

David Oseguera*

Cinco tesis sobre patrones y cambios alimentarios en Colima**

Configuration and changes of regional food pattern in Colima, Mexico: five thesis

Abstract | In this text, the problem of the historical configuration of regional food pattern in the sociohistorical space of the city and state of Colima, in western Mexico is addressed. In addition, the different forms of society and the social subjects that in each of them actively participated in the historical conformation of the regional diet are highlighting in this process.

The pattern of food consumption in the prehispanic space —occupied today by the state of Colima— was based on the polyculture milpa, increased by a great biodiversity due to the connection of high and low lands. After the rupture that meant the Spanish conquest, a discriminatory carnivorous pattern was imposed on the enormous diversity of native and pre-Hispanic taste plants; factors such as the type of miscegenation, productive pattern and power relations (ideological and political) among the various ethnic groups of the long period of New Spain were influenced. Nevertheless, at the end of the twentieth century, a reevaluation of vegetables begins in the pattern of consumption and an opening to kitchens in other places as well as fast food, whom, coupled with a sedentary lifestyle, precipitated the problems of obesity and related diseases.

Keywords | western México, pattern, food, diet, changes, historical process, society.

Resumen | En este artículo se aborda el problema de la configuración histórica del patrón regional de alimentos en el espacio sociohistórico de la ciudad y el estado de Colima, del occidente de México. En este proceso se destacan, además, las diferentes formas de sociedad y los sujetos sociales que en cada una de ellas participaron activamente en la conformación histórica de la dieta regional.

El patrón de consumo de alimentos en el espacio prehispánico —actualmente ocupado por el estado de Colima— se basó en el policultivo milpa, acrecentado por una gran

Recibido: 22 de junio de de 2018.

Aceptado: 20 de agosto de 2018.

* Investigador de la Universidad Autónoma Chapingo.

** Agradezco las sugerencias y estímulo de Tommaso Gravante y Jorge González, del CEICH-UNAM, para elaborar este texto.

Correo electrónico: oseguerad53@yahoo.com.mx

Oseguera, David. «Cinco tesis sobre patrones y cambios alimentarios en Colima.» *Interdisciplina* 7, n° 19 (septiembre-diciembre 2019): 95-117.

doi: <http://dx.doi.org/10.22201/ceiich.24485705e.2019.19.70289>

biodiversidad debida a la interconexión de tierras altas y bajas. Después de la ruptura que significó la conquista española, en ese espacio se impuso un patrón carnívoro discriminatorio sobre la enorme diversidad de plantas del gusto aborigen. Influyeron factores como el tipo de mestizaje, el patrón productivo y las relaciones de poder (ideológicas y políticas) entre los diversos grupos étnicos del largo periodo de la Nueva España. No obstante, a finales del siglo XX, comienza una revalorización de las verduras en el patrón de consumo y una apertura a las cocinas de otros lugares así como de la comida rápida, la cual, junto con un estilo de vida sedentario, precipitó los problemas de la obesidad y las enfermedades relacionadas.

Palabras clave | occidente de México, patrón, alimentos, dieta, cambios, procesos históricos, sociedad.

Introducción

AL ABORDAR el problema de la configuración histórica de una cocina, tradición culinaria o patrón alimentario regional en el espacio sociohistórico de la ciudad y estado de Colima, en el occidente de México, nos interesa destacar las diferentes formas de sociedad y los sujetos sociales que en cada una de ellas participaron activamente en la conformación histórica de la alimentación regional.¹ Se parte desde una perspectiva diacrónica, reconociendo los elementos socioculturales relevantes de continuidad y cambio desde el periodo previo a la conquista española (siglo XVI) hasta la etapa modernizadora de fines del siglo XX. En este largo plazo, se pueden reconocer con más claridad los cambios, adaptaciones y continuidades en la dieta y gusto de los colimenses. El texto pretende dar respuesta a las siguientes interrogantes.

1. ¿Cuáles son los elementos de oportunidad y vulnerabilidad que han condicionado los rasgos y cambios?
2. ¿Qué elementos de adaptación se han desarrollado?
3. ¿Qué elementos de resistencia han emergido y propiciado continuidades y reestructuraciones?

Como podemos apreciar, ese amplio lapso comprende tres clases de sociedades muy diferentes: 1) el heterogéneo paisaje cultural de los pueblos origina-

1 Por su ubicación en el litoral del Pacífico, entre las ramificaciones de la Sierra Madre Occidental y la Sierra Madre del Sur, Patricia Quintana (1993) ubica a Colima en el mismo grupo de cocinas con Sinaloa, Nayarit, Jalisco. Quintana asevera, incluso, que la cultura y cocina de Colima se parecen mucho a las de Jalisco, solo que en la primera entidad se conservan más puras las tradiciones, dadas las condiciones de aislamiento en las que permaneció su territorio por largo tiempo.

rios del occidente mesoamericano (con una antigüedad de varios miles de años); 2) el territorio de colonización hispánica en torno a la Alcaldía Mayor de Colima (de tres siglos), y, 3) la sociedad del territorio y luego estado autónomo de Colima en el periodo independiente de México (con dos siglos).

A pesar de coexistir una gran diversidad lingüística en el territorio, en la primera sociedad predominó el náhuatl como lengua común, y se compartió una alimentación semejante a la del resto de Mesoamérica, basada en la tetralogía maíz–frijol–calabaza–chile. En la segunda, la imposición del régimen colonial significó un proceso de despoblamiento indígena acelerado y de mestizaje múltiple y paulatino, incluyendo poblaciones de ambos lados del Atlántico, e incluso de negros y asiáticos; se privilegió el aporte europeo al consumo alimenticio (particularmente los productos de origen animal). En la tercera, donde primero (siglo XIX) se incorpora al nuevo país independiente, primero como territorio y luego como estado libre y soberano, y poco después se conecta con el mercado nacional; y las transformaciones más importantes del patrón de consumo sucederán en la segunda mitad del siglo XX. Tomamos en cuenta estas diferentes formas de sociedad, para redactar las cinco tesis que presentamos a continuación.

Contexto

Colima es una pequeña ciudad del centro–occidente mexicano, capital del estado del mismo nombre que ocupa el trigésimo lugar en extensión territorial en la República mexicana. Sin embargo, durante el virreinato español, la Alcaldía Mayor de Colima, tuvo dimensiones mucho mayores. Hasta años recientes, la ciudad de Colima —conocida también como “ciudad de las palmeras” ha sido centro económico y social de una vasta zona del Sur de Jalisco y del sur–occidente michoacano. En el siglo XX, su crecimiento ha sido lento² y solo en años recientes se ha acelerado un poco, alcanzando en 2010 los 137 mil habitantes, ubicándola como la más pequeña de las capitales del país. Quizás por ello, sus vecinos no se cansan en los trayectos diarios al trabajo, la escuela, las compras, trámites institucionales, etcétera. En esa ciudad se emplean aproximadamente 20 minutos para trasladarse en auto o bicicleta de una a otra orilla, lo cual propicia que las personas puedan realizar muy variadas actividades en una sola jornada y a un ritmo relajado. Por ello mismo, es posible comer en casa los tres episodios diarios, e incluso mantener en ellos los rituales de reunión familiar alrededor del comedor.

Primera tesis. Desde hace más de cuatro mil años hasta comienzos del siglo XVI, la población del occidente de Mesoamérica —ubicada alrededor de los volcanes de

² Un dato clave: la ciudad de Colima tuvo en 1940 la misma cantidad de habitantes que en 1900, poco más de 20 mil personas.

Colima— dispuso de una gran variedad de plantas y animales para su sustento cotidiano; esto fue posible gracias a la diversidad de los recursos naturales, a su variada trayectoria cultural y a la complementariedad de las tierras altas y bajas. Así, la dieta de esos pueblos tenía su base en el policultivo milpa, complementado con animales y plantas de pesca, caza, cría, cultivo y recolección, dentro de un patrón similar al que se podía encontrar en otros rumbos de la gran área mesoamericana.

