

La comensalidad identitaria un reto para las políticas públicas de salud. El caso del *mulli* al asado de boda en la *Gran Chichimeca*¹

Commensality identity, a challenge for public health policies. The case of culinary exchanges: from *mulli* to wedding roasts in the *Great Chichimeca*

Maricruz Romero Ugalde^{2*}

RESUMEN

La *Gran Chichimeca* se concibe como una zona de intercambio cultural constante entre grupos sedentarios y nómadas que se ubica de San Juan del Río al suroeste de Estados Unidos. En el presente trabajo se muestran relaciones entre algunas poblaciones de los actuales estados de Querétaro a Zacatecas a partir de las comidas empleadas en los rituales conmemorativos del ciclo vital y festivo para demostrar cómo a través de los alimentos y sus formas de preparación es posible dar cuenta de los intercambios culturales en la zona, ubicando las transformaciones y continuidades que promueven factores identitarios a partir de la comensalidad ritual. Algunas de las preguntas que guían la exposición son: ¿Es posible identificar continuidades en el uso del maíz y el chile? ¿Cómo se modifica la incorporación del guajolote al cerdo? ¿Por qué hay platillos cuya denominación hace explícita la referencia a lo indio? ¿Cómo se relaciona la comensalidad con políticas internacionales como el derecho a la alimentación o el reconocimiento de ciertas cocinas como patrimonio cultural de la humanidad?

ABSTRACT

The "Great Chichimeca" is considered as a region of constant cultural exchanges between sedentary and nomadic groups. It is located in San Juan del Río, México, southwest of the United States. In this research the relationship between the meals that were used in commemorative rituals and traditional festivities associated with life cycles in populations in the area comprised between Querétaro and Zacatecas are shown. The objective is to demonstrate the possibility of accounting for certain cultural exchanges in the region based on food and specific forms of preparation, identifying transformations and continuities that promote identity regarding ritual commensality. Some of the questions guiding this research are: Is it possible to identify certain constants in the use of corn and chili? How did culinary changes occur from the introduction of turkey to the introduction of pork? Why are there certain dishes with names that have a direct reference to indigenous cultures? In which way is commensality related to international policies such as the right to food or the recognition of certain cuisines as part of cultural heritage of humanity?

Los animales poseen, en cierto grado, memoria, juicio y todas las facultades y pasiones de nuestra mente; pero ninguna bestia cuece sus alimentos (Gennep, 1986; Kuper, 1984).

Recibido: 19 de diciembre de 2012
Aceptado: 6 de mayo de 2013

Palabras clave:

Identidad; ritual; *Gran Chichimeca*; derecho a la alimentación.

Keywords:

Identity; ritual; *Great Chichimeca*; right to food.

INTRODUCCIÓN

Este trabajo presenta una reflexión a partir de la observación etnográfica ¿cómo a través de la producción de ciertos alimentos es posible dar cuenta de las relaciones sociales en una parte de la que fuera reconocida como la *Gran Chichimeca* zona ubicada entre San Juan del Río y el suroeste de Estados Unidos, y de la que a partir de la comparación de cuatro casos se pretende demostrar cómo la comensalidad ritual es importante para la construcción de identidades emblemáticas ya que marcan el ciclo de vida y el

¹ Artículo basado en la ponencia presentada en las *XXII Jornadas Lascasianas Internacionales*. El registro del tiempo mesoamericano. Homenaje al Dr. José Emilio Rolando Ordóñez Cifuentes. *In Memoriam*, Santa Elena, Petén, Guatemala el 30 de Noviembre de 2011. MESA V, Coord. Dra. Angélica Galicia: Tiempo, identidad y cultura en grupos de tradición mesoamericana del centro de México, UNAM (Instituto de Investigaciones Jurídicas-Instituto de Investigaciones Antropológicas).

² La transformación de la ponencia al artículo aquí presente contó con la colaboración del estudiante de Sociología Héctor Coronado como prestador de Servicio Profesional en el Laboratorio ETNOAI (Etnografía Audiovisual Interpretativa) del Campus León de la Universidad de Guanajuato y la lectura de la Dra. Abril Saldaña. La responsabilidad de lo expuesto es del autor.

* Departamento de Estudios Sociales. Campus León. Universidad de Guanajuato. Blvd. Puente Milenio # 1001; Fracción del Predio San Carlos; C.P. 37670; León, Gto., México. Teléfono: (477) 267 49 00 ext. 3387, fax 4871. Correo Electrónico: mromero@ugto.mx

ciclo festivo de forma específica generando el sentido de comunidad a través de la experiencia y recreación de la memoria. Los estudios de caso muestran cómo desde la forma de preparación de los alimentos se pueden generar lazos familiares y comunales pasando del linaje matriarcal hasta la identificación barrial, o bien, de la alianza al parentesco ritual. Los cuatro casos se ubican en igual número de estados: Querétaro, Guanajuato, Aguascalientes y Zacatecas. Entre ellos, el punto de encuentro es la manera en que la gente expresa que para celebrar algún acontecimiento importante se requiere hacer cierto tipo de comida.

