

## **Los salvajes y los civilizados. Perspectivas occidentales sobre las prácticas alimenticias en los siglos XIX y XX**

Juan Pío Martínez  
Universidad de Guadalajara, México  
juanpiomtzt@yahoo.com

### **Resumen**

En el presente Artículo de investigación se analizan textos de divulgación popular pertenecientes a los siglos XIX y XX, que muestran la continuidad de una estructura de pensamiento de origen medieval basada en los conceptos de *civilización* y de *ideología alimentaria*, así como textos derivados de la Medicina que contribuyeron a relativizar el eurocentrismo inherente a dicha estructura. Se evidencia lo inestable de las categorías *civilizado* y *salvaje*, y se relata su evolución, contradicciones, y matices, puntualizando cómo la hegemonía cultural del mundo occidental mantuvo vigente tal estructura de pensamiento en torno a las prácticas alimenticias.

**Palabras clave:** práctica alimenticia, *salvaje*, *civilizado*, hegemonía cultural, eurocentrismo, ideología alimentaria.

### **The savages and civilized. Western perspectives on food practices on 19th and 20th centuries**

#### **Abstract**

This Research Article analyzes popular divulgation texts from the 19th and 20th century, that show the continuity of a medieval-originated structure of thought, based on the concepts of *civilization* and *food ideology*, and also on the texts derived from the Medicine, which had contributed to relativize the Eurocentrism inherent in this structure. The unstable character of the *civilized* and *wild* categories is evidenced, as well as its evolution, contradictions and nuances, pointing out how the cultural hegemony of the Western world remained in effect that structure of thought about food practices.

**Keywords:** Food practice, *Wild*, *Civilized*, Cultural hegemony, Eurocentrism, Food ideology.

Viene bien comenzar parafraseando el título del libro del historiador suizo Urs Bitterli –*Los “salvajes” y los “civilizados”. El encuentro entre Europa y Ultramar*–, publicado en 1976. A pesar de que Bitterli aludió con él a la expansión geográfica europea de finales del siglo xv, y el análisis propuesto en este Artículo de investigación se ubica en la segunda mitad del siglo xix y la primera mitad del siglo xx, trataré de demostrar que el anacronismo que pudiera derivarse de esta cuestión es más de forma que de contenido. Las fuentes consultadas denotan, en el periodo de estudio propuesto, la vigencia del “desconcierto europeo ante el roce cultural” que menciona Bitterli, lo mismo que la “condena general e inmatizada” de todo aquello que no correspondía a la visión occidental; lo que por pertenecer al ámbito de la naturaleza requería ser calificado de *bárbaro* y *salvaje*, y por lo tanto de “inferior y pervertido”. Mientras que el europeo –y en nuestro caso, el estadounidense por extensión– se entronizaba en el ámbito de la cultura como “señor de la Creación, sin tan siquiera darse cuenta de las responsabilidades ligadas a semejante pretensión” (Bitterli, 1982: 94-95). En la época estudiada por Bitterli, se consolidó un concepto de *civilización* que había venido formándose desde la llamada Baja Edad Media, cuyo proceso de formación fue negado posteriormente por la burguesía decimonónica, con el argumento de que la *civilización* era algo inherente a su condición social<sup>1</sup>. De esa manera, para la burguesía de los siglos xix y xx, el concepto de *civilización* se mantuvo como un indicador para señalar las diferencias culturales.

Si el concepto de *civilización* permite percibir la continuidad de las estructuras de pensamiento relacionadas con la forma de concebir las prácticas alimenticias consideradas *salvajes* y las consideradas *civilizadas*, otro tanto hace el concepto de *ideología alimentaria*<sup>2</sup>, cuyo origen se remonta al siglo xi. La *ideología alimentaria* hacía referencia a la posibilidad de justificar y legitimar como algo natural y necesario el sometimiento de los plebeyos y campesinos a una alimentación de

<sup>1</sup> Para más información sobre este tema, véase *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, de Norbert Elias. El autor explica el surgimiento del concepto de *civilización* como un proceso de transformación del comportamiento, con el que las aristocracias pretendían distinguirse de los grupos beneficiados con la movilidad social en el medioevo. En el siglo xix la *civilización* ya no representa un proceso, sino algo que se da por supuesto, y en cambio aparece “como cosa de ‘bárbaros’ los modos y maneras de las épocas anteriores” (1994: 140).

