, nacida en a inicios de los años cuarenta). Es posible aquí distinguir que se confunde la carne con las carnes rojas, y entonces nos quedamos preguntando en qué lugar quedan las carnes blancas. También

reconocemos en este testimonio que la persona naturaliza las costumbres y necesidades alimenticias, al representar a la carne roja como ¡un mal necesario! Sin duda, existe aquí una valoración cultural más alta sobre las carnes de res y cerdo.

En algún sentido conectado con la postura anterior, pero a la vez reconociendo el cambio cultural entre sus descendientes, está el testimonio de un colimense de clase media alta, quien sin cuestionar directamente al modelo carnívoro tradicional de Colima, juzga poco natural o espontáneo aunque bastante sano el adoptar las verduras y el pescado y reduciendo las carnes rojas: “mis hijos casi comen lo que yo como, exceptuando uno medio sofisticadón que tengo, que se preocupa mucho por comer verduras y pescado y poca carne, que entre paréntesis, es muy sano, ¿verdad?” (Hilario Cárdenas, de los años cuarenta).

Finalmente presentamos la más reciente generación de colimenses, los jóvenes nacidos en los años setentas del siglo XX. Ahora ya se aprecia un cambio en esta cohorte generacional: su consumo de carne es objeto de diferentes restricciones. En un caso se prodiga la carne de res, pero ante el cerdo se oponen objeciones sanitarias (cisticercosis) (Claudia Adriana Ortiz, nacida en los setenta). En otro caso el joven reduce el consumo de carne en todas sus clases, y en su lugar incrementó el de verduras, juzgando que el exceso de aquella es perjudicial y que sus papás se aproximaron a la yoga y las dietas (Alejandro Cárdenas, de los años setenta).

Lo anterior abona al debate sobre la ‘inferioridad’ y ‘superioridad’ de los distintos regímenes alimentarios. Como han señalado algunos especialistas del campo de la nutrición, este desequilibrio de valor cultural entre los alimentos –referido comúnmente como un asunto de “prestigio”- fue reforzado por las instituciones gubernamentales de salud. En la segunda mitad del siglo XX, las políticas públicas copiaron los patrones de consumo estadounidenses (Casanueva y Pfeffer, 2003; Chávez, 1997:29)⁴. El autor recuerda también que en las últimas décadas del siglo, los censos de población nacionales registraban a detalle si se había consumido carne, leche, huevos y pescado en la semana anterior. lo que se había consumido Como en la etapa colonial, las verduras y leguminosas y los productos de origen animal, son claros ejemplos de la inferioridad y superioridad cultural en los alimentos. Aunque este criterio cultural se comienza a poner en cuestión por la generación más joven de los colimenses. Cabe esperar cambios más amplios y profundos en las siguientes generaciones, la de los millenials.

Cuando el cambio de régimen se desencadena: vegetarianos, narcisistas, etc.

Una buena oportunidad de comprensión de los condicionamientos culturales sobre los gustos se presenta al incorporar los conceptos de frentes culturales y de trayectoria de cambio alimentario. Al respecto podemos ubicar adecuadamente las trayectorias microsociales mediante las que diversos grupos de individuos adultos que cambiaron sus gustos alimentarios, se convierten en activos remodeladores de sus identidades, en medio de escenarios culturales dinámicos (Oseguera 2003:223). De acuerdo a un especialista con este enfoque (González 1987), es en estos escenarios donde se mezclan y chocan culturas de grupos y clases muy diferentes. Para el suscrito, este concepto encaja bastante bien con una perspectiva microhistórica, necesaria para entender “la existencia y desarrollo de grupos con diversos gustos alimentarios, situados en el cruce de elementos transclasistas tales como salud, enfermedad, cuerpo, naturaleza y lo sagrado” (Oseguera 2003:230). Veamos algunos ejemplos derivados del encuadre anterior, referidos a vegetarianos, “tragones anónimos”, narcisistas y enfermos crónico-degenerativos.

En buen ejemplo inicial es el de un joven maestro vegetariano, donde no existió un motivo inicial de salud para su conversión. Sin que fallara su salud, tuvo otros motivos más “ideológicos”, como la conciencia ambiental y la sensibilidad hacia las creaturas animales: “porque te llega la conciencia de todo lo negativo que tiene la carne...sabemos que tiene toxinas, que a los animales les dan hormonas para que engorden o crezcan más rápido. Además vi un video donde denunciaban la manera de matar en los rastros. Y me dio tanto asco”. Sin embargo, tras de un año de llevar su dieta vegetariana, el joven maestro la abandonó sin perder el anhelo de cambio. Así, su argumento es que, en sus contornos microsociales (familia, amigos, vecinos, etc.) le fue bastante difícil “ir en contra de la corriente” de sus espacios microsociales: “ahora me gustaría intentarlo otra vez pero no tan radicalmente, porque es muy difícil ser vegetariano en Colima, verdad de Dios” (Oseguera 2003:240).