Objetivo

El trabajo busca motivar la reflexión sobre la importancia de aproximarse al estudio de los alimentos desde una perspectiva multidisciplinaria para generar nuevas formas de comprensión que motiven políticas públicas específicas. Las preguntas generadoras son las siguientes: ¿La comensalidad ritual a través de los rituales conmemorativos del ciclo vital y festivo puede fungir como marcador del tiempo y dar cuenta de las identidades emblemáticas en una zona donde la población originaria se ha subsumido a la industrialización y la hispanofilia? ¿Platillos como el mole pueden ser considerados como influencia mesoamericana, colonial o moderna? ¿Existen platillos que den cuenta del pasado indígena de la zona? ¿Entre el derecho a la alimentación y el reconocimiento del patrimonio cultural inmaterial cuál sería el papel de reconocer los platillos emblemáticos como sujetos de políticas públicas basadas en el derecho internacional?

Las respuestas pueden contribuir en la profundización de dos discusiones: en el ámbito académico, la necesidad de problematizar desde la perspectiva de la antropología de la alimentación para dar cuenta de los procesos de producción y consumo en el marco de la vida social de procesos sistémicos de cambio (Aguilar, 2007). En el ámbito de la gestión y generación de políticas públicas, la promoción de cambios constitucionales que garanticen la coherencia de la acción de México en relación con el derecho internacional.

¿Qué es la Gran Chichimeca? zona geográfica o prejuicio colonial

En términos formales Mesoamérica ha tenido en el Centro-Norte un área “móvil”, desde el punto de vista histórico, Beatriz Braniff señala que es erróneo hablar del Norte de México en tanto la actual frontera política tiene sólo más de 150 años, es decir, no funciona para tiempos anteriores a 1850 d.C., por lo que para definir el territorio de la *Gran Chichimeca* propone basarse

en un documento de 1726 De Herrera y Tordesillas quien decía que se extendía de “Querétaro, Acanuara, Yuririapundaro y Sichú y... más lejos todavía en la Isla de California... En la ancha parte norteña, entre los dos mares... las provincias de Florida, Cibola, Quivira, Guasteca y el Nuevo México...” (Braniff, 2001) mientras para José de Jesús Montoya “Las Fronteras de Colotlán” (población situada al norte de Jalisco en los límites con Zacatecas) constituía una región que adoptaba la forma de un huso con un extremo hacia Durango y el otro hacia Guadalajara, justo en la desembocadura del río Bolaños en el Lerma (en la porción de la barranca en que se asienta la actual población de San Cristóbal); abarcaban los valles de los ríos Colotlán, Tlaltenango y Bolaños, en tanto que por el oriente bordeaba el camino real que iba de Querétaro hacia Aguascalientes, Zacatecas, Fresnillo, Sombrerete y Durango; y por el occidente se extendía hasta la Mesa del Nayar, Nayarit y hasta los pueblos habitados por huicholes en el estado de Jalisco (Montoya, 2000). La *Gran Chichimeca* o Gran Tunal como también se le conoce es el territorio en el cual habitaban los grupos denominados chichimecas de acuerdo con Miguel Othón de Mendizábal:

Chichimeca es un término usado por los náhoas y después por los españoles, para designar genéricamente a las hordas que recorrían la Altiplanicie Mexicana, sin asiento fijo, y que se hizo extensivo, más tarde, a los grupos errantes de Arizona, Texas y Nuevo México. Abarca un gran número de grupos, grandes y pequeños, de lenguajes muy diversificados, aunque se pueden reducir, tal vez, a tres familias lingüísticas la othomiana, la athapascana, y la shoshoniana, si bien la influencia de los pueblos sedentarios vecinos, con los que tenían frecuente contacto bélico o amistoso, enriqueciendo su léxico con palabras de otros idiomas, fueron motivo de confusión para los misioneros y lo son aún para los filólogos modernos: tal es el caso de los zacatecos, incluidos en la gran familia nahuatlana, sin duda por la influencia que en su lenguaje ejercieron los cascanes, sus vecinos, y por haber sido reducidos a poblado en torno de núcleos colonizadores tlaxcaltecas, y que, sin embargo, en todos los detalles de su cultura, son completamente afines a los otomíes y guachichiles (Mendizábal, 1928).

