

## Los sabores de la pobreza (algunas expresiones de la vida cotidiana en la cultura alimentaria de la pobreza)

The flavors of poverty (some expressions  
of everyday life in the cuisine and food culture  
of poverty)

*Alejandro García García*

“En la cuna del hambre mi niño estaba,  
con sangre de cebolla se amamantaba..”

Miguel Hernández, poeta español.  
Verso de: “Nanas de la cebolla”

### Resumen

**E**ste breve ensayo, trata de reunir material encontrado en diferentes investigaciones y que me atreví en llamar “El sabor de la pobreza”. Indigentes, indígenas en la urbe, la masa de desempleados crónicos, el sometimiento por una u otra razón, te lleva -entre otros asuntos-, a conocer algunos lugares, rincones de caldos, dura carne, alimentos contados, desde una permanente miseria.

Los “mitos fundantes” de muchas familias que fueron migrantes, está ligada con lo que tuvieron que comer. Cada guisado, asado, se convierte en símbolos de una resis-

cia. Aquí hablamos de alimentos que se presentan en algunos sitios de México, pero estoy seguro que cada grupo relativamente autosuficiente, tendrá una gama de opciones, que están ahí y en el “otro lado del mundo”. Claro, estamos hablando principalmente del llamado “tercer” mundo.

Remitimos a mitos y prácticas en la vida diaria de las gentes, en sus casas, mesa y otorgamiento de la comida. Tratando de hacer paladear al lector los sabores de esta situación de injusticia.

**Palabras clave:** Pobreza, alimentación, antropología

**Abstract:** The rituals performed at the table and their myths in relation to nourishment are cardinal points to abond the poberty flavor. This brief essay tries to get together material that was found in different researches, that is why I dare to named it «The Flavor of Poberty». Homeless, indigenous in the globe, the mass of chronic unemployed people, submission for this or that reason, leads you to know some leftover stocks, hard meat, reduced nourishment, from a permanent misery. The origin myths of lots of migrant families are linked to the food they had. Every stock and every roast became a symbol of resis-

tance. This refers to nourishment that is eaten in Mexico, but I'm sure that every independent group will have a variety of options, that exists there and exists in «the other side of the world». Of course, we are refering to «The Third World», as it has been called. We remit to myths and practices in daily life that belong to people in their houses and their tables, and feeding. This tries to make the reader tastes the flavors of the injustice.

**Keywords:** Poverty, food, anthropology

# Los sabores de la pobreza (algunas expresiones de la vida cotidiana en la cultura alimentaria de la pobreza)

The flavors of poverty (some expressions  
of everyday life in the cuisine and food culture  
of poverty)

*Alejandro García García*

## Introducción

**E**l trabajo abre los limitados ámbitos de acción de sociólogos y trabajadores sociales, enfocándose en la percepción diaria y clara de los grupos más desfavorecidos; puede acercarnos a sus ambientes y vivencias, a veces de una manera desgarradora, pero con un nivel de profundidad que echa fuera la territorialización de la pobreza. Sugiere asumir esta desde la geografía política (Castro, J., 1970) con sus carencias obvias, pero sin efectivamente acercarnos a la complejidad de su vida, a los productos efectivos de sus formas de vida, más allá de todo concepto teorizante.

Como hecho social, el asunto podría resumirse en dos frases de Umberto Melotti (1980: 9): “La historia de la humanidad desde sus orígenes, es en realidad su lucha

por el pan de cada día”; y “El hambre mata más que la guerra”. En efecto, las diferencias entre países ricos y pobres y entre grupos sociales dentro de un mismo país son abismales en términos de nutrición y consecuentemente en cuanto a salud se refiere.

Bajo este contexto económico global, en el presente artículo — con algunos fragmentos de entrevistas realizadas en investigaciones sociales en el ámbito rural y suburbano— pretendemos rescatar y dar relevancia a la reflexión acerca de la riqueza de estrategias básicamente femeninas en la lucha por la supervivencia familiar.

### El ritual de la preparación y el consumo

Un aspecto fundamental a rescatar es también la preparación de ali-

mentos y su consumo, que funcionan a manera de rituales, de actos de hechicería, donde se conjura a los sabores, donde se llama a la multiplicación de los alimentos y a su poder para desencadenar un mejor destino para quien de ellos se alimente. Citemos un par de parlamentos —centrales en esta relación entre la preparación de los alimentos y su vinculación con las creencias religiosas— de uno de los personajes de la obra teatral *La appassionata*, de Héctor Azar:

(Gardenia entra con un pequeño ramo de flores silvestres y un pomo de vidrio. Se dirige a la estufa y mientras reza, irá vaciando el pomo en la olla).  
Gardenia: En el nombre de María Santísima, flores traigo yo para coronar nuestro destino ¡Oh! Dios maestro, Señor, bendice estas flores para bien mío. Santa María Magdalena, tú que tienes el valor de la sangre de nuestro redentor, Virgen gloriosa, derrama nueve gotas en este sagrado alimento.