Para que no queda duda de la última aseveración del joven vegetariano que abandonó su empeño dietético, incluimos enseguida los testimonios presentados por distintos vegetarianos entrevistados entre 1995 y 1997 por el autor de esta ponencia. La arraigada tradición carnívora se despliega desde el abundante repertorio de carne en la oferta culinaria del ámbito público y privado, hasta la normativa de género –que aleja a los varones de la cocina- y la asignación de bajo estatus alimenticio a las verduras. En lo cotidiano, en la sociedad local será frecuente que al

vegetariano lo inviten sus amigos a consumir carne, a lo cual se apenará o avergonzará, al rechazar la comida ofrecida. Esta situación se puede agravar cuando los vegetarianos sufran la agresividad en el trato de sus familiares, amigos y compañeros de escuela o trabajo. A continuación, algunos testimonios específicos sobre los obstáculos para el cambio de régimen carnívoro a vegetariano (Oseguera 2003:243):

1. “Es un poco complicado, porque te invita alguien a comer y te hace una carne, a mi sí me da mucha pena decirle a la gente que no como, porque sé que a la gente le apena y no saben qué hacer...he ido a un congreso donde la comida es caldo de pollo y pollo y bueno... normalmente lo resuelvo muy fácilmente en algún lugar cercano” (funcionaria universitaria).
2. “La agresividad (...) donde más rechazo tuve fue en el medio escolar, familiar y amical, y con los iguales” (maestro universitario).
3. “Sí he recibido muchas críticas, pero eso me ayuda un montón... un problema es que yo como cuando me da hambre... para otras personas sí se ve como un problema” (encargada de restaurante).
4. Dificultades de convivencia con amistades “que realmente estimo”, que le invitaban a comer carne en sus casas, sobre todo en el rancho donde nació (pastelero).
5. “En todos lados, en todas las fiestas, en todas las reuniones, siempre el choque por no haber más que carne, o cualquier otra cosa con carne, y yo no quería que tuviera ni grasa animal... he de decirte que me costó algo de trabajo al principio... y me costó trabajo porque no me gustaban las verduras ni las frutas. Las hallaba sin chiste... y es... la falta de cultura de mis padres [...] para ellos las frutas y las verduras no eran comida, era como una botana, Entonces mi padre comía carne todos los días” (maestro).

Además de los vegetarianos, los narcisistas son otro grupo (mixto: de hombres y mujeres) con trayectorias de cambio alimentario, aparejadas a cambios de identidades en medio de escenarios culturales dinámicos (frentes culturales). En el estudio se escogieron personas que hubieran adoptado dietas específicas por motivaciones estéticas. Esto demuestra que sus gustos

alimenticios y estilos de vida están situados en un frente cultural, donde expresan una serie de nociones comunes y confrontadas sobre su imagen física, su salud y energía. Así, los narcisistas tienen cierta noción de otredad en cuanto a patrón alimentario y de vida. Entre las mujeres narcisistas hay una búsqueda de figura estética que difiere de los varones, pues mientras éstos se inclinan hacia una imagen atlética, en ellas el ideal se ubica en la esbeltez (Oseguera 2003:307).

Un ejemplo de lo anterior, es que los varones pretenden estar sin grasa ni llantas y con complexión atlética. En contraste, las mujeres que buscan la delgadez, llegan a la absurda tendencia adelgazante que conduce a la atrofia, donde la anorexia daña sobre todo a las mujeres jóvenes. Estas búsquedas estéticas enfrentarán una variopinta de obstáculos a las trayectorias narcisistas, ubicadas en el contexto microsociedad por un lado, y en el extrañamiento ante verduras y el pan integral (Oseguera 2003:305). Lo veremos a detalle a continuación.