Zona de frontera en la que siempre coexistieron grupos nómadas, seminómadas y sedentarios de acuerdo con los aportes de Braniff (2001). Prueba de ello, son los descubrimientos recientes de asentamien-

tos tan importantes como los ubicados en el estado de Guanajuato: Peralta (Abasolo), Plazuelas (Pénjamo), El Cópore (Ocampo), Cañada de la Virgen (San Miguel de Allende), en el estado de Aguascalientes: El Ocote y Santiago (INAH, 2011), para Zacatecas ya se conocían los sitios de La Quemada y Altavista.

Describir el territorio no es suficiente. De acuerdo con el Seminario Permanente de la Gran Chichimeca hay dos problemáticas que destacan en el uso del término *Gran Chichimeca*: una tiene que ver con la descripción ideologizada del término y la otra con el referente de frontera. En el primer aspecto Tomé Martín señala:

la estereotipada visión que ofrecen las crónicas del territorio chichimeca, la tierra yerma y desolada, sinónimo de la aridez y la hostilidad extrema, con la que tienen los rancheros que avanzan sobre la frontera norte. Éstos, al incluir una “detallada información” sobre la frontera en una petición al virrey [Cita de Powell 1971:215-261] que fechan en la Ciudad de México en 1582 cuentan no sólo que los chichimecas son harto crueles y salvajes sino que las tierras de la frontera son tan fértiles que su producción daría para ‘todo el mundo’ (Tomé, 2012).

Lo anterior expresa que desde el siglo XVI se ha descrito la zona con un sentido ambivalente, por un lado lo agreste y peligrosa; y por el otro, la riqueza de recursos que parecería motivar su explotación. Desde la ecología cultural política el autor argumenta que “la definición del territorio chichimeca como ‘desierto’ incluye, a su vez, la identificación entre nómada y salvaje, entre movilidad y ausencia de civilización, y, por inversión, entre productor agrícola y ser humano” (Tomé, 2012).

En relación con el concepto de frontera, Fábregas propone que el análisis debe ser “comparativo, etnográfico y dotado de medios históricos” (Fábregas, 2008) y para el caso que nos ocupa considera que es complejo desde la época colonial hasta nuestros días (Fábregas, 2008).

En términos históricos, una de las características más relevante de la población de la zona fue el hecho de no haber sido conquistados. Después de 50 años de guerra, el territorio se fue colonizando a través de negociaciones y la llegada de indios sedentarios como los Tlaxcaltecas. En la región del sur de Zacatecas, en Nochistlán se ubicaban los caxcanes. Su líder Tena-

maxtle fue deportado a Nueva España para ser enjuiciado. Ahí, acompañado por Fray Bartolomé de las Casas buscó la reivindicación de sus derechos por haber actuado en legítima defensa de las agresiones sufridas por el despojo de las tierras de su pueblo.

He aquí un punto de contacto con el presente trabajo, el pensamiento lascasiano manifiesto en la defensa del líder caxcán Tenamastle, y una controversia, intentar motivar la reflexión a partir de casos aislados que muestran cómo en la población mestiza de la zona encontramos lógicas universales de relación: ciclos, rituales conmemorativos, reciprocidad ¿rasgos mesoamericanos o lógicas universales?

Vamos a conocer el lugar a través del seguimiento de uno de los platillos más polémico y sabroso, el mole. Polémico porque algunos aducen que el término *Molli* o *Mulli* es náhuatl, referido a cualquier tipo de salsa, en especial a aquella mezcla de chocolate con guajolote; otros en cambio, se basan en la leyenda poblana colonial cuyas versiones oscilan en la que una monja, o un fraile, se ve en aprietos y para atender a un prestigiado personaje mezcla ingredientes por error. Ingredientes que incluyen chiles diferentes con especies diversas. De acuerdo con Fernando del Paso:

México ofrece una variedad inigualable: chiles redondos y pequeños, largos y amarillos, cónicos, escarlata, cafés, poco picantes o casi dulces, esmeralda, opalescentes, suaves o desbordantes de fuego líquido, anaranjados, verde oscuro y rojo pálido, el piquín, el trompo, el habanero, el morita, el serrano, el miahuateco, el güero, el manzano, el catarino, el chile de árbol, el amasch, el siete caldos: una lista completa sería muy larga, porque no sólo sus nombres cambian de una región a otra de la República Mexicana sino que a algunos se les llama de manera distinta según se consuman frescos o secos, como el chile poblano, que se transforma en chile ancho, el chilaca en pasilla, el marisol en cascabel y el jalapeño en chipotle (Del Paso & Del Paso, 1991).