La oración funciona como forma privilegiada de invocación, como puñado de símbolos que encarnan una fuerza divina que desata los nudos y rompe los obstáculos:

Gardenia: Gloria al Padre Jehová, Dios de los ejércitos; gloria para este alimento, gloria a Nuestro Señor, gloria a Nuestra Madre Santísima, Gloria para este alimento, para mi familia y para mí. Oh mi Dios Sacrosanto, Rey de la Gloria, danos la paz; tu santísimo nombre me valga y me quite de mi cuerpo ruinas y desgracias que me haya puesto el poder de Lucifer, pues con tu santísimo nombre y bendición, las romperé con este alimento; venceré y triunfaré como triunfaste tú, al subir al cielo y a la Gloria, cuando repicaron las campanas anunciando tu resurrección (Azar, H., 1958: 28-29).

En esta obra, el dramaturgo mexicano hace evidente este aliento de fuerza que la mujer deposita en los alimentos al momento de prepararlos. Hay un conjuro a las fuerzas divinas para que dejen en los alimentos el poder a fin de que cada comensal cumpla con su mejor destino, es decir, “corone” su destino. El alimento es también purificación, es el salvoconducto ante el mal, ante ruinas y desgracias.

Veamos este otro fragmento delicioso de la entrevista a doña Carlota, que narra la naturaleza de la condición humana más pura:

Cuando teníamos sed no era como ahora, que teníamos para

un refresquito o una paleta y una torta. ¿Sabe que hacíamos cuando salíamos de la escuela? Nos empinábamos como animalitos en el agua, así en el río... iba el agua azulita y veíamos las piedras abajo, así como animalitos nos empinábamos... sí, se sufre.

¿Alcanzó el lector a saborear un poco esa agua, ese sabor metálico, la frescura de la corriente golpeado suavemente en el rostro? He aquí el brebaje transparente e inodoro desde el cual parte toda vida. Estos recuerdos están contruidos con una tristeza que no mata, que es benigna y genera una leyenda de origen, un parto, un dolor que siempre habrá de estar en el fondo de muchas otras decisiones. Vive en esta narración la filosofía de Diógenes, quien rompió su cuenco de barro al ver a un niño que “se hacía” uno con sus manos; que cuando Alejandro le dijo “pide lo que quieras”, el solo respondió, recostado en una roca de la playa: “puedes hacerte a un lado, que me estas quitando el sol”.

### **Leña verde**

En una entrevista —donde se vinculan los procesos de preparación y consumo de alimentos en un am-

biente de extrema pobreza—, realizada en un barrio de Xochimilco, en el Distrito Federal, doña Carlota nos platicaba:

Yo les digo a mis hijas —porque a veces yo me pongo a llorar con ellas—, ¿cuál estufa de gas había?, eran puros palos verdes, leña verde, se llenaba una toda de humo... yo quemaba las majadas de las vacas para hacernos las tortillas, para poner el nixtamal, para hacernos cualquier guisadito, ella cocinaba con pura leña, pura leña...

Paradójicamente los extremos se tocan y el excremento animal resulta esencial para la preparación de la comida humana; la imperiosa necesidad trastoca cualquier prejuicio cultural: la supervivencia no es proclive al asco.

### **Almorzando en una vivienda rural**

Los que nos hemos dedicado al trabajo de investigación en el ámbito de las ciencias sociales, sabemos que una invitación a almorzar en la casa de alguna ranchería significa disfrutar de lo sencillo, de lo común, con un sazón que propicia nuevos y sabrosos sabores, una de esas ventajas que tienen algu-

nos oficios. La cocina “de humo” en las zonas rurales es el lugar de interacción familiar y con la gente externa, es el espacio de la mujer y el fuego, de los aromas y los sabores. Huevos, frijoles, tortillas, salsa, se transforman en platillos que rebasan lo esperado. Se aplica un conocimiento profundo de la preparación de cada alimento, sus características, sus tiempos de cocción, etcétera. El acto de comer, por otro lado, implica además una carga imaginaria determinante para percibir los sabores de los alimentos, propiciados por la atmósfera de la casa, como universo donde la protección maternal combate diariamente contra el hambre.