Una primera dificultad es la de que los hogares de los narcisistas no les otorgan las facilidades de alimentación que requieren de modo específico y oportuno: “a veces quisiera comer otra cosa (...) mi mamá nunca nos tiene mucha variedad ... [la comida] ha sido como un ciclo: frijoles-carne-carne con frijoles, pero siempre”. También el narcisista debe enfrentar las ideas y las actitudes contrarias de sus familiares:

“(con) algunos de ellos, durante mucho tiempo hemos discutido eso (...) y chocaban fuerte conmigo. Pero llegó el momento en que, parte por convencimiento, parte por cansancio, pues me dejaron de discutir y porque hubo algún momento en que alguien se enfermó y el médico alópata no pudo curarlo” (Oseguera 2003:309).

Algunos narcisistas sostienen conflictos consigo mismos en relación a los gustos alimentarios heredados. Una mujer joven nos comparte:

“a veces, aunque no se me antoje la verdura, trato de comerla (...) pero como que empiezo a sentir asco (...) yo no acepto mucho (...) la verdura en general (...) pero (...) siento que me hace falta, y hay algunas que empiezan a gustarme”. Otro testimonio, de un joven narcisista, reconoce que “ya le tomo sabor al (pan) integral, pero (...) uno toda la vida ha comido bolillo blanco y le halla uno más sabor, más gusto” (Oseguera 2003:312).

Un punto que pone más claridad sobre las dificultades enfrenta este grupo, es la imagen crítica que sostienen sobre su entorno social, los rasgos de la sociedad local colimense. Uno de ellos se expresa generalizando así: en México, “tristemente la gente no sabe comer (y tampoco) es cuidadosa en sus alimentos”. Sobre la ciudad de Colima, este mismo expresaría lo siguiente: “aquí todavía proliferan los puestos de carnitas y chicharrones, es puro cebo frito (...). Qué es aquí lo tradicional de Colima? Que un sopito, una tostada (...) y no hay algo tradicional que sea lleno de elementos nutricionales (...) todo genera problemas: (de) exceso de peso o algo”. Por otra parte, un físico-constructivista opina algo más en general y particular sobre los mexicanos y colimenses: “estamos mal acostumbrados a comer un montón de comida chatarra”. Además de que la gente de Colima peca de sedentarismo y no comprende a los atletas del gimnasio: por ello, la gente “está un poquito tonta”: “mucha gente se fija en ti...pues sí me critican: que ‘ay que pinche mamado’, que esto y que lo otro, porque aquí en Colima todavía no ven bien eso” (Oseguera 2003:314).

A manera de cierre

Al final de este breve recorrido por la historia de la alimentación en Colima, hemos visto elementos concretos para sostener una reflexión sobre los condicionamientos culturales de los alimentos cotidianos, convertidos en prácticas, hábitos y tradiciones colectivas mediante procesos de diferente duración. Los fenómenos observados en la etapa colonial han dejado honda huella en el imaginario y comportamiento de los colimenses contemporáneos. Y esto ha ocurrido más allá de diferentes clases sociales, aunque se ven diferencia por generaciones y en los grupos con trayectorias de cambio alimentario en búsquedas de nuevas identidades culturales. Hemos visto pues, que los procesos de larga duración y el presente están estrechamente conectados. Es algo de lo que debemos tomar nota y extraer las conclusiones y propuestas de acción.

Bibliografía

- Casanueva, E. y Pfeffer, 2003, “Estado de nutrición de los habitantes de la ciudad de México en la década de los cuarenta”, *Cuadernos de Nutrición*, vol. 26, No. 5, México.
- Contreras, J., 1995, (Comp.). *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Universidad de Barcelona, España.

Chávez, A. y E., 1997. *La nueva alimentación*, Ed. Pax-PROFECO, México.

González, Jorge, 1987. “Los frentes culturales”, en: *Estudios sobre las culturas contemporáneas*, vol 1, no.3, México.

Oseguera, D., 2003, *Herederos, diversos y conversos. La formación de la cultura alimentaria colimense*, CONACULTA-Gobierno de Colima-UACH, México.

Oseguera, D., Lemus, S., Méndez, N. y N. Macías, 2010, *Cocina nahua de la costa michoacana. Usos tradicionales de la flora silvestre nativa*. Ed. C.I. El Coíre, UACH y CDI.

Pérez Martínez, H., 1997, “La comida en el refranero mexicano. Un estudio contrastivo”, en Janet Long (coord.), *Conquista y comida. Consecuencia del encuentro de dos mundos*, UNAM, México.