<sup>2</sup> Este concepto ha sido acuñado y estudiado ampliamente por el historiador italiano Massimo Montanari. De este autor, se recomienda el libro *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa* (1993).

tipo vegetariano, mientras la nobleza y la alta jerarquía eclesiástica se atribuían el derecho a los alimentos de origen animal. En teoría, esta división funcionó hasta que los privilegios nobiliarios quedaron eliminados, como consecuencia de la instauración del capitalismo. Digo en teoría, porque si bien este nuevo sistema socioeconómico presupuso que a partir del siglo XIX toda la población tendría las mismas posibilidades de alimentarse con los mismos productos –proceso que Massimo Montanari califica como *democratización alimentaria*–, ha quedado en realidad como un asunto de mera retórica. Desde los inicios de la llamada Baja Edad Media, la carne se estableció como un alimento de prestigio que sustentaba la propia concepción de lo que se consideraba *civilizado*, al punto de que en el imaginario occidental llegó a resultar inconcebible, incluso en los siglos XIX y XX, la *civilización* sin una alimentación de tipo carnívoro basada en ganado domesticado, de preferencia bovino<sup>3</sup>.

Esa circunstancia se refleja en las fuentes consultadas en este Artículo de investigación. En el primer apartado destacan los textos de divulgación, los cuales refieren a las prácticas alimenticias de los considerados *salvajes*, teniendo como eje de la discusión el consumo de carne, y en forma peculiar, de especies animales de índole no domesticada –lo cual hacía este consumo más susceptible al escarnio–. Es de llamar la atención el hecho de que, por lo general, estas publicaciones hicieron énfasis en la alimentación de los grupos dominantes, lo cual permite percibir la apertura con la que los *civilizados* concebían a las *cocinas exóticas* de los pueblos no occidentales, como sucedería ya entrado el siglo XX, según veremos después.

Esa apertura a lo diferente se dio en el marco de un nuevo contexto histórico, que en este caso tiene que ver más con el desarrollo del conocimiento médico sobre los alimentos que con la consolidación del capitalismo. Así como la idea del *alimento universal* propuesta por Hipócrates<sup>4</sup> perdió su influencia tras el descubrimiento de las calorías por Lavoisier a finales del siglo XVIII –con lo que se demostró que la oxidación de los alimentos es la fuente del calor corporal (Alberti,

<sup>3</sup> No es casual que para los grandes productores de la Guadalajara (México) del siglo XIX, la cría de ganado fuera el recurso productivo más importante, pues se partía del principio de que conforme los pueblos se *civilizan*, “la carne se hace para ellos tan indispensable como el pan” (Blanco, 1881: 50). Incluso, autores más cercanos a nuestros tiempos consideran que hasta que los países en vías de desarrollo “no disfruten de una dieta comparable a la alcanzada por Europa y América del Norte, es inútil hablarles de progreso y civilización” (Ritchie, 1988: 258).

<sup>4</sup> Según esa idea el alimento universal constituye un elemento básico contenido en todos los alimentos. (Lindlahr, 1943).

1961)–, a finales del siglo XIX y principios del XX, el descubrimiento de las vitaminas y de las enfermedades por carencia de esas sustancias, dio pie al surgimiento de una nueva ciencia de la nutrición (Castro, 1946), que contribuiría a mesurar la concepción sobre las prácticas alimenticias de los *salvajes*. Por el momento, baste señalar que hasta en publicaciones de divulgación popular llegó a plantearse que la carencia de las vitaminas en la dieta era un problema endémico del mundo occidental, generado por su peculiar proceso de *civilización* y el uso de productos desnaturalizados como los que se usaban en la mal llamada *alta cocina* (Hogar, 1941).

Puesto que entre los médicos se dio un matiz importante sobre la concepción de las prácticas alimenticias consideradas *civilizadas*, resultó conveniente desarrollar el segundo apartado de este Artículo de investigación con fuentes que de manera predominante derivaron de la disciplina médica. En algunos casos, su mirada permitió conocer la evolución de dichas prácticas.

Lo *civilizado* de la alimentación fue ocasionalmente equiparado a lo *salvaje*, generando matices virtualmente trascendentales; en el fondo persistió una postura eurocentrista que dificultó la total apertura a la aceptación de las diferencias culturales. Parte del objetivo de este Artículo de investigación es mostrar esas contradicciones, que por otro lado contribuyen a cuestionar la hegemonía cultural de la perspectiva eurocéntrica de la historia.