## El pan

Cuando Juan, el entrevistado, habla de un trozo de pan y no de una rebanada, se plantea viva y aquí una costumbre milenaria según la cual el pan no se corta con cuchillo, sino que se partía con las manos y *partir el pan* en sentido metafórico significaba *comer en común*. El milagro de la multiplicación de los panes se logra a partir de su manipulación, de su contacto directo con el cuerpo antes de ser ingerido y aquí habría que ver, desde otro ámbito religioso, a los tantristas

que insistían en este permanente contacto directo de las manos y el cuerpo todo con los alimentos.

El pan representa de una manera simbólica a todo alimento. Los relatos bíblicos lo han convertido en cuerpo divino. Pan es trigo y trigo es agua, es contacto con la tierra, el enorme “pan oval” en que nos desplazamos todos. Paradójicamente, el pan es “lo más usual y al propio tiempo algo sagrado” (Biedermann, 1996), es alimento esencial del pobre y simbólicamente está directamente ligado al alimento espiritual, es pan de vida. San Martín habla de cómo el pan “representa la aflicción de la privación, la preparación a la purificación y el recuerdo de los orígenes” (Chevalier, J. y A. Gheerbrant, 1993).

Desde otros puntos de vista, como el psicoanalítico, “todos los valores de importancia vital que nos alimentan pueden, en el sueño, ser puestos en nuestras manos en forma de pan”. Además, señalemos que la figura del dios Pan, en la antigua religión griega, representa la encarnación del todo, una tendencia general de la naturaleza universal y, por tanto, la presencia del pan parece omnipresente.

## El café

Cito a doña Carlota nuevamente:

Yo les platico a mis hijas que en ese tiempo mi mamá nos hacía una olla de barro de café negro, que yo nunca se las he hecho a mis hijos porque siento que si se las hago me voy a poner a llorar, porque sí me daba mucha tristeza, porque muchos alimentos que lleváramos no; ponía una olla de café negro a hervir con dos piloncillos y una tortillita, nos la daba con salecita y nos decía “córranle hijas ya es tarde para la escuela” y nos íbamos (García y Sánchez, 2000).

El café negro parece hacer las veces de brebaje tonificante —frente a la leche, su opuesto en muchos sentidos—, el cálido sabor amargo es parte inevitable de los ritos alimenticios del más pobre, pues el café prepara para el trabajo arduo, para “despertar” en las madrugadas y recoger algo de calor en los días de mucho frío. Solo su aroma crea ya una atmósfera de intimidad en la cocina, que acoge a todos como un fantasma que los une en un abrazo invisible. Los primeros sonidos del día en la casa son los del agua cayendo en la vasija del café, el ru-

mor de la llama o de la leña, tazas, cucharas y el pan... cuando hay.

Esta el caso de una madre sonorense que sin tener lo necesario para preparar el platillo chino Chop Suey, con lo que puede reunir, preparado de manera semejante, ha cocinado para todos un “Chan-chuy”; con un toque de buen humor y astucia la comida está lista.

## La leche

Por otro lado, Juan, en un fragmento de la entrevista que le fue realizada, “pone en la mesa” el papel de la leche y el pan en este contexto de miseria: “Fue una crisis fuerte, época en que no teníamos ni qué comer, me acuerdo que a la leche mi mamá le echaba agua y comíamos un pedazo de pan”. Hay que observar que, a su manera, la madre reproduce cotidianamente —de una u otra maneras— el milagro bíblico: se hace más con menos, se multiplica el qué beber y el qué comer familiares. En México es conocida la frase popular que hace depender del agua el rendimiento de alimentos básicos: “ponle más agua a los frijoles”, se dice cuando sabemos que el número de personas en la mesa crecerá sin haberlo previsto. El agua es el elemento principal para hacer más

de lo menos, para incrementar la cantidad de alimento de manera rápida y poco perceptible a la vista. En cuanto al papel específico de la mujer en la obtención de la leche como alimento básico para la familia, Oscar Lewis cita en su clásico *Antropología de la pobreza*:

Todos los días antes de las seis Julia acudía a la tienda del gobierno más cercana, la CEIMSA, para formar cola y adquirir la leche que vendían a mitad de precio. Se rumoreaba que la diluían con agua y grasa vegetal, pero Julia no hacía caso de ello, ya que necesitaba un litro diario para alimentar a todas las gentes que dependían de ella. Iba muy temprano para estar segura que la leche no se acabará y también para poder formarse dos veces, pues en cada vez solo le vendían medio litro. Esta mañana, como se había levantado tarde, procuraba apresurarse envolviéndose en su chal para evitar el resfrío. Tenía bronquitis y le dolía el pecho, pero si ella no iba por la leche, no había quien fuera, y sus hijos y nietos tendrían que irse sin tomar alimento (1975: 123).