Los antecedentes de la civilización encontrada por los españoles en el centro-occidente de México (en torno al señorío del *Colimotl*) se remontan a varios miles de años (4,400-10,000). Con base en evidencias biológicas y etnográficas, investigadores etnobotánicos (Zizumbo, Colunga y Flores 2015) postulan la temprana formación de una *dieta arcaica*, integrada por seis tipos de especies básicas:³ “la dieta arcaica pudo ser uno de los incentivos para el desarrollo de la milpa y para la domesticación de sus especies. Con esta base, las culturas mesoamericanas desarrollaron cocinas tradicionales diversas, nutritivas y equilibradas”.

En su periodo de mayor esplendor (0-600 de nuestra era), los pueblos que habitaban el actual territorio de Colima plasmaron en sus figuras de cerámica —de elevada calidad estética— gran parte de su patrón de consumo de alimentos. Los antecedentes de esta cerámica se remontan a 3,500 y 2,500 años, fechados por arqueólogos en los casos de Capacha, cercano a la ciudad de Colima, y de Cihuatlán, en la proximidad de la desembocadura del río Marabasco al océano Pacífico. Esa cerámica representa la gran diversidad alimenticia de ese lejano tiempo: “Entre las plantas figuraban las calabazas, los guajes, las chirimoyas, los tomates, el maíz y el frijol. Entre las aves había patos, guajolotes, codornices, garzas y palomas. Entre la fauna terrestre: ranas, venados, armadillos, tlacuaches, perros, iguanas, serpientes, camaleones y lagartijas” (Lameiras 1986, 50). En el mismo sentido, se señalan los antecedentes antiguos de la alimentación indígena colimense: “los grupos humanos que habitaron la región hacia la fase Ortices (400 aC-100 dC) mantuvieron su base alimenticia en el cultivo del maíz, aun cuando la misma era complementada muy probablemente con actividades como la caza, la pesca y la recolección” (Olay 2016, 81).

En el momento de la Conquista española, el territorio biocultural del occidente más al centro y hacia el Pacífico, se encontraba organizado en dos niveles geográficos. Las exploraciones del geógrafo cultural Carl Sauer y su cuidadoso examen de los primeros escritos de los españoles (Cortés, cabildo de Colima, reporte del Visitador Lebrón de Quiñones, entre otros), ofrecen un panorama aproximado de las poblaciones mesoamericanas y las plantas y animales apro-

3 Maíces, frijoles, calabazas, chiles, jitomate y agaves; cuya combinación permitió cocinar alimentos ancestrales (pinoles, atoles, tamales, salsas y tepaches) que subsisten hasta ahora en poblados del sur de Jalisco, como en el municipio de Zapotitlán de Vadillo.

vechados en tierras bajas y altas conectadas entre sí, y herederas de una alta cultura costeña desaparecida (Sauer 1990, 92).

Según Sauer (1990, 112-115), el vasto Señorío de Colimán era habitado en los albores del siglo XVI por 350 mil indígenas distribuidos en ocho conjuntos urbanos y dos niveles geográficos: 1) 200 mil en las partes bajas de la costa y tierra caliente de Colima, Motines, Cihuatlán, Milpa–Autlán y Espuchimilco, y, 2) 150 mil aborígenes más en las tierras altas de Tamazula, Zapotlán, Tuxpan, Amula, Coalcomán, y los pueblos después conocidos como “de Martín Monje”. Además de vivir ahí la mayor parte de la población, en las tierras “bajas” se ubicó el mayor número de concentraciones urbanas y las zonas agrícolas más desarrolladas. En contraste, las tierras “altas”, con menor población, alojaron un escaso número de centros semiurbanos y una agricultura más limitada aunque, en compensación por esto último, los poblados más importantes de la zona montañosa fueron centros comerciales de productos minerales.

En cuanto a rendimientos y productos alimentarios, también existieron grandes diferencias entre las tierras *altas* y *bajas* del Señorío de Colimán, vinculadas por el comercio⁴ desde el periodo 750-900 dC hasta inicios del siglo XVI. En las zonas de tierra caliente sobresalía la amplia disponibilidad de sistemas de riego que permitían levantar dos cosechas de maíz al año y establecer huertas de cacao. Otro rasgo relevante de las tierras bajas, es que allí se cultivó una gran variedad de plantas destinadas al consumo humano, comenzando por el conjunto básico de la dieta aborígen mesoamericana: maíz, frijol, chiles y calabazas, y continuando con camotes, calabazas dulces o yucas, amaranto, cacahuete, chí, tomate, tabaco nativo, piñas y diversos frutales (con más importancia se menciona al cacao, aguacate, ciruelas, chicozapote y zapote y, en menor escala, aparecen las anonas, huaje, guayaba y bonete).⁵

En contraste con el área baja, en las tierras altas (con clima templado y relieve montañoso), se desarrolló una producción agrícola más limitada en sus rendimientos y biodiversidad, aunque con ventajas específicas en ciertos productos. Entre estos se encontraban: el chicozapote, ciruela, zapote blanco y prieto, chile, frijoles, maguey, perros, pavos, abejas y cochinillas, con cuyos excedentes se comerciaba con la población de las tierras bajas.⁶

⁴ Según Olay (2016,42): “lo que parece cada vez más evidente es que fue entre el 750-900 dC, cuando se concretó en el Valle de Colima una eficiente red económica, producto tanto de una evidente explosión demográfica como de una organización social compleja (...) El Valle de Colima se erigió como nunca en un espacio en el cual confluían productos procedentes del mar, de las planicies costeras y de las tierras altas”.

⁵ Cf. Sauer (1990, 115): “El conjunto de plantas cultivadas, encontradas en esta parte del mundo, hacía que los aborígenes no carecieran de nada”.

⁶ Sauer (1990, 115): “En las tierras altas, la agricultura localmente usó más los cultivos

Todo lo anterior es claro indicio de una gran variedad en la alimentación autóctona regional, misma que se correspondía con la biodiversidad de sendas clases de *tierras* y con el desarrollo cultural alcanzado por los pueblos originarios a lo largo de varios miles de años. Es bastante probable —por los saberes sobre animales y plantas registrado actualmente entre mestizos e indígenas— que el número de alimentos consumidos por los indígenas en el inicio del siglo XVI debió ser mucho mayor, pero la fuente principal de Sauer: la *Suma*, de Lebrón, fue de tipo administrativa, no étnica o cultural.⁷

Segunda tesis. La conquista española impuso un nuevo orden político, económico y social, alterando drásticamente la ocupación del territorio y las condiciones de subsistencia y alimentación de los pueblos originarios. Colima se convirtió en un *Finisterre* precario, lejano y marginado, cuyo territorio se destinó centralmente a la ganadería, las plantaciones y la minería. El costo de lo anterior fue un rápido y permanente proceso de despoblamiento indígena e incluso español, compensado por la llegada gradual de negros y asiáticos. En el lapso de tres siglos se hizo una selección de los elementos de la dieta nativa, y se adoptaron productos de otros continentes. La carne y el coco son buenos ejemplos de productos que se aclimataron y —combinados con productos nativos (por ejemplo, el maíz)— dieron un tono distintivo a la cocina de esta región costeña. Este periodo imprimió rasgos a la cultura alimentaria que perdurarían en la región más allá del logro de la independencia política del país.

La Conquista española vino a marcar hondamente las condiciones de vida, y en particular la alimentación de los pueblos del Señorío de Colimán. El sistema

antes mencionados, excepto cacao, piña, calocarpum y yuca. Chicozapote y ciruelas no pasaron los bajos márgenes de la tierra templada. (...) zapote blanco (*Casimiroa edulis*) y zapote negro (*Diospyros ebenaster*) florecieron en la región alta y el primero, probablemente, dio su nombre a Zapotlán y Zapotitlán. (...) El maguey fue ampliamente usado como comida, bebida y fibra; hubo quizá varias formas de cultivo. Perros, abejas y, algo curioso, la cochinilla, la cual era un producto de las tierras frías, fueron importantes en las tierras bajas. En ningún otro lugar hay un registro arqueológico igual del piernas cortas, perro comestible, conmemorado también en un lugar llamado Ixcuintlán. Los apiarios alrededor de las casas estuvieron ampliamente difundidos y la miel ha sido anotada como una importante fuente de tributo. Estas fueron las abejas domésticas, abejas que no picaban, conocidas desde la región maya hasta las tierras bajas de Sinaloa. El pato almizcleño y guajolotes fueron las familiares aves de corral. En las tierras altas, la economía de los animales domésticos fue de mucho menor cuenta, excepto posiblemente, los guajolotes. Esto pudo ser debido a la diferencia de actitudes culturales”.