En los diferentes moles se utilizan siempre chiles secos. Sea cual fuere el origen del “mole”, lo cierto es que en la actualidad existe un centenar de variedades en casi todo el territorio nacional, predominantemente en la zona mesoamericana. Prueba de ello es cómo para el festejo del Bicentenario en 2010, la Secretaría de Turismo promovió 10 rutas para incentivar la actividad turística en el país, la número 7 la llamó: “Los mil sabores del mole”, en ésta incluyó a los estados de

Tlaxcala, Puebla y Oaxaca con destinos como Ciudad de México (San Pedro Actopan), Cacaxtla, Puebla, Oaxaca (Monte Albán y Mitla), Huatulco y Mazunte. Iniciativa a la que estados como Querétaro, Hidalgo y Veracruz desean ser incorporados para hacerse llegar recursos federales.

Para continuar es necesario aclarar que siguiendo a Cervantes se considera a la alimentación como parte del sistema social en tanto “se interrelaciona con los procesos sociales de auto organización y auto reproducción social ya que en la alimentación está presente, como en un holograma la economía, la política, la ideología (religión), el sistema simbólico, los valores, el ritual, la identidad, la historia, la memoria colectiva de un grupo social” (Cervantes, 2005) y en este sentido, trabajaremos la presencia del mole como un festín dentro de rituales conmemorativos.

Fornier y Wiesheu siguiendo a Grignon señalan que:

los festines establecen un espacio-tiempo de convergencia en torno a la comida y todo lo que se ingiere, propiciando que se activen y fortalezcan las redes sociales que cohesionan a un grupo dado en su conjunto o a los actores que son coparticipes de los convites rituales; en estos eventos se posibilita la reconfiguración de los límites del grupo, se definen o restauran las jerarquías internas además de que, al compartir alimentos, bebidas que pueden ser alcohólicas e incluso en ocasiones sustancias enteógenas, se llega a reducir la tensión tanto individual como intergrupala, y se crean estados de percepción y expresiones comunes de efervescencia colectiva (Fournier & Walburga, 2008).

Estas reconfiguraciones se dan en tres sentidos de excepcionalidad, segregativas y de transgresión.

El ritual en las sociedades estudiadas por los antropólogos en los inicios de las ciencias antropológicas estaba ligado a la participación de la mayor parte de los miembros del grupo social. Los había relacionados con el ciclo de vida del individuo, a los que Genep (1986) llamó **Ritos de paso**, donde el individuo después de participar cambiaba de estatus. También había de **crisis vitales** que servían para evitar la disgregación del grupo haciendo espacios específicos para ciertos grupos de edad o género que en términos normales podían ser un problema latente. Existen los **propiciatorios** es decir, aquellos que se hacen para evitar infortunios sociales o para propiciar beneficios. Los **periódicos** que tenían que ver con intereses específicos marcados en el grupo social. Los de **subversión**

en donde se permite el cambio total de las reglas sociales ¿Qué diferencia hay entre éste tipo de rituales y los desfiles, fiestas de santos patronos y fiestas familiares en la actualidad? La diferencia básica radica en el tipo de sociedad, mientras entre los grupos estudiados por los antropólogos la participación en este tipo de actividades era pre-escrita por el grupo y tenía como principal función garantizar la reproducción social y física del mismo. En las sociedades modernas la elección de participar o no, recae en el propio individuo, y no tiene una repercusión social grave el dejar de hacerlo, aunque si existen sanciones sociales, como la inclusión o el rechazo a grupos específicos que no representan a toda la sociedad.

Este hecho hace evidente que en la actualidad cuando se estudia el fenómeno del ritual en las sociedades complejas, en primer término se requiere de una nueva definición que permita explicar el modelo actual para interpretar mejor la acción social. En este sentido, cabe señalar que existen muchas actividades repetidas que realizan animales y seres humanos y no son rituales. Ahora las sociedades se organizan de una manera más compleja donde los ritos se transforman en conmemoraciones, marcadores simbólicos, más como referentes que como reglas sociales inmutables. De acuerdo con Bertrán:

Los alimentos más comunes en las fiestas son los caldos de carne, la barbacoa, los tamales (imprescindibles y presentes desde la época prehispánica), y los moles, diferentes según la zona. Quizá es en la comida de fiesta donde se observan mayores diferencias étnicas. (Bertrán, 2005).

Este trabajo no habla de recetas sino de formas de relaciones sociales en torno al platillo que se considera un festín, un marcador del ciclo de vida o del ciclo anual festivo.

Para la zona de estudio, la religión católica como referente social es dominante; aun cuando se presentan ciertos sincretismos. De ahí que los marcadores del ciclo de vida de los individuos se relacionan con algunos de los sacramentos: bautizo y boda, por mencionar los más relevantes. En el bautizo se incorpora al bebe al grupo social. En la boda, se cambia de estatus, se pasa a la vida adulta y la posibilidad de la procreación, la reproducción de la especie.