Cada día la “mamá grande” sigue amamantándolos a todos, sigue proporcionando el alimento que

inicialmente fue incluso producido directamente por la madre; en la leche materna es el amor el ingrediente más importante de ese sabor, de ese color blanco, puro, que es vida y también felicidad inocente. Profundizar en el papel de la leche en nuestra vida diaria nos remite necesariamente a nuestra cualidad como mamíferos, nos reduce a nuestros aspectos fisiológicos, nos desnuda del ornato de lo cultural para volvernos animales nuevamente, es un puente entre natura y cultura.

### **Tortilla con chile**

Es más que evidente que en la cultura culinaria de la pobreza en México ocupa un lugar privilegiado la tortilla con chile, donde este último funciona como detonante de un intenso ardor estomacal que “engaña” al cerebro, haciéndole sentir que se ha comido. Generalmente el chile se come a mordidas o se prepara en el molcajete, y ya combinado con tomate y o cebolla adquiere el carácter de salsa, que también, adereza la comida principal o simplemente la sustituye. Incluso el uso de la sal como centro del sabor —que en una tortilla recién salida del comal que, enrollada apretadamente, llamamos en algunas zonas



de Nuevo León, “machito” — está ahí cuando no hay más, incluso es pretexto para construir un sabor, aderezado en algunas familias con “manteca de rana” —agua—. La tortilla con sal es un platillo para esperar mientras está listo el guiso principal o definitivamente para sustituirlo.

Roberto, primogénito de una familia de clase baja y jefe de un taller mecánico actualmente, comenta de otras formas de usar la tortilla como receptáculo de un elemento básico, como portador del sabor central:

Me acuerdo que como no había [otra cosa que comer], nos echábamos tacos de cilantro. Iba mi mamá, compraba un manojo de cilantro y pues taquitos de cilantro, no había más. Y les platico a mis hermanos y no me creen, no se acuerdan, nomás Honorio, el que sigue de mí (Castro, J., 2004).

No todos se acuerdan... Por supuesto que el psicoanálisis estaría a favor de una argumentación en torno al proceso de hacer inconsciente aquello que no podemos tolerar, pues ¿hasta dónde construimos un pasado a nuestra conveniencia, evitando los recuerdos que nos lastiman?

## Conclusiones

En cuanto a las características del discurso vinculadas a la alimentación, hay que destacar el uso de los diminutivos cuando las personas se refieren a sus alimentos, especialmente cuando son escasos: pareciera una forma de asociarlos con algo cercano, bueno y querido, se establece una intimidad familiar donde las palabras adecuadas sustituyen la cantidad y diversidad del menú. Estos diminutivos parecen propiciar una predisposición a disfrutar más del sabor de lo que se comerá, lo poquito crece en su sabrosura.... el enorme sabor de lo poquito.

[Carlota] Nosotros como padres nos preocupamos por nuestros hijos... nosotros aunque no tomemos un vaso de agua o un pan, pero nuestros hijos que sí comen. Esa es idea mía, yo le digo a mi esposo: “comiendo mis hijos, haz de cuenta que estoy bien llena”.

El sentido de protección, la fuerza aun apercibida de la carencia, la propina de razón y corazón que se combinan y hacen a un ser humano algo más que un animal, se muestran de manera franca en la distribución de los alimentos y en

todo aquello que tenga que ver con la sobrevivencia de la progenie. Se llora de alegría, se come sin comer, se come alegría de niños, se pospone el disfrute desde los labios hasta el plato de los hijos.

## Bibliografía

Azar, Héctor, 1958, *La appassionata*, México, Unicornio.

Biedermann, Hans, 1996, *Diccionario de símbolos*. Ed. Paidós, España.

Castro, Josué de, 1970, *Geopolítica del hambre y Geografía del hambre*, Buenos Aires, Ediciones Solar/ Librería Hachette.

Chevalier, Jean y Alain Gheerbrant, 1993, *Diccionario de símbolos*, Barcelona, Herder.

García, Alejandro y Sara Sánchez, 2000, Estudio cualitativo de la investigación sobre analfabetismo funcional en México. México, Ed. Universidad Pedagógica Nacional

Lewis, Oscar, 1975, *Antropología de la pobreza*. México, Fondo de Cultura Económica.

Melotti, Umberto, 1980, *Sociología del hambre*, México, Fondo de Cultura Económica.

Recibido: 3 de octubre de 2014

Aceptado: junio 18 de 2015