7 Además de eso, y en palabras del propio Sauer: “la explotación colonial barrió con las formas nativas” (Sauer 1990, 91 y 92) y su abundante y refinada arqueología local (escasamente documentada y estudiada) es indicativa de que “una alta cultura fue destruida aquí, la cual permanece esperando su descubrimiento e interpretación”.

de explotación de la fuerza laboral indígena, la introducción de la ganadería, la extracción de metales preciosos, el nuevo sistema de plantaciones comerciales (principalmente de cacao⁸ y palma de coco), y la imposición de prejuicios y preceptos europeos —como factores principales— trastocaron las formas de vida y el patrón productivo en esta región occidental de México. Los mejores recursos de las tierras altas y bajas fueron controlados y encauzados al enriquecimiento y gustos de consumo de la minoría española, reduciendo así la producción para la subsistencia de los indígenas, cuya fuerza de trabajo fue puesta sin límites al servicio del modelo colonial de explotación y acumulación de capital (Oseguera, 2003, 50). Tan solo de la minería novohispana se sabe, por Lebrón de Quiñones (1979), que empleó, en Colima, a cuadrillas de hasta dos mil indios mal alimentados, para trabajar en el transporte de provisiones a grandes distancias, la apertura de caminos y brechas a través de la sierra y la extracción directa de metales preciosos. A pesar de las grandes expectativas puestas en la búsqueda de oro y plata y de paraísos quiméricos,⁹ pronto la minería regional se reveló de proporciones muy modestas, aunque su explotación significó la muerte de un gran porcentaje de la población indígena colimota en el siglo XVI (Reyes 1995, 87). De esta manera, los conquistadores, al permanecer sedentarios (como colonos), debieron volver pronto sus ojos a la tierra y asumir con resignación su más modesta condición de productores agrarios.¹⁰ El desencanto llevó a muchos españoles a emigrar y a ausentarse de la Villa de Colima, donde en tres décadas quedaron solo cincuenta de los ciento veinte vecinos que se establecieron en Caxitlán (el primer asentamiento de la Villa de Colima).

Algunos de los factores que, según Lebrón de Quiñones (1979), Sauer (2000) y Romero de Solís (1985), explican la despoblación causada por el nuevo orden colonial son los siguientes: 1) la depresión psicológica por la esclavitud y servidumbre entre la población nativa (lo que motivó en ella una estrategia antinatalidad: ver nota 11 de pie de página); 2) el trabajo indígena excesivo en los nuevos “negocios” españoles (la minería de oro y las plantaciones de cacao); 3) el

8 El cacao fue el único cultivo indígena que adoptaron los españoles. Esta elección productiva de los conquistadores se debió a varias circunstancias tecnológicas y económicas: a) la semilla de cacao fue usada como moneda en la época del Imperio azteca; b) en la primera mitad del siglo XVI se presentó una escasez de moneda circulante en la Nueva España (Reyes G. 2000, 166); c) su demanda se extendió rápidamente entre las élites españolas del virreinato, donde fue de mucho agrado; d) era un cultivo indígena bien adaptado al clima y suelos de la región, y e) generaba altos rendimientos por utilizarse en las mejores tierras de riego.

9 “Amazonas, oro, Cíbola, perlas, piedras preciosas, tierras nuevas, fuente de la juventud [...] que tan inquieto traían al Emperador Carlos” (Romero 1985, xxvii).

10 “En el caso de Colima, decíamos, el resultado fue el doloroso encuentro con el fracaso. Cuando el señuelo de la imaginación no opera, cuando el conquistador se sedentariza, brota su interioridad lastimada: es la amargura y la desazón por no haber logrado el secreto y la verdad” (Romero 1985, xxxi-xxxii).

transporte humano (tamemes) que consistía en un sistema de portadores indígenas de cargas, y, 4) la transmisión de enfermedades del hombre blanco (malaria e infecciones gastrointestinales) en las tierras bajas.

Tan funesta fue la explotación de la fuerza de trabajo autóctona que en solo tres décadas del siglo XVI, la población aborígen se redujo a una ínfima parte. En este sentido fue el informe rendido en 1554 (a solo tres décadas de la fundación de la Villa de Colima) por el Oidor y Visitador de la Corona Española, el Lic. Lorenzo Lebrón de Quiñones.¹¹ Aun así, en el resto del siglo XVI, la provincia de Colima tenía una población estimada de 50 mil indígenas, frente al resto de negros, mulatos y españoles, que sumaban ¡poco más de mil personas! (el 2%).

El impacto del despoblamiento indígena fue de larga duración y trascendencia, porque la población de la provincia colimense decreció de modo continuo desde mediados del siglo XVI hasta el término del siglo XVII; y solo hasta fines del siglo XVIII esta provincia recuperó el número de habitantes que tenía a mediados del siglo XVI (Reyes 1995, 49). ¡O sea, costó doscientos cincuenta años reponer una población sobreviviente de una masacre de solo tres décadas!

Durante el periodo novohispano, la composición étnica de esta provincia siguió este patrón: por una parte, los indios perdieron el primer lugar y, por la otra, los afroestizos se convirtieron en la nueva mayoría social. Sin ser idénticos los procesos demográficos, la pérdida de importancia numérica de la población autóctona frente a la mestiza y foránea también ocurrió, de modo general, en toda la Nueva España, al grado que, según Semo (1975, 1982), en el siglo XVII, México se fue convirtiendo en una colonia de poblamiento y mestizaje. Al finalizar el virreinato español, la población colimota total (17,139 individuos) se clasificó en: un 42% de ‘pardos’ o afroestizos, seguidos por un 27% de españoles, otro 25% de indios y tan solo un 4% de mestizos (Reyes 1995, 57). Esta reducida presencia de la población indígena, en la Alcaldía Mayor de Colima y en gran parte de la cercana Nueva Galicia,¹² originó, desde el periodo colonial hasta el siglo XIX, un proceso de mestizaje racial y cultural menor y más gradual que en el centro del país (además de la acentuada afrodescendencia). Este con-

11 “La provincia de Colima y los valles y provincias a ella anexas que ahora están debajo de la jurisdicción de aquella villa solía ser tierra muy poblada de gente cuando los españoles la conquistaron y según la relación que pude haber era en tanta suma y cantidad que de cien partes de gente ahora no hay la una [...] en muchos pueblos vistos estos trabajos los que no se morían soy informado que tenían orden y modo para que sus mujeres no concibiesen y otros no tener acceso a ellas según orden de naturaleza, sino contra ella y si algunas había que concebían procuraban matar las criaturas antes que saliesen a luz diciendo que no querían ver a sus hijos en el cautiverio y servidumbre que ellos estaban” (Lebrón de Quiñones 1979, 30 y 32).

12 La Nueva Galicia abarcó el espacio de varios estados del occidente de México, pero aquí solamente nos referimos a los estados de Jalisco y Aguascalientes.

texto histórico peculiar, según Ávila Hernández (1988), se reflejó en la gastronomía de la región Occidente (con Jalisco, Colima y Aguascalientes).