### **Prácticas alimenticias *salvajes***

Desde la época de los grandes descubrimientos geográficos, se imprimió en el imaginario europeo la repulsión por las cosas que servían de alimento a los pueblos que iban descubriendo. Para constatarlo, basta leer los escritos publicados en ese tiempo, y en la época de la Colonia. A modo de ejemplo, cito a fray Antonio Tello, uno de los cronistas franciscanos de la *Provincia de Xalisco*. Hacia 1653, Tello, al referirse a los indios que no se sometían al dominio español, señalaba que éstos se alimentaban de “todo cuanto hallan”, lo mismo comían raíces que venados, caballos, cuervos, hombres, culebras, sapos, zorrillos, “y hasta las heces de las tripas de los venados que matan” (Tello, 1968: 17). Para Tello, eran indios que comían “como los perros” y “sin tener asco” (1973: 277-278).

Las imágenes evocadas por el cronista franciscano son parte de una estructura de pensamiento que, incluso siglos después, llegó a ser hegemónica entre los

grupos dominantes del llamado mundo occidental, así como de las regiones occidentalizadas. Por ello, no resulta extraño encontrar que un autor alemán con formación en ingeniería mecánica como Francisco Reuleaux, se expresara en términos muy similares a los usados por Tello para referirse a esas “razas completamente salvajes”, que comían “casi todo lo que está al alcance de sus medios de caza” (Reuleaux, 1888: 371). Es sintomático de la hegemonía cultural que las publicaciones colonialistas ayudaron a forjar, el hecho de que el ingeniero se refiera a ellas para afirmar que “al leer las costumbres alimenticias de los indígenas de la Australia y Sur de América, se llega a dudar que estos hombres conozcan ni de muy lejos la sensación del asco”. Y esto, porque tales indígenas comían con deleite, “hormigas, insectos de todas clases, reptiles los más variados, larvas, y hasta los gusanos mayores y más repugnantes para nosotros”. También se alimentaban de sapos nauseabundos, que tanto gustaban a los negros del Surinam. Esas cuestiones hicieron plantearse a Reuleaux la posibilidad de que “para estos paladares no existieran diferencias de sabor, y que la elección de alimento esté supeditada tan sólo a la cantidad en que se ofrezca uno u otro” (1888: 371). Más adelante regresaremos a este autor.

En *Biblioteca mexicana popular y económica*, publicación hecha en México a mediados del siglo XIX, que entre diversas disciplinas científicas incluía temas relacionados con viajes, descubrimientos y costumbres, apareció un texto breve pero sustancioso, de autor anónimo, titulado “Los alimentos de algunos pueblos”. En él se trajo a colación, en primer lugar, la costumbre en algunos pueblos de comer tierra, para lo cual se citó al barón de Humboldt. Según el texto, este explorador había aportado curiosísimos pormenores de los otomacos, unos indios venezolanos que vivían errantes a las orillas del río Orinoco, para quienes nada era comparable a cierta arcilla blanda y untuosa que se producía a orillas de ese gigantesco río, por lo que amasaban gruesas bolsas, que luego cocían a fuego lento para guardarlo como un inapreciable tesoro. Para comerlo, echaban en un jarro lleno de agua algunos puñados de ese singular alimento, y el barro que resultaba constituía para ellos una delicia y un regalo. Los “más sibaritas” solían añadir a él “un par de corpulentos lagartos” (*Biblioteca mexicana popular y económica*, 1851: 29). Si este texto apuntaba a provocar la repulsión de los lectores, mayor impacto en ese sentido debió tener la referencia a ciertos antropófagos. Sin especificar quién fue el autor

tomado como fuente, ni la zona geográfica del caso, se mencionó a un misionero que aseguraba que a los caníbales no les gustaba que se bautizara a sus prisioneros antes de comerlos, porque temían que con el bautismo se volviera menos succulenta la carne de esos infelices. Otro caso significativo sobre antropófagos, es el que aparece en el texto antes citado como un caso “sacado del diario de un viajero”. A diferencia del anterior, éste sí es posible ubicarlo geográficamente; se refiere, sin duda, a los pueblos africanos ubicados al norte del Congo, en la Guinea inferior<sup>5</sup>. Según ese testimonio, cuando “un anzicano” quería dar a su rey un brillante testimonio de su amor, se cebaba, se hacía matar, cocer, aderezar “y servir a la mesa de S.M.”. Al día siguiente, éste le decía al hijo de quien se hubiera comido que su padre había estado exquisito, “muy tierno y perfectamente sazonado”. Ante eso, “la familia del comido” no cabía en sí “de contento y ufanía”. Acto seguido, el “monarca anzicano” dormía “el dulce sueño del justo” (1851: 29).