En un país como México donde en los últimos 100 años la población pasó de ser predominantemente rural a urbana. Es sorprendente cómo muchas de las

fiestas patronales están relacionadas con el antiguo ciclo agrícola, mismo que en algunas ocasiones coincide con celebraciones de la religión católica como la semana santa (cuando se prepara la tierra para la siembra).

MATERIALES Y MÉTODOS

¿Cómo se relacionan el ciclo de vida y el ciclo anual festivo con la elaboración del mole en la zona de frontera que va de Querétaro a Zacatecas en la época actual?

En por lo menos 20 años de trabajo en la zona, se ha encontrado la producción del mole para los festines rituales, algunos ligados más con el ciclo de vida otros con el ciclo agrícola, otros con ambos. Si bien, se habla en términos genéricos de cuatro estados: Querétaro, Guanajuato, Aguascalientes y Zacatecas, en realidad, nos centraremos en prácticas representativas que dan cuenta de las transformaciones locales a partir de las relaciones sociales que se promueven con la producción y consumo de dicho platillo. Así se pretende promover la reflexión sobre el proceso de construcción de identidades emblemáticas en el que puede circunscribirse este tipo de actividades en donde se pone en juego la experiencia vital como forma de interiorizar la memoria colectiva a través de las emociones que generan el recuerdo de aromas, sabores y texturas.

En la comunidad de Santa María Magdalena, ubicada cerca de la ciudad de Querétaro rumbo a la salida de Tlacote, desde hace aproximadamente 31 años se celebra la festividad en honor a la santa el 22 de julio. Si bien es una actividad pública, lo relevante es cómo se pasa de generación en generación la receta del mole por línea materna. Receta en la que ahora se utiliza pollo, porque el guajolote escasea y es más caro, y cuyos ingredientes base son el chile ancho, el mulato, pasas, nueces, almendras y ajonjolí (Diario de Querétaro, 23 de Julio de 2011). En este caso el énfasis radica en la transmisión de la receta y el ofrecer el platillo a los participantes de la fiesta en un espacio público, afuera de la iglesia como forma de celebrar la fiesta patronal.

En la comunidad de Tamaula, Guanajuato a 10 km de la ciudad de Irapuato, la fiesta en honor a la Virgen de Guadalupe se celebra el 12 de enero para garantizar la visita de las localidades vecinas. El mole se hace comprando la pasta en Irapuato porque así sale más barato. Lo más importante es que ese día en todas las casas se ofrezca mole, carnitas y cerveza. Aquí no hay transmisión de receta y la distribución del platillo se hace en el entorno doméstico aun cuando el motivo sea el

santo patrono. Los visitantes comparten la celebración con familias específicas. En la localidad prácticamente el dinero circulante es sólo el necesario para cubrir gastos médicos o bien, invertir en mejoras de la vivienda. El intercambio dominante es el trueque de leña por productos como fruta de temporada o abarrotes. Las actividades productivas son la migración temporal organizada (8 meses de marzo a noviembre), la agricultura de subsistencia y la producción de queso de cabra. No se tiene milpa, se cultiva frijol y maíz.

En Aguascalientes, el mole es un platillo para que la familia nuclear celebre el día de San Marcos en el marco de la Feria, el día de la corrida de toros más importante. La preparación corre a cargo de la mujer cabeza de familia y se hace directa de los ingredientes, casi son los mismos que los usados en Querétaro agregando chiles mirasol en vez del mulato, mejorana, cominos y clavos.

El asado de boda de Zacatecas se prepara como su nombre lo indica para celebrar los matrimonios. Es un tipo de mole que se denomina así porque en su forma de preparación y destino festivo lleva carne de puerco en trozos, chiles guajillo y ancho, chocolate, cominos, pimienta, canela, piloncillo, laurel y cáscara de naranja. En las bodas es el platillo obligado, en las fiestas patronales también es deseable que se incluya sin embargo, no está pre-escrito. Para este último caso, se puede ofrecer preferentemente birria, o incluso, convidar a los representantes civiles y religiosos, pollo rostizado como prueba de prestigio, en tanto es un bien escaso en las localidades rurales. En la *Reliquia*³ también se ofrece el asado de boda.

Hasta aquí, hemos seguido el desarrollo de la forma en que el mole participa de la vida social en momentos especiales como son: las bodas y las fiestas patronales y festivas, pasando de la incorporación del guajolote, el pollo al cerdo.