En el periodo colonial se efectuó una selección de los elementos de la dieta nativa, y una adopción de productos agropecuarios procedentes del otro lado del Atlántico y del Pacífico (europeos, árabes y asiáticos). Del aporte externo destacan: res, cerdo, gallinas, trigo, arroz, cítricos, caña de azúcar y palma de coco. Esto dio lugar a una dieta muy característica que perduró como la tradición culinaria de Colima hasta el siglo XX. Debemos recalcar que en la configuración de esta influyeron bastante las neofobias o aversiones españolas ante la dieta autóctona colimense (véase cuadro 1). Así, por no amoldarse a sus gustos, los colonos españoles excluyeron muchos de los productos vegetales y animales que constituían la dieta regional prehispánica. En consecuencia, una gran cantidad de especies vegetales nativas fueron discriminadas por la población peninsular y mestiza, reduciendo así el aporte indígena a la cultura culinaria regional. Ello queda manifiesto en la *Descripción de Ixtlahuacán* que, en 1778, es-

Cuadro 1. Contraste entre criterios hispanos y gustos autóctonos en la comida de Colima.

Alimentos	Indígenas*	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, desamorzables, desabridas, fastidiosas, etc.</i>
Frutos, tallos, hojas y raíces de plantas herbáceas de Colima.	Comida y bebida de los indios.	<i>De gusto simple o muy simple, desabrido, no da buen gusto.</i>
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.	Muy espinoso y de mal gusto.
Vino colimense de uvas cimarronas. Vino de mezcal/“vino” de cocos.	Bebidas de indios, negros, afrometizos, 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”, en 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*, UNAM, 1997; Brokman Haro, Carlos. *La cocina mexicana a través de los siglos. T. II Mestizaje culinario*, México: Clío—Fund. Herdez, 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. Solo se ha percibido la distinción entre comida para dioses y comida para humanos. Cfr. Nina M. Scott, “La comida como signo. Los encuentros culinarios en América”, en *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México: UNAM, 1997.

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

Fuente: Oseguera (2003, 41).

cribiera el responsable del curato de ese pueblo (Joseph 1988) sujeto a la Alcaldía Mayor de Colima, por encargo de la Corona española. Ese texto es muy ilustrativo de la forma discriminatoria en que el grupo español reconocía los recursos naturales comestibles de la Provincia de Colima. En la *Descripción...* se expresa una clasificación cultural de los vegetales colimotes, que rechaza una mayoría de productos acostumbrados por la población indígena, admitiendo unos pocos alimentos considerados análogos a otros acostumbrados en la península ibérica. En relación con su “Noticia de los árboles que pueblan este país”, son destacables los juicios que hace el cura novohispano (Joseph 1988, 14-16) sobre los diversos frutos de árboles, de cuyas propiedades alimentarias se expresa con evidente desagrado o desconfianza:

- Fruta de coyotomate: “tiene un género de dulce que causa alguna repugnancia al comerla, es algo cálida y aguanosa, hay mucha y la comen los inditos”.
- Fruta de chopalcojote: “es de calidad caliente, fastidiosa, y muy desamorable por su mal olor, y así solo adaptable a los indios”.
- Fruta de higuera: “aún muchos los comen por ser semidulces con un poquillo de agrio, en que se diferencia de los higos domésticos, como también por ser los más desabridos, y estos solamente los comen las bestias”.
- Fruta de sapote de calentura: “es comestible pero muy nociva por ser en extremo cálida [...] de un dulce muy acre y por tanto fastidioso”.
- Fruta de mojo: “se come cocida entre los indios y sabe a pan de maíz cocido, aunque es un poco amarga”.

Otra cosa similar ocurre con diversas plantas “menores, silvestres y domésticas”, de las cuales el mismo cura de Ixtlahuacán juzga que sus frutos, hojas, tallos y raíces son de gusto “simple”, “muy simple” o “desabrido”; estos, entre otros, son los calificativos despectivos que emplea para alimentos de gran consumo habitual entre la población autóctona de su jurisdicción religiosa (Joseph 1988, 21 y 22):

- Uvas cimarronas: “esta fruta se da en guías [...] y con ser agria y escaldadora mejor gana tendría en que se cesara el vino sacado de ella, por menos malo juzgarlo, que no el que acostumbran en estos territorios que llaman vino de mezcal por ser tan nocivo a la salud, como también oponerse a las Reales y Superiores Ordenes de Vuestra Majestad”.
- Camotes de palo y camotes de monte: “son de un gusto muy simple, pues ni es dulce ni es amargo, son masudos, y se dan con abundancia en estas tierras por los cerros, y cuando hay necesidad de víveres los solicitan para comerlos”.

- Hipasote: “esta es una yerba conocida por caliente y cuando suele hacer algún fresco [...] la usan mezclar en el atole que beben estos indios, también se aprueba por buena en los frijoles, porque se les quita con ella lo ventoso, aunque no les da buen gusto”.
- Xocollote: “esta es una yerba agria con que suelen mezclar el abote de maíz, y también lo usan echar a una cabeza de mezcal cocida en una olla, y se condimenta un género de calducho, que beben estos indios, de que gustan, y llaman sapamatole”.
- Quelite: “de esta yerba sale bastante en las aguas, y la come guisada todo género de gente, aunque es una comida de un gusto simple”.

Aunque el cura español de Ixtlahuacán rechazó muchos de los ingredientes locales de la dieta indígena, también se cuidó de elogiar unos cuantos productos nativos, estableciendo en ocasiones alguna comparación con alimentos de España o de otra provincia novohispana. Este fue el caso de: la guayaba, “muy olorosa y gustosa”; la cabeza de negro, “cuyo gusto es suave dulce y exhala un olor muy fragante que agrada”; la pitahalla, “gustosa al comerla, pues es propiamente agridulce”; xícamas, “su masa es como de caña de Castilla por lo jugoso”; y sandías, “del tamaño de una botija, muy dulces y muy deleitosas” (Joseph 1988, 15 y ss.). Los productos nativos, excepto la cabeza de negro (sic), elogiados por el cura novohispano se mantienen todavía dentro de los gustos de la mayoría de la población colimense y de otras partes del occidente mexicano. Lo contrario ocurrió con los productos señalados con menosprecio por el citado cura, los cuales, si bien se siguen consumiendo hasta la actualidad, es de modo marginal y restringido a la población rural o a escasos habitantes urbanos.

La carne, en forma muy distinta al maíz, es un producto alimenticio paradigmático del efecto de la conquista y colonización españolas en la conformación de la dieta colimense. Se puede decir que todos los grupos sociales, durante los siglos XVI-XVIII, compartieron el gusto por la carne, aunque con matices y grados. Junto con el cacao, la ganadería fue la actividad principal del grupo peninsular y criollo, hasta que el precio de la carne se derrumbó quedando como único valor los cueros (Romero 1994, 44 y 47; Reyes 2000, 170-171). A su vez, los indígenas imitaron a los españoles en el gusto por la carne de vacuno, y llegaron a poseer individual y comunalmente cerdos, vacas y manadas de caballos y mulas (Reyes 2000, 171). Pero el consumo indígena del ganado vacuno no fue del todo legal¹³ ni culturalmente pleno, pues a pesar de la gran disponibilidad

13 “Había incluso partidas de indios que, por las noches, salían de sus pueblos, se introducían en las estancias y mataban ganado para vender la carne a hurtadillas en sus comunidades” (Romero 1994, 48).

de la carne de res, los indígenas no la adoptaron dentro de su dieta ordinaria, sino únicamente en los platillos de fiesta y en forma limitada¹⁴ (Reyes 2000, 172). Por su parte, los esclavos negros, junto con los mestizos, fueron incorporados en las estancias de ganado como capitanes o mayores, al frente de cuadrillas de indios. Los negros y mulatos fueron el grupo social (conocidos también como “pardos”) más dúctiles y próximos a la voluntad e intereses de los españoles.¹⁵ En todo caso, lo que queda claro de los estudios sobre las ocupaciones y relaciones sociales de los distintos grupos étnicos de la Villa y Provincia de Colima (Reyes 2000 y Nettel Ross 1992), es que eran las mujeres indígenas quienes trabajaban en el servicio doméstico, incluyendo ahí la preparación de alimentos. Es probable que ellas hayan sido claves para la combinación de la carne y el maíz en diversos platillos y antojitos prevaecientes hasta la actualidad. Por ejemplo: pozole, sopitos, sopes, tostadas, tamales, etcétera. De este modo, la constante histórica a lo largo de los siglos XVII y XVIII fue que la producción y consumo de carnes rojas dominó el gusto de los grupos sociales mejor situados en la Villa de Colima (españoles y afromestizos),¹⁶ pero también alcanzó a influir en la población indígena de la provincia.