Desde una postura etnocentrista, era poco menos que imposible no cuestionar o criticar las prácticas alimenticias de los pueblos que fueran considerados *salvajes*. Pero no sólo éstos eran susceptibles a tal escarnio; la tendencia comprendía a los pueblos no occidentales, y a los que estaban en proceso de occidentalización. De ahí que Reuleaux, a quien nos hemos referido antes, llamara la atención en que no era “completamente necesario fijarse en pueblos de tan escasa cultura para que la sorpresa nos haga exclamar: ‘¡Qué cosas se comen!’”. La atención se enfocó, entonces, en el pueblo chino. A éste se le podía reconocer el hecho de tener una “civilización tan elevada”, que en materia alimenticia realizaban “cosas estupendas” (Reuleaux, 1888: 371). Lo que podía resultar deplorable a los analistas como Reuleaux, es que comieran “con extraordinaria afición cualquiera clase de ranas”, así como que en las mesas chinas se sirvieran “perritos, gatitos, ratas asadas, y hasta las aletas de tiburón”, artículos alimenticios que pasaban “como bocado exquisito” (1888: 371).

Aunque es generalizada la referencia al consumo de perros y gatos por los chinos, no queda muy claro en las fuentes consultadas hasta qué punto eran considerados por ellos mismos como alimentos de prestigio. En un caso se afirmó que dichos animales tenían gran demanda entre “el pueblo”, el cual no exigía más que los hubiera

<sup>5</sup> Lo anterior se deduce de la alusión en el texto citado al *anzicano*, cuya ubicación geográfica la ofrece el *Nuovo dizionario geografico universale, statistico-storico-commerciale* (1826), de Giuseppe Antonelli.

en abundancia en el mercado, “pues estas son sus carnes favoritas” (*Biblioteca mexicana popular y económica*, 1851: 29). Por su parte, en *Mundo científico*, una publicación española de principios del siglo xx, se especificó que había una variedad de perros comestibles criada exclusivamente para destinarla “a las mesas de lujo, las de los mandarines, funcionarios y de los comerciantes ricos”. Sólo esa gente acaudalada podía permitirse comer ese plato de lujo, delicado. Éstos eran perros de talla pequeña, cabeza grande y redondeada, cuerpo graso y rechoncho, y patas muy cortas. Al nacer, los perros eran alimentados con leche y arroz, y después de dos meses de engorda bajo ese régimen, eran encerrados en grandes jaulas y trasladados al mercado, “muchas veces en compañía de gatos jóvenes también destinados a ser comidos” (1903: 655). Llegado el momento, el cocinero elegía una víctima, misma que estrangulaba como si fuera un pollo, y escaldaba para sacarle el pelo, el cual ponía cuidadosamente aparte para venderlo a los fabricantes de pinceles. El animal, despojado de su pelo, pero no de la piel, abierto y vaciado como se hace con los conejos, se ponía a hervir y se servía en pequeñas tajadas para cogerse fácilmente con esos palillos que los chinos emplean “en vez de los tenedores y cucharas”. En tanto que recurso para resaltar lo extravagante, no deja de ser interesante que la soya, hoy usada como aderezo, se pensara como un producto “compuesto de peces podridos y habichuelas fermentadas” (1903: 655).

Curiosamente, ya avanzado el siglo xx, en un artículo titulado “El arte de comer de los chinos”, de Lin Yutang, un famoso filólogo y escritor chino formado bajo el cristianismo y en instituciones universitarias occidentales, no se alude ni a los perros ni a los gatos como alimento de los chinos. Lo interesante es que este autor no eludió dar cuenta de prácticas alimenticias que seguramente sabía que podían ser denostadas por sus posibles lectores occidentales. Así, entre otras cosas, Yutang aseguró que los chinos comen “todo lo comestible en esta tierra, de preferencia cangrejos, y si nos vemos obligados a ello, corteza de árbol”. Por necesidad económica y por hambre, comían cucarachas asadas y las crisálidas de abejas fritas, y agregó que incluso por esas razones “algunos se han visto obligados a comer niños (...) pero, gracias a Dios, nos los hemos comido crudos, como los ingleses comen la carne de la res” (Yutang, 1937: 101).