Ahora expondremos algunos platillos y fiestas donde el festín está basado en alimentos relacionados con lo "indio". Empecemos por Nochistlán, Zacatecas, donde los caxcanes habitaron. Ahí el *papaqui* se realiza en la fiesta en honor a San Sebastián del 17 al 20 de enero en el barrio del mismo nombre, la organización se basa en una Mayordomía. Incluye como parte de las actividades procesiones, peregrinaciones, danzas tradicionales (Matlachines, de Conquista o de la pluma y Concheros, éstos últimos provenientes de Guadalajara) y comida ritual. En el almuerzo se ofrece menudo y en la comida picadillo "de indio". En el sentido local, el *papaqui* es una de las fases de la fiesta

³ Actividades que los encargados de una imagen patronal resguardada en una capilla familiar, desarrollan para venerarla. Una vez al año se saca la imagen a visitar la iglesia más cercana, se monta en un altar fuera de la capilla y se contrata una danza tradicional y música, también se ofrecen alimentos para todos los asistentes, en especial, el asado de boda a la hora de la comida y se da "taco" a todo el que lo solicite. Esto es una porción para llevar que se coloca en pequeños recipientes (Trejo, 2001).

más característica porque sólo se hace ahí. Hay dos modalidades, una familiar y otra barrial. En la familiar, después de ofrecer los alimentos se inicia la música alusiva y se empiezan a repartir: tejuino, pinole, naranjas, cañas, colaciones, cacahuates y cascarones de huevo rellenos de confeti.

De acuerdo con los participantes el tejuino, el pinole y los cascarones recuerdan el martirio que sufrió San Sebastián. El tejuino es el agua sucia que le dieron a beber; el pinole la tierra que le aventaron –ellos se la embarran en las mejillas y barbilla- y los cascarones, las piedras que le arrojaron. El *papaqui* barrial incluye los mismos elementos pero se realiza en el jardín frente a la iglesia. Se cuenta que anteriormente se organizaban dos filas de varones y por en medio pasaban las mujeres y se les ponía el pinole (Diario de Campo autora, 2001; Arteaga, s/f). A los participantes del *papaqui* se les ofrece diariamente dos comidas: una por la mañana, el menudo; y otra en la tarde, picadillo de indio. El menudo es un caldo cuya base es la cocción de la panza de res y el chile guajillo. El picadillo de indio, carne de res en salsa. El consumo del menudo se puede relacionar con el versito encontrado en Aguascalientes: “sácale el menudo, cómetelo crudo” que se decía cuando se trataba de comer la yema de un huevo estrellado y que se puede vincular con la forma en que en la danza de indios de Mesillas (Tepezalá) se representa la victoria de los danzantes ataviados de rojo ante la captura y muerte del representante español al momento en que se le extraen las vísceras. Es una forma de evidenciar la victoria sobre el enemigo.

Por otro lado, en Celaya, Guanajuato existe un platillo que no se ofrece en ningún tipo de festividad. Se consume como un alimento callejero, en tanto se distribuye en carritos y está basado en la carne del pene del toro, se le llama “viril”, se le sirve como si fuera un coctel con jitomate, cebolla, cilantro, salsa de tomate, limón, aguacate y chile serrano.

También en el sur de Guanajuato, en la localidad de Salvatierra uno de los platillos representantes es la penca rellena, que consiste en hornear una penca de nopal rellena de nopales o guisados de otro tipo.

En la actualidad tanto en los municipios de Dolores como Ocampo en Guanajuato es posible encontrar panes realizados con harina de mezquite así como la bebida llamada “colonche” que se realiza con la fermentación de la tuna roja.

Mención aparte merecen los encurtidos, carne de cerdo y vegetales en vinagre presentes desde Que-

rétaro hasta Aguascalientes. En León, Guanajuato, además, se ha generado una combinación especial de consumir el cuero del cerdo “chicharrón” al introducirlo a la mitad de un pan y bañarlo en salsa de “Pico de gallo” (jitomate, cebolla y chile de árbol con limón). A esta combinación se le llama “guacamaya” y es uno de los platillos dominicales de las familias leonesas cuando conviven en parques, balnearios, estadios o días de campo.

DISCUSIÓN

Desde la propuesta de Aguilar, lo expuesto hasta aquí, se inscribe en el análisis de la alimentación como fenómeno cultural, faltará acercarse al hecho como fenómeno transcultural ya que “acontece en un sustrato material tangible que se vincula, determina y está determinado por otros no tangibles (“lo simbólico” o lo “imaginario”) (Aguilar, 2007).