Anexos

Cuadro No. 1

Origen de los elementos básicos de la tradición culinaria colimense

| ELEMENTO CULINARIO (ingrediente, condimento, procedimiento o platillo) | Origen geográfico y cultural |
|--|---|
| Maíz, frijol, chile, calabazas, jitomate Aguacate Chocolate Sal | <p style="text-align: center;">América</p> |
| Res, cerdo, pollo, huevos de gallina, leche de vaca y derivados (queso, mantequilla, crema y jocoque) Trigo Calabacitas, zanahorias | <p style="text-align: center;">España</p> |

| | |
|--|---------------------------|
| Ajo, pimienta Aceite de oliva, manteca de cerdo | |
| Freír, marinar y curtir en vinagre | España |
| Arroz Cítricos Verdura en vinagre Pasitas, almendras, aceitunas Canela, café Azúcar | Mundo Árabe |
| Derivados alimenticios del coco Vinagre del coco | Filipinas |
| Curry | India |
| Salsa “tirolesa” Ante Colimote Tortilla de huevo “a la austríaca” | Alemania y Austria |

Fuente: Oseguera 2003:40.

Cuadro No. 2

Contraste entre criterios hispanos y gustos autóctonos en la comida

| ALIMENTOS | INDIGENAS* | ESPAÑOLES |
|---|--|---|
| Maíz, frijol y verduras | Comida de las culturas mesoamericanas (alimentos rutinarios entre macehuales o plebeyos) | Signo de pobreza –nutren menos- |
| Trigo, queso y aceite | | Signo de riqueza – nutren más- |
| Frutas de árboles nativos de Colima | Comida de los indios | <i>Muy nocivas, repugnantes, desamorables, desabridas, fastidiosa, etc.</i> |
| Frutos, tallos, hojas y raíces de plantas | Comida y bebida de los indios | <i>De gusto simple o muy simple, desabrido, no da buen gusto</i> |

| | | |
|---|--|--|
| herbáceas de Colima | | |
| Insectos comestibles | Comida de indios | <i>Sucios, impuros, plagas</i> |
| Perros escuintles | Comida y compañía (en la vida y en la muerte) | <i>Sucios, inapropiados</i> |
| Pescado lacustre y fluvial de Colima | Comida de indios | <i>Muy espinoso y de mal gusto</i> |
| Vino colimense de uvas cimarronas Vino de mezcal/ “vino” de cocos | Bebidas de indios, negros, afro mestizos, etcétera | <i>“menos malo”/ nocivo a la salud/ emborrachador y causante de enfermedades mortales y violencia vs. sanísima y medicinal**</i> |

Con datos de: Joseph Morales, Juan. “Descripción de Ixtlahuacán”. Guzmán Nava, Ricardo, *Crónica y Lectura Colimense*. También: Pérez M., Herón. “La comida en el refranero mexicano, un estudio contrastivo”, en Long, Janet (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, Ed. UNAM, 1997; Brokman Haro, Carlos. *La cocina mexicana a través de los siglos. T. II Mestizaje culinario*, Ed. Clío- Fund. Herdez, México, 1996, Reyes G., Juan Carlos, *La antigua provincia de Colima, siglos XVI al XVIII*.

*Desgraciadamente no parece haber fuente que documente los significados atribuidos a los alimentos en los pueblos mesoamericanos. Sólo se ha percibido la distinción entre comida para dioses y comida para humanos. Cf. Nina M. Scott, “La comida como signo. Los encuentros culinarios en América”, en *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, UNAM, México, 1997.

** Términos discrepantes entre la Real Audiencia y el cabildo de la villa, al inicio del siglo XVII.

Fuente: Oseguera, 2003:41.

Notas

¹ Bajo el acrónimo de FOCyP, el Programa Cultura de la Universidad de Colima desplegó un extenso y profundo trabajo mediante cartografías, encuestas, genealogías e historia oral y de vida. Mi esfuerzo de investigación se enmarcó en los campos del abasto y la alimentación.

² Sobre algunos frutos de árboles nativos, consumidas habitualmente por los indios de la región, criticaban así: “muy nocivas, repugnantes, desamorables, desabridas, fastidiosas”. Mientras que sobre frutos, tallos, hojas y raíces de plantas herbáceas, opinaban que eran “de gusto simple o muy simple, desabrido, no da buen gusto” (Oseguera, 2003:41)

³ Esto me ha llevado a ocuparme del rescate de saberes ancestrales de este conjunto de especies nativas costeñas desde 2008 a la fecha (Oseguera, Lemus, Méndez y Macías, 2009).

⁴ El autor recuerda también que en las últimas décadas del siglo, los censos de población nacionales registraban a detalle si se había consumido carne, leche, huevos y pescado en la semana anterior.