La adopción del cultivo y proceso de la palma de coco fue otra gran innovación para la comida de esta región occidental de México. El coco, procedente de Filipinas, se incorporó y aclimató a Colima desde fines del siglo XVI, y vivió su auge en la primera mitad del siglo XVII, sustituyendo totalmente al cacao como cultivo principal en la economía agrícola regional. Este cambio lo facilitó la inmigración de “indios chinos”, población asiática vecindada en Colima desde la última década del siglo XVI: “sobre todo alrededor del 1600 los chinos eran aparentemente los únicos poseedores de la técnica de su producción [vino de cocos]. Es obvio que fueron estos chinos quienes trajeron la tradición de Asia” (Fuchigami 1994, 68). La extracción de la savia de la palma de coco (“tuba”) y la obtención del “vino de cocos” o aguardiente (por destilación) fueron las dos cla-

14 “Pozole, chilayo, pepena, tatemado y tamales de carne se preparan con cerdo. Solo la birria es de res, pero también, si lo hay, de chivo” (Reyes 2000, 172). Es pertinente señalar que en Colima, los “caldos de res” fueron parte del modo típico de la comida cotidiana en las primeras décadas del siglo XX (Oseguera 2003, 134). El autor de estas líneas también recuerda que en su casa paterna se acostumbraba con frecuencia el caldo de res con verduras, en el tercer cuarto del siglo XX. Este mismo platillo es distintivo de la cocina tradicional de Tierra Caliente en Michoacán, estado vecino de Colima.

15 “El negro de este modo se convirtió en ayuda, en ocasiones indispensable, para aplicar la justicia como para delinquir” (Romero de Solís 2007, 30).

16 Según Reyes (1995, 178) “la carne llegó a ser tan abundante que debió convertirse en el principal alimento de españoles y afromestizos. Era más barata que el pan [...] Y si en 1775 solo había un panadero en la Villa, había en cambio ocho “matadores” (carniceros) y un choricero”.

ses de trabajos que tuvieron a su cargo los vinateros chinos durante el siglo XVI. Actualmente, la herencia del coco en la gastronomía colimense se expresa en la amplia utilización del vinagre de “tuba”, para conservar distintos productos: como la llamada “fruta en vinagre” (verdura encurtida) y las patas y piel del cerdo. También se mantiene la tradición del coco en la elaboración de diversos y deliciosos dulces (alfajores, cocadas, limones rellenos, etc.), el marinado de carnes rojas (por ejemplo, el clásico “tatemado de puerco”) y en las cotidianas bebidas (tuba natural, tuba “compuesta” y agua de coco).¹⁷ El aceite de coco para cocina y en cosméticos es otro de los usos que se le ha dado al coco.

La obra de Nettel Ross (1992, 35-42), nos ofrece un amplio y certero panorama del fin del periodo colonial en Colima, cuya fuente básica es el Censo que realizara Diego de Lazaga en 1792 sobre las ocupaciones de los habitantes de la Villa de Colima. Ese padrón destaca la importancia de la agricultura y ganadería en la economía regional, pues casi el 30% de los vecinos de Colima se dedicaba a nueve cultivos (caña, algodón, frijol, arroz, cacao, añil, coco y chile), la cría de reses vacunas y equinos y la explotación de sal. Siguen los artesanos, con el 22%, desplegados en una variopinta de actividades. A continuación, con el 14%, estaban los comerciantes y transportistas de aquella época (arrieros), muchos de los cuales se dedicaban al comercio con otras regiones (particularmente Guadalajara y Guanajuato).

Sobre la productividad y competitividad de los productores agropecuarios y mineros, destaca la contradicción entre sus condiciones privilegiadas (planos espaciosos e irrigados en el caso de arroz, chile, añil y cacao) y la dependencia comercial con las autoridades tapatías (Real Consulado de Guadalajara), quienes ejercían el monopolio del mercado de sal, cacao y coco (y quizás otros productos más). Debido a eso (señala Lazaga, citada por Nettel (1992)), un grupo poderoso de hacendados y comerciales locales comenzó a madurar la idea de alcanzar la autonomía política del territorio colimense.

Tercera tesis. A partir de la autonomía lograda en 1857, Colima inicia un proceso gradual de apertura a los mercados, basada en su posición costeña, sus recursos forestales, las plantaciones de café y algunos cultivos más. En los aspectos alimentarios, se ratifican y mantienen arraigados los gustos del periodo anterior, y se añaden elementos periféricos y elitistas en el patrón alimenticio. A pesar de tales cambios, a inicios del siglo XX, la sociedad regional continúa siendo ranchera, localista y centrada en su ciudad capital y de escala demográfica reducida. Y hasta los años treinta, la comida en la ciudad de Colima todavía

¹⁷ Por cierto, un alimento con gran prestigio es la tuba almendrada, bebida que se sirve en ocasiones especiales acompañada de las enchiladas dulces colimenses. Ambas preparaciones son laboriosas y de mayor costo que otras semejantes.

se mantuvo vinculada con el abasto tradicional local–regional, y como resultado de un oficio femenino calmoso y mediante tecnologías tradicionales, en los espacios familiares y con un menú muy tradicional.

Los nuevos tiempos de la llegada a Colima de otros europeos (empresarios industriales y comerciantes) no significó una modificación significativa del patrón alimentario tradicional, sino solo la adición de unas cuantas costumbres de élite en un segmento casi suntuario de la gastronomía. Por ejemplo, procedentes de Alemania y Austria, se incorporaron la salsa “tirolesa”, la tortilla de huevo “a la austriaca” y el ante colimote.¹⁸ En todo caso, la oleada de empresarios extranjeros impulsó la consolidación de las haciendas y una conexión más definitiva al mercado nacional,¹⁹ mediante la línea ferroviaria Guadalajara–Manzanillo y la modernización del puerto en este último destino marítimo.

Desde 1857 hasta el periodo de entreguerras (1925-1929), se registraron cambios importantes en la evolución del patrón de cultivos y el abasto de alimentos en el estado de Colima (Oseguera 2003, 72 y ss.). Por el valor del producto, los cultivos industriales (coquito de aceite y algodón) se convirtieron en los más importantes del sector agrícola, quedando en un segundo lugar los granos/oleaginosas y el conjunto de frutales. Este predominio de los cultivos industriales se correspondió con el auge de la industria textil colimense que, durante la segunda mitad del siglo XIX, se apreció en la existencia de diversas fábricas de hilados y tejidos (San Cayetano, La Atrevida y La Armonía). De igual manera, la caña de azúcar, el cultivo más relevante dentro del grupo de frutales/perennes, se vinculó con el aumento de la actividad industrial (azúcar y alcohol) y comercial en la región, y con la aparición de relaciones mercantiles capitalistas regionales (Muench 1987, 47). Durante los años que van de 1925 a 1929, los cultivos industriales cayeron, mientras las ramas de granos/oleaginosas y de frutales/perennes se asemejan en valor del producto, pero contrastan en su relación valor/superficie.²⁰ La renovada situación económica del sector agroindustrial del estado

18 Recuerda la maestra Dolores Márquez (2005) sobre el ante colimote: “una amiga muy querida que nació en 1898, me platicaba mucho de este pastel y me decía que se vendía en las jamaicas o kermeses (...) La influencia de los importantes grupos que provenientes de la Europa central llegaron a Colima en el siglo antepasado se deja sentir en la vestimenta de los jóvenes que [lo] cargaban”.