En el sentido de un análisis procesual sistémico cabría preguntarse sobre la producción, distribución y consumo de los alimentos base que se utilizan en cada uno de los platillos y cómo es que llegaron a considerarse festines rituales. Para el caso de localidades y familias de escasos recursos, la carne y en especial, los platillos tan elaborados como el mole, son una excepción que marca el tiempo de la vida, ya sea del individuo o la comunidad. En la vida cotidiana no se consumen, la dieta diaria privilegia el consumo de maíz y frijol.

En cualquiera de los casos, cabe preguntarse porque de los 194 países integrantes de la Organización de las Naciones Unidas solo 22 se han comprometido en elevar a nivel constitucional el derecho a la alimentación. De esos, los países latinoamericanos son cuatro: Cuba, República Dominicana, Guatemala y Nicaragua. Este derecho se definió en 2002 como un

derecho, humano, inherente a toda persona, a tener acceso, de manera regular, permanente y libre, sea directamente, sea mediante compra en dinero, a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada y suficiente, que corresponda con las tradiciones culturales de la población a la que pertenece el consumidor y que garantice una vida psíquica y física individual y colectiva, libre de angustias, satisfacción y digna (FAO, 2002).

En términos generales se reconoce dos cuestiones sustantivas: la necesidad de garantizar la provisión y

que ésta se enmarque en responder a las tradiciones culturales. México no se ha comprometido con este derecho, aun cuando la última modificación del Artículo 1° de nuestra Constitución -publicada en el Diario Oficial de fecha 10 de junio de 2011- dice “En los Estados Unidos Mexicanos todas las personas gozarán de los derechos humanos reconocidos en esta Constitución y en los tratados internacionales de los que el Estado Mexicano sea parte...” en cambio ha participado activamente en la “Convención para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial” creada en 2003, integrada por 132 países de los 194 miembros. Ahí logró el reconocimiento de dos manifestaciones relacionadas con los alimentos, una indirecta y otra directa. En 2008, la indirecta, consiguió el registro como patrimonio cultural inmaterial de *Las fiestas indígenas dedicadas a los muertos* en las que la comida y su preparación sólo es una parte de la fiesta y cuya relevancia varía de acuerdo con el grupo y sector del que se trate. Además, en 2010 logró el reconocimiento de *La cocina tradicional mexicana que tiene una gran difusión en todo el mundo, está basada en platillos hechos con base en maíz, frijol y chile. Paradigma Michoacano*.

¿Qué está pasando con la congruencia de acción en el derecho positivo mexicano? De acuerdo con los doctores Teresita González de Cossío y Juan Rivera Dommarco, (investigadora y director adjunto, respectivamente, del Centro de Investigación en Nutrición y Salud [CINyS]) -con datos de 2006 y tomando en referencia la I Encuesta Nacional de Nutrición realizada en 1988- México ha mejorado los niveles de desnutrición -a la fecha ya está publicada la de 2012. No obstante, aún hay sitios en el país (en especial en poblaciones más aisladas, de menores recursos y con escasa cobertura de programas) en donde la desnutrición tanto crónica como aguda sigue siendo un importante problema de salud. Por un lado, México no ha resuelto el problema de la desnutrición en más de 1.8 millones de niños. De ahí que el Gobierno Federal actual haya establecido la estrategia de inclusión y bienestar social llamada *Sin Hambre, Cruzada Nacional* en la que reconoce la existencia de 7.4 millones de mexicanos en condición de pobreza extrema. Estrategia que pretende superar la tendencia que menciona Mary Douglas en la Introducción al libro de Jessica Kuper (1984) *La cocina de los antropólogos*:

Regalar comida constituye la forma de caridad más fácil y barata, y proporciona enorme placer a quien la ejerce. Sin embargo, esto no basta para explicar el prestigio de la comida

como forma más noble de la limosna. Podemos pensar, en cambio, que se trata de la vía menos radical para solucionar los problemas de la pobreza: mucho más complicado es reorganizar la sociedad de manera tal que los marginados se reincorporen al sistema de intercambio recíproco que está en la base de la amistad y la ayuda (Kuper, 1984).

México además se encuentra entre los países con mayor incidencia de niños obesos del continente americano.

Para coadyuvar a la solución de estos contrastes, es importante reconocer que en la comensalia

mediante la redistribución e intercambio de lo que se consume... no sólo se construyen aspectos identitarios y se demarcan alteridades sino que, sobre todo, se logra una representación simbólica de las relaciones sociales. Se despliegan expresiones de conceptos idealizados respecto a la manera en que las personas creen que existen o deberían de existir dichas relaciones, no necesariamente como en realidad son en el ámbito de la cotidianidad; esas representaciones pueden ocultar o trastocar en naturales las estructuras del poder y del orden social (Fournier & Walburga, 2008).