En otro artículo de divulgación titulado “Lo que se come en el mundo”, esta vez de autor anónimo, al referirse a los chinos tampoco se incluye a los perros y los gatos,

pero sí a otros artículos alimenticios. Fuera de reconocer que la china es una de las más famosas cocinas del mundo, se habla del gusto por condimentar los huevos pasados, que eran tanto más estimados cuantos más años tenían. Nuevamente, nos encontramos con descripciones de prácticas alimenticias propias de las clases altas, pues esos huevos solían ser un manjar exclusivo para la mesa de un potentado. Para tenerlos a punto, los chinos enterraban los huevos y dejaban “que el tiempo y la humedad transformen el producto en algo incomedible para el paladar de Europa y América”. Otro de los platillos chinos cuyo costo lo ponía fuera del alcance de los que no tenían la suficiente solvencia económica, era la sopa de nidos de vencejos. Los nidos eran hechos por las aves con ramitas y algas marinas pegadas mediante su viscosa saliva, la cual, una vez endurecida por el tiempo, se aprovechaba para la sopa, pues las algas y las ramitas eran “olímpicamente despreciadas por el cocinero” (1945: 219).

No hace falta ser muy exhaustivos en la descripción y análisis de las formas en que se veían y se conceptualizaban las prácticas alimenticias de los pueblos no occidentales, para comprender la actitud de asombro y rechazo de quienes escribieron sobre ellas. Lo peculiar es que esa misma actitud alcanzó a manifestarse en algunos textos, al tratar sobre las prácticas alimenticias *civilizadas*. De esa manera, aquello que desde posturas hegemónicas llegaba a considerarse *civilizado*, podía también considerarse más cercano a lo *salvaje*, incluso desde el paradigma occidental.

### **Prácticas alimenticias *civilizadas***

A diferencia de los textos en que se describieron las prácticas alimenticias de los *salvajes*, los autores de las publicaciones en que se trató el tema de las prácticas alimenticias de los *civilizados*, salvo excepciones, fueron médicos. El dato es importante, porque al reconvenir a sus congéneres sobre la importancia de cuidar su alimentación, dieron cuenta de algunos de los gustos de éstos, equiparándolos con los de los *salvajes*. Asumo que con esto trataban de orientar sus prácticas alimenticias hacia una vertiente que con el surgimiento de la ciencia de la nutrición llegó a ser denominada científica y racional<sup>6</sup>.

<sup>6</sup> Véase Juan Pío Martínez, “La ciencia de la nutrición y el control social en México en la primera mitad del siglo XX” (2013a).



Con el propósito de resaltar el significado de ser *civilizado*, y mostrar el proceso de depuración alimenticia, por así decirlo, que había sido necesario transitar para dejar atrás el estado de *salvajismo*, se recurrió a la historia. Uno de los estudios que se plantearon en este sentido, fue un compendio de fisiología humana; obra destinada especialmente al clero y los seminarios, como se lee en la portada de la misma —de la cual se consulta la traducción de la segunda edición francesa publicada en 1862—, de J.C Debreyne, quien fue profesor de medicina de la facultad de París, sacerdote y religioso de la Gran Trapa<sup>7</sup>. Es de llamar la atención, el énfasis que se hizo de la gula pasada y contemporánea de los autores en cuestión. Debreyne recuerda a los glotones célebres de la antigüedad clásica, y para fortuna nuestra se detiene en particular en Heliogábalo, al que llamó “monstruo de extravagancia en todo género”. Digo por fortuna, porque de este emperador romano puntualizó no sólo lo costoso de sus banquetes, sino algunos de los componentes de los mismos. Así sabemos que en alguno de ellos podía pedir “hasta seiscientos sesos de avestruz”, y “los talones asados de un gran número de camellos tiernos”; que se hacía servir “platos de lenguas de papagayos o de ruisseños y de peces raros”, y que en su búsqueda de “la invención de nuevos manjares (...) quiso también hacer guisar, según dicen, hasta carne humana y excrementos, para saborear todo cuanto era posible conocer en la naturaleza” (Debreyne, 1862: 303-304).