19 En 1880 “el tren era también una necesidad para poder sacar la producción agrícola y especialmente la fruta, que era exportada a California por barco desde Manzanillo. Pero la falta de un muelle adecuado para facilitar el embarque estrangulaba este comercio. La importancia del ferrocarril para Colima era vital. La economía del estado se resentía con las dificultades para sacar sus excedentes al mercado nacional y extranjero. Del tren se esperaba un aliento para la industria y un impulso a la agricultura, pues ambos rubros estaban marcados por esta última” (Romero de Solís 1994, 125).

20 Los cultivos frutales/perennes —plantaciones de coco, café, caña, limón, mango y plá-

de Colima incrementó la búsqueda de una mayor vinculación con Guadalajara, Jalisco, mediante la línea ferroviaria, iniciada en 1880 y finalizada en 1908.

Con cerca de veinte mil habitantes en 1900, la ciudad de Colima como tal, era la única en el estado que concentraba a la mayor población, pues en los demás municipios existían solo pueblos y rancherías con baja densidad demográfica. Esos pobladores de la ciudad de Colima podrían calificarse como “rancheros ciudadanos”, esto es, habitantes de la ciudad, pero ocupados principalmente en labores agropecuarias, de origen local y en condición analfabeta en su mayor parte. Las mujeres (mayores de 12 años) se dedicaban casi en exclusiva a los “quehaceres de la casa” (en el trabajo doméstico sin pago), en una sociedad regional relativamente homogénea, de rostro más bien tradicional e incluso conservador.²¹ Este perfil se expresaba —aún en los años cuarenta— en una oferta alimentaria pública centrada en los mesones,²² a la que solo accedían los viajeros del medio rural más próximo. Mientras que, por parte de las familias locales, la comida diaria “se hacía siempre *dentro* de la casa y bajo una tradición mestiza regional, que expresa su estrecho nexo con la vida del campo y la naturaleza [...] y significaba un ritual de encuentro familiar” (Oseguera 2003, 133, 135; negritas DOP).

Los rasgos de la dieta tradicional colimense que perdura hasta las primeras décadas del siglo XX, se expresan en tres²³ periodos de consumo diarios (Oseguera 2003, 124):

- como desayuno: café, pan, leche y fruta enmielada (plátano “gordo”, calabaza o camote endulzado con piloncillo);
- comida: caldos de res, frijoles, arroz, sopas; y, con menor frecuencia, verduras, huevos, bisteces, chorizo, longaniza y quesos regionales (“fresco” y “seco”);
- cena/merienda: los mismos platillos que en el desayuno, añadiendo frijoles con queso. También puede consistir en los clásicos antojitos: pozole, sopos, sopitos, tostadas (con queso, costillita, pata de cerdo o lomo), enchiladas dulces, atole y tamales (dulces, rellenos de carne y blancos).

tano— representan el 43% del valor total de la producción, ¡con tan solo 12% de la superficie cultivada! (Oseguera 2003, 74).

21 Recordemos que entre 1926 y 1929 se desató la llamada “guerra cristera”, con el apoyo de las autoridades católicas (los obispos) y gran parte de la población del campo y la ciudad. Este conflicto y los terremotos de 1932 y 1941 causaron el descenso de la población por décadas. ¡En 1950 la ciudad de Colima tenía el mismo número de habitantes que en 1921!

22 Oseguera (2003, 122 y ss).

23 Cabe aclarar que también hay quienes, además del desayuno, acostumbraron el almuerzo, que abarca solo alguno de los siguientes alimentos: tamales de ceniza, sopitos sencillos (gorditas fritas), chilaquiles, huevos, menudo y birria (preferiblemente de chivo).

Aparte de estos episodios diarios de comida, a lo largo del día se acostumbraba alguna bebida regional hecha en casa (como canela, rompo o ponche de frutas). En la composición del menú mencionado destacan las carnes rojas, derivados lácteos, cereales, leguminosas y frutas locales. Es una cocina muy ligada a las costumbres de los mestizos rancheros, a sus cosechas y cría de ganado, con la misma relativa variedad y estacionalidad que le caracterizaron en el estado y zonas aledañas de Jalisco y Michoacán (Oseguera 2003, 134).

Cuarta tesis. A la par de las transformaciones de la sociedad registradas a lo largo del siglo XX, se modificaría la alimentación entre los colimenses. La comida gana espacios fuera del hogar, se deslocaliza el abasto, se amplían los gustos por alimentos y bebidas en las mesas, gana consumidores la “comida rápida” (generando problemas de salud), se agilizan los tiempos de preparación de alimentos y se cuestiona la centralidad de la carne. Los jóvenes encabezan un cambio sin ruptura en la tradición culinaria regional.

Al despuntar el siglo XX, la ciudad de Colima concentraba la mayoría de población del estado, con cerca de veinte mil habitantes. Entonces, sus vecinos, de origen local y analfabetas en su mayoría, se ocupaban principalmente en labores agropecuarias; las mujeres se dedicaban a las labores domésticas, y la sociedad era más homogénea y cerrada (Oseguera 2003). En la segunda década del siglo XXI, el estado tiene distribuida la mayoría de su gente en tres localidades: Manzanillo, Tecomán y Colima; en esta última, su población se dedica mayoritariamente a los servicios y cuenta con alfabetización universal. Además, en la ciudad de Colima las mujeres están incorporadas al empleo asalariado, lo cual, junto con el flujo importante de inmigrantes y sus modernas vías de comunicación, propician una sociedad con rostro más plural y crecientemente liberal.

Ante las sucesivas transformaciones del abasto en la ciudad de Colima, con la consiguiente diversificación del sistema, las familias consumidoras han experimentado y ganado en alternativas de compra, pero perdido en la frescura de sus víveres. A partir de los años setenta, comienzan a llegar las grandes tiendas de autoservicio y crece el abastecimiento de víveres básicos de Guadalajara y otras plazas comerciales. Aunque solo las generaciones de mediana y joven edad parecen estar dispuestas a cambiar más sus hábitos adquisitivos y de consumo; sobre todo las últimas,²⁴ con experiencias de exposición a otras gastro-

24 De esta generación, con edad promedio de 20 años, recojo aquí su experiencia de vida durante los años setenta y ochenta del siglo XX. Esa generación ya estudió bachillerato o licenciatura. La ciudad de Colima es su lugar de origen y residencia, aunque con algunas estancias fuera de la región o del país. Esta generación creció en familias pequeñas y viven aún como “hijos de familia”. Es relevante que a estos jóvenes les guste la cocina y la vida práctica del hogar, pues ello aumenta sus posibilidades cognitivas en torno a la alimenta-

nomías y gusto por la cocina y la vida práctica del hogar. El estado y la ciudad han aumentado su dependencia de otros estados —y aún del extranjero— en cuanto a los elementos básicos de la dieta (Oseguera 2003, 115-117).

Uno de los cambios más significativos en la alimentación de los colimenses²⁵ fue la crítica percepción de la generación de mediana edad (40-50 años, promedio) sobre la escasa costumbre de verduras y frutas y la gran atención a los productos de origen animal. Al respecto suponemos que, hasta los años sesenta, en Colima estuvieron muy arraigadas las siguientes ideas (Oseguera 2003, 157):

- “lo que alimentaba era la carne, la verdura no. Mi madre nos inculcó que la verdura era vitamina y minerales, que lo más fuerte es la carne, lo ‘de sustancia’ (...) lo que eran todos los derivados del animal era lo mejor”.
- “no me gustaban las verduras, ni las frutas. Las hallaba sin chiste (...) la falta de cultura de mis padres (...) para ellos las frutas y las verduras no eran comida, era como una botana, un “tente en pie”, o algo así”.

Pero la tendencia ancestral cambió con esa generación mediana, que comenzó, con algunas contradicciones, a incrementar su consumo de frutas y verduras, llegando incluso a ser lo que más cocinan y comen (Oseguera 2003, 129). Un ejemplo de actitud ambivalente es el siguiente testimonio de una ama de casa con 40 años:

- “las verduras casi no se acostumbraban en la casa (paterna) y yo aquí en la casa es lo que les he inculcado mucho, que hay que comer muchas verduras, pero las carnes rojas sí hacen daño, pero también el cuerpo las necesita (...) la gente que es vegetariana se ve muy bien porque está delgada, pero yo las veo muy lentas (...) he durado semanas sin comprar carne, compro pescado, pollo, verdura, pero llega el momento en que se te antoja la carne” (Oseguera 2003, 142).