De ahí la necesidad de hacer visible el entramado de la herencia ancestral de las diversas culturas que forman el paisaje culinario de nuestro país, no sólo lo indígena, para hacer del Derecho a la Alimentación una realidad cuyo reto es erradicar los contrastes que implican la carencia y el exceso de nuestro mundo contemporáneo. No es un problema de riqueza sino de redistribución.

“Buen alimento, mejor pensamiento”

REFERENCIAS

- Aguilar, P. P. (2007). La incorporación de lo cotidiano al estudio de la alimentación. *Regiones, Suplemento de Antropología* 27. Recuperado de www.suplemento-regiones.com/pdf/Regiones27.pdf. Consultado el martes 13 de Febrero.
- Arteaga D. E. (s/f). *Los papaquis de Nochistlán. El mestizaje de una fiesta*. Tesis de Maestría en Humanidades (Área de Historia, México -en proceso). Universidad Autónoma de Zacatecas: Zacatecas.
- Bertrán V. M. (2005). *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*. México: UNAM.
- Branniff C. B. (2001) La 'Gran Chichimeca'. *Arqueología Mexicana*. IX(51), 40-45.

- Cervantes, M. A. (2005). La alimentación como objeto de estudio de la antropología. En Academia Mexicana de Ciencias Antropológicas, A. C., *Anuario II* (37-45). Recuperado de <http://www.amca-ac.org.mx/images/stories/pdf/conferencias-magistrales-2005/laalimcomoobetodeest-maacervantes.pdf>
- Del Paso F. & Del Paso, S. (1991). *La cocina mexicana*. México: Punto de Lectura.
- Fábregas, P. A. (2008). El concepto de frontera como teoría en el análisis de la regionalidad mexicana. En: P. Fábregas, E. M. A. Nájera & G. J. F. Román (Coords.). *Regiones y esencias. Estudios sobre la Gran Chichimeca* (Seminario Permanente de la Gran Chichimeca) (pp. 33-55). México: Universidad de Guadalajara-Universidad Autónoma de Aguascalientes-Universidad Autónoma de Zacatecas- Universidad Autónoma de Coahuila-Universidad Intercultural de Chiapas- El Colegio de San Luis- El Colegio de Michoacán-El Colegio de Jalisco.
- FAO. (2002). *The right to food*. Recuperado de www.fao.org/righttofood/principles.htm. Consultado el 28 de noviembre de 2011.
- Fournier, P. & Walburga W. (2008). *Festines y rituales. Arqueología y Antropología de las Religiones (Volumen II)*. México: PROMEP-INAH-CNCA.
- Gennep, A.V. (1986). *Los ritos de paso*. Madrid: Taurus.
- González, T. de C. & Rivera, J. (2011). Recuperado de <http://www.congisp2011.org/prensa/docs/comunicados/110211.pdf>. Consultado el 28 de noviembre de 2011.
- INAH (2011). Exploran dos sitios prehispánicos inéditos en Aguascalientes. *Noticias* (177).
- Kuper, J. (1984). *La cocina de los antropólogos*. Barcelona: Tusquets Editores.
- Mendizábal, M. O. de. (1928). *La influencia de la sal en la distribución geográfica de los grupos indígenas de México*. México: Imprenta del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía.
- Montoya B. J. J. (prensa, 2000). *Estructura Social y Organización Comunitaria*. México: INAH.
- Ochoa Herrera, I. M. (23 de julio de 2011). 22 familias participaron en el Festival del Mole y la Tortilla en Santa María Magdalena. *Diario de Querétaro*. Recuperado de <http://www.oem.com.mx/diariodelsur/notas/n2161942.htm>. Consultado el 29 de noviembre de 2011.
- Romero Ugalde, M. (2001). *Diario de Campo*. [Archivo personal]. Guanajuato, México.
- Tomé M. P. (2012). La invención del desierto (y los salvajes chichimecas). En: A. Andrés, P. Fábregas, E. M. A. Nájera & D. C. M. Valdés (Coord.). *Dinámica y transformación de la Región Chichimeca* (Seminario Permanente de la Gran Chichimeca) (pp. 49-63). México: Universidad Autónoma de Coahuila-Universidad Autónoma de Zacatecas- Universidad Autónoma de Aguascalientes-Universidad Autónoma de Nayarit-El Colegio de San Luis- El Colegio de Michoacán- El Colegio de Jalisco- Universidad Estatal de California, L. B.-Universidad de Guadalajara.
- Trejo P. V. (Julio-Agosto, 2001). *La reliquia un espacio sagrado a nivel doméstico y de barrio en Zacatecas*. Ponencia presentada en la XXVI Mesa Redonda de la Sociedad Mexicana de Antropología, Zacatecas, Zac.