El tema de la gula en la antigüedad clásica también se trató en la *Enciclopedia Universal-Ilustrada*, de 1909, específicamente en la sección histórica de la entrada titulada *Alimento*. En ella se lee que a la austeridad de la civilización greco-romana le siguió “el lujo más desenfrenado, que mal podía satisfacerse con una alimentación puramente vegetal” (1996: 717). Si en la *Iliada* se mencionó por primera vez la presencia del buey hervido entre los platos servidos, “pronto el lujo de la mesa no se satisfizo con los más exquisitos comestibles, sino que buscó las especies animales más raras, y por consiguiente más costosas, para servir las en los banquetes” (1996: 717). Los romanos llevaron la gula a su máxima expresión. Salvo los animales sagrados de cada país y aquellos que consideraban malsanos o abyectos, ninguna especie se salvó de ellos. En la enciclopedia citada, se afirma que los romanos consideraban venenosa la carne de codorniz, e indigesta la de tortuga de mar, la

---

<sup>7</sup> Orden monástica católica fundada en 1664. Debe su nombre al monasterio de *La Trapa*, ubicado en Normandía, Francia.

de ciervo, “y la de todos los solípedos”, entre los que habría que contemplar a los caballos. La carne de estos animales estaba proscrita por indigesta, pero más que nada porque su consumo “deshonraba al que la comía, rebajándole al nivel de los esclavos” (1996: 717). Más adelante volveremos a tratar sobre el consumo de carne de caballo. Por el momento, basten sólo algunos comentarios: los griegos, al parecer, no despreciaban a los solípedos. Aristóteles, por ejemplo, tenía por “excelente la carne de camello”; de acuerdo a Heródoto, los sátrapas persas “en las grandes solemnidades, mandaban servir un caballo, un burro, un camello o un buey entero hervido, animales todos cuya carne se consumía en Alejandría en tiempo de Galeno”. De cualquier forma, más tarde que temprano los romanos habrían dejado su aversión a los animales solípedos, pues llegaron a ser comestibles para ellos mamíferos tales como: buey, cerdo, cabra, carnero y liebre, esta última “se consideraba un plato sumamente delicado”. Por otra parte, resulta interesante el dato de que, por lo menos hasta la época de Plinio, hayan figurado los perros asados o hervidos en los banquetes romanos, así fuera “especialmente en las comidas funerarias” (1996: 717).

En el apartado anterior se discute que, aun cuando se le reconocieran grandes adelantos a la cultura china, el consumo de perro fue una práctica ampliamente cuestionada. En este sentido, el dato de que también pueblos ya *civilizados* como los romanos lo tuvieran en gran aprecio en un sentido culinario, nos ubica en esa delicada frontera entre lo *salvaje* y lo *civilizado* que los galenos contribuyeron a trazar. No es casual que sea posible encontrar opiniones como la del médico mexicano Máximo Silva, en la que además de refrendar al perro como “un bocado muy estimado en las mesas romanas”, se agrega que a los franceses también les gustaba este alimentarse de ese animal, así fuera en situaciones difíciles. Silva menciona el sitio de París (1870-71), episodio histórico en el que los perros “fueron devorados en gran número”, estableciendo un cálculo que fluctuaba entre los 12,000 y los 14,000 perros sacrificados, de los cuales supone que habrían dejado buenos dividendos, “pues la libra de esta carne se expendía a 3 y a 4 francos”. También hubo gran consumo de gatos, pues en el mencionado sitio “se comieron 5,000 aproximadamente”. Ese consumo los franceses lo practicaron incluso “en nuestro país”, pues según Silva, durante la intervención francesa, “los soldados de Napoleón hicieron gran consumo de estos animales”. A final de cuentas, Silva

recuerda el famoso apotegma al decir, “¿quién podría asegurar que no le han dado gato por liebre, más de una vez?”. Este autor consignó que incluso a principios del siglo xx, no sólo los chinos gustaban del perro como alimento, sino que éste también era un manjar de lujo a orillas del Missouri y del Mississippi (Silva, 1917: 544)<sup>8</sup>. Desafortunadamente, el médico no aclaró qué tipo de población lo consumía en estos lugares, lo cual es un dato crucial dada la condición histórica de los Estados Unidos de Norteamérica como país de inmigrantes.

Para una explicación histórica acerca del tránsito de lo *salvaje* a lo *civilizado*, es particularmente interesante un libro titulado *La Mesa francesa*, de autor anónimo, publicado en la década de 1940. De acuerdo a este texto, “puede fácilmente medirse el