El ejemplo anterior de la generación mediana fue seguido por la generación joven siguiente. Aunque continúan los jóvenes veinteañeros con hábitos carni-

ción (Oseguera 2003, 33). Debo reconocer nuevamente lo valioso que para mis estudios han sido las historias orales recabadas por el proyecto FOCYP —La transformación de las ofertas culturales y sus públicos en México— a cargo del Programa Cultura del Centro de Investigaciones Sociales, de la Universidad de Colima, recogidas a partir de 1990 (González 1994).

²⁵ Podemos estimar que estos cambios se ubican en las tres últimas décadas del siglo XX, con base en las edades y testimonios de la segunda generación de colimenses estudiada por el FOCYP.

voros característicos de la tradición culinaria regional, ellos limitan ese consumo de diversas maneras: a) en la familia de un entrevistado se prefiere la carne de res en diversas preparaciones, pero ante el cerdo se mantienen serias objeciones sanitarias (cisticercosis, por ejemplo); b) a su vez, otro individuo redujo el consumo de carne en todas sus variedades, creyendo que su “exceso” perjudica y en cambio aumentó mucho las verduras (Oseguera 2003, 143).

De la generación joven resalta también su diversificación de los lugares de consumo extrahogar y recepción de nuevas ofertas culturales (Oseguera 2003, 145). Además de las cenadurías acostumbradas, van a ser clientes frecuentes de las taquerías callejeras y peticionarios telefónicos de comida rápida (tortas, hamburguesas y pizzas). Todas estas ocasiones —limitadas por el dinero insuficiente— son aprovechadas por los jóvenes para la convivencia con amigos y hermanos. Otra característica de los jóvenes colimenses es la ampliación de sus gustos hacia las ofertas modernas de la comida rápida (hot-dogs, hamburguesas, pizzas, chocomiles, por mencionar algunas) y la proveniente de otras regiones del país o del extranjero (particularmente de Asia y Europa). La adopción de esos gustos foráneos y nuevos por los jóvenes colimenses se relaciona, en varios de ellos, con experiencias de viajes y estancias prolongadas fuera de la entidad y del país. Podemos suponer que esas salidas les permiten hacer comparaciones con otras comidas regionales/nacionales y un reconocimiento de los sabores distintivos de cada una. Así, en el siglo XX colimense, es la última generación (los jóvenes de las décadas de los setenta y ochenta) quienes encabezaron un proceso de cambio sin ruptura en la tradición alimentaria colimense.²⁶

A pesar de los grandes cambios alimentarios durante el siglo XX, las mujeres mantuvieron a lo largo de tres generaciones²⁷ el control de las decisiones sobre qué preparar y ofrecer en las mesas a sus cónyuges e hijos (Pérez 2014, 152, 208, 235):²⁸ 1) 1930-1950: “las decisiones en los alimentos fueron tomadas por las mujeres de la casa. Si bien se les consultaba a los hombres sobre alguna sugerencia, la decisión final recayó sobre la madre de familia”; 2) 1951-1980: “en esta segunda generación, las decisiones del menú fueron tomadas por las mujeres de la casa. En el caso de la clase media alta, ellas se hacían cargo de super-

26 La adopción de nuevos gustos por los jóvenes no implica alguna forma de rechazo o disminución del gusto por los antojitos y platos tradicionales de Colima. Prueba de ello es que conocen perfectamente los lugares clásicos de esa oferta local, así como los alimentos usados para celebrar fechas especiales.

27 Pérez (2014) hace un estudio de las transformaciones de la alimentación considerando tres linajes (tres clases sociales) y tres generaciones.

28 Advierto aquí el poder que ejercen las mujeres mediante su función social de elaborar los alimentos. Así, corresponde a ellas mismas tomar las decisiones de qué comer en la familia con base en el “capital cultural” propio (destacadamente aquí sus *habitus* o disposiciones de consumo y sus saberes empíricos heredados y acrecentados).

visar la preparación de los alimentos con ayuda de personal”; 3) 1981-2000: “respecto a las decisiones del menú, las realizan las madres de estos miembros mientras comen en casa, al momento de comer fuera de casa, los mismos miembros de esta tercera generación son quienes deciden qué comer”.

La relación entre obesidad y gusto por la comida rápida es una tendencia de la alimentación de los colimenses que se acentúa en los últimos años del siglo XX. El apresuramiento de los tiempos alimentarios fue evidente en las últimas décadas del siglo XX (1981-2000) entre mujeres colimenses, responsables de la elaboración de alimentos: “Otro cambio se da en los tres linajes (clase media alta, media y baja) en su tercera generación, quienes incorporaron comida rápida como los hot-dogs, la pizza, el espagueti, y otras comidas precocidas” (Pérez 2014, 241). Este nuevo impulso por “alimentos rápidos” agravó la tendencia existente hacia el sobrepeso y la obesidad, entre varias generaciones de colimenses. Por ejemplo, en el caso de clase media alta, los tres individuos de la tercera generación tuvieron obesidad; en la clase media, cuatro de cinco miembros en la segunda generación padecían sobrepeso u obesidad, y dos de cuatro de la última generación mostraron obesidad; en el caso de la clase baja, solo una de cada 6 personas de la segunda generación se excluye de tales problemas, en tanto que todos los integrantes de la tercera tienen exceso de peso (Pérez 2014, 249, 258 y 261). En términos de la cultura alimentaria, podemos hipotetizar que en Colima “se consiente mucho al paladar, y que esto tiene consecuencias de peso en la imagen corporal y la salud de la población (...) predomina el ‘principio del placer’ gastronómico por sobre el principio de realidad nutricional” (Oseguera 2006, 10).

Quinta tesis. Los procesos formativos y las disputas en el campo cultural alimentario se hicieron más evidentes durante las últimas décadas del siglo XX, con novedosas propuestas dietéticas. Los grupos vegetarianos, junto a otros con diferentes trayectorias de cambio alimentario, están erosionando la vieja hegemonía cultural de la tradición culinaria regional, al perseguir y difundir sus regímenes alimentarios innovadores. Sin duda, los movimientos “alternativos” han cuestionado la cultura alimentaria colimense, aunque sin derribarla de su posición hegemónica ancestral.

La cultura alimentaria colimense experimentó cambios desde comienzos de los años setenta, cobrando mayor fuerza en los noventa. Lo nuevo (Oseguera 2003, 359) consistió en la llegada y promoción de nuevas “gramáticas” o regímenes alimenticios, tales como el vegetarianismo, los Tragones Anónimos (TA) y el narcisismo, que evidentemente representan una genuina rebelión ante la ortodoxia de la tradición alimentaria colimense. Entonces, la disputa que se ha instalado en el meollo de la hegemonía cultural está entre los grupos que han adop-

tado nuevas “gramáticas” alimenticias (como los vegetarianos, narcisistas, etc.) y las personas y grupos que se mantienen más apegados a las prácticas y representaciones de la alimentación tradicional de Colima. Esos grupos con trayectorias de cambio alimentario compartidas, fueron motivadas por metas y objetivos de salud —cualquiera que sea su acepción—y van reconstruyendo sus gustos alimentarios a contracorriente de la socialización y de su entorno social. Aquí podría hablarse de un sujeto-sujetante de nuevas ofertas culturales en el ámbito de la salud, la alimentación, la espiritualidad, etcétera.

Entre vegetarianos y TA, el cambio ha significado una revolución, en tanto que ha provocado una confrontación profunda, extensa y dura con los tejidos sociales íntimos y públicos (Oseguera 2003, 360). Por la exclusión de la carne, en una cultura regional y local donde este alimento ha sido tan legitimado, los vegetarianos han construido sus identidades a contracorriente de una mayoría social apegada con la tradición culinaria del estado de Colima y zonas próximas de Jalisco y Michoacán. A su vez, los TA, personas con evidente problema de obesidad, se distinguen por cargar y enfrentar el estigma de ser “gordo” en una sociedad que valora la imagen corporal esbelta, y choca, casi frontalmente, con una tradición regional hipercalórica, que paradójicamente crea esos mismos problemas de obesidad, produce a las “gordas” y los “gordos” que luego señala negativamente.

Pero el cambio en prácticas y representaciones culturales no se queda simplemente entre los grupos antes señalados, sino que repercute a su alrededor, entre familiares, amigos, vecinos y compañeros de estudio y trabajo. De este modo, también las nuevas generaciones de colimenses están cambiando con el conocimiento y la recepción parcial de algunas prácticas y representaciones de otros patrones alimenticios (como el vegetarianismo). En este sentido en la cuarta tesis expusimos los cambios en consumo de carnes y verduras que hicieron las generaciones colimenses de mediana y joven edad.

Conclusiones

Encontramos una coincidencia importante entre diversos estudios sobre un aspecto básico del pasado prehispánico de Colima, basados en diferentes clases de evidencias (arqueológicas, geográficas, biológicas, etnográficas y documentales). Se reconoce por diversos autores y enfoques que el patrón de consumo alimenticio en el territorio ocupado hoy por el estado de Colima se basó en el policultivo milpa. Esta dieta básica volvía a ese territorio occidental análogo al resto de Mesoamérica, pero se distinguía por la conexión de dos “pisos” altitudinales (tierras altas y bajas), que proporcionaba una gran biodiversidad. Las culturas costeñas del occidente alcanzaron un apreciable desarrollo cultural,

evidente en su refinada cerámica, sus ritos funerarios y varios centros urbanos con cierta diferenciación social.

Con los estudios históricos —basados en archivos, relaciones geográficas y demográficas, censos y evidencias etnográficas— se han documentado los factores del nuevo patrón de consumo alimentario en el Colima novohispano. El tipo de mestizaje, patrón productivo y relaciones de poder (ideológicas y políticas) entre los diversos grupos fueron factores determinantes del sesgo carnívoro y discriminatorio de la enorme diversidad de vegetales del gusto nativo, prehispánico e indígena sometido al yugo español. Por su parte, el coco asiático y sus usos son un buen ejemplo de una singular adopción y recreación regional de su consumo colectivo.

Con base en estudios históricos, datos estadísticos, la historia oral y cartografías culturales, es posible concluir que el patrón alimentario tradicional predominante aún hasta las primeras décadas del siglo XX fue de tipo mestizo y rancharo. En ese patrón aventajan a los demás los productos de origen animal, de modo similar a lo ocurrido bajo el régimen novohispano.

Considerando los estudios culturales —basados sobre todo en historia oral, cartografías y entrevistas a profundidad— es evidente que, desde las últimas tres décadas, en Colima se empieza a cuestionar el patrón de consumo ancestral carnívoro. Está en curso una consistente revaloración de frutas y verduras y una apertura a cocinas de otros lugares (regiones mexicanas y otros países). Aunque también (lamentablemente) se introdujo ampliamente el gusto por las comidas rápidas lo cual, combinado con el sedentarismo (y otros rasgos de estilos de vida modernos), disparó los problemas de obesidad y enfermedades relacionadas como la diabetes, por dar un ejemplo.

¿Qué es posible esperar en el futuro para el patrón alimentario colimense? La revaloración creciente de los vegetales y los afanes innovadores de los jóvenes son motivo de esperanza, pero preocupa la incorporación de la comida rápida y de alimentos chatarra que están causando estragos en la salud. Entretanto, se va reduciendo el conocimiento y uso de plantas nativas silvestres, recursos bioculturales discriminados desde la Conquista española. Continuar con el predominio del principio del placer sensorial sobre el principio de realidad nutricional puede resultar fatal. Por ello, es urgente equilibrar el patrón de consumo para encarar con salud y diversidad los tiempos por venir. ■

Referencias

- AA. «Relación Geográfica de Motines (fol.21 vto).» Citada por Carolyn Baus de Czitrom, en *Los perros de la antigua provincia de Colima*. Colección Catálogos de Museos, México: INAH, 1988.

- Ávila Hernández, D. *Gastronomía. Atlas Cultural de México*. México: Planeta-IN-AH/SEP, 1988.
- Fuchigami, Eiji. *La integración económica y social de la población negra y asiática en la costa del Pacífico, siglos XVI y XVII / Caso de Colima*. Tesis de maestría en estudios latinoamericanos (fotocopia depositada en: Biblioteca del Archivo Histórico del Municipio de Colima). México, 1994.
- González, Jorge. «La transformación de las ofertas culturales y sus públicos en México.» *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, VI(18), 1994.
- Joseph Morales, Juan. «Descripción de Ixtlahuacán.» En Ricardo Guzmán Nava, *Crónicas y lecturas colimenses*. México, 1988.
- Lameiras, José. *Colima/mar y palmeras al pie del volcán. Monografía Estatal* (edición experimental). México: Secretaría de Educación Pública, 1986.
- Lebrón de Q., Lorenzo. «Relación sumaria de la visita que hizo en Nueva España el licenciado Lebrón de Quiñones a doscientos pueblos. Hecha en Taximaroa, a 10 de setiembre de 1554.» *Documentos para la Historia del Estado de Colima, siglos XVI-XIX, Consorcio Minero Benito Juárez-Peña Colorada*. México, 1979.
- Márquez de Martínez, María Dolores. *La cocina de la maestra Lola/Colima*. México: Edición de autora, 2005.
- Muench N., Pablo. *La producción agrícola en el estado de Colima*, t. 1. México: UACH, 1987.
- Nettel R., Rosa Margarita. *Un censo, una historia. La villa de Colima a fines del siglo XVIII*. México: INAH-CONACULTA-Gobierno del Estado de Colima, 1992.
- Olay B., María Ángeles. *El Manchón/La Albarradita: una mirada al desarrollo cultural de los pueblos prehispánicos del Valle de Colima*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2016.
- Oseguera P., David. *Herederos, diversos y conversos. La formación de la cultura alimentaria colimense*. México: CONACULTA-Gobierno del Edo. de Colima-UACH, 2003.
- . «Herederos, diversos y conversos. La formación de los gustos alimenticios entre los colimenses.» *Revista Geografía Agrícola*, 37, 2006.
- Pérez C., Omar Alejandro. *Cambios económicos y socioculturales de México que transformaron la alimentación de las familias en el siglo XX. Tres estudios de caso desde el ámbito urbano colimense*. Tesis de de doctorado en ciencias sociales. México, Universidad de Colima, 2014.
- Quintana, P. *El sabor de México*. México: Cumbres, 1993.
- Reyes, Juan Carlos. *La antigua provincia de Colima/Siglos XVI al XVIII*. México: Gobierno del Estado y Universidad de Colima, 1995.
- . *Al pie del volcán/Los indios de Colima en el virreinato*. México: CIESAS, 2000.

- Romero de Solís, José Miguel. *La Alcaldía Mayor de Colima. Siglo XVI*, t. I, Colección V Centenario del Descubrimiento de América. México: Universidad de Colima, 1985.
- . *Breve historia de Colima*. México: Fondo de Cultura Económica/El Colegio de México, 1994.
- . *Negros y mulatos en Colima de la Nueva España (siglo XVI)*, Colección Pre-textos, 28. México: Archivo Histórico del Municipio de Colima, 2007.
- Sauer, Carl. *Colima de la nueva España en el siglo XVI*, trad. de Ernesto Terríquez y René González Chávez. México: Ayuntamiento Constitucional y Universidad de Colima, 1990.
- Zizumbo, D., Colunga, P. y Alondra Flores. *La dieta mesoamericana: orígenes*. (Película) México: TVU teveunam, CYCY, Documentalia MX, DVD/NTSC/ESTÉREO, 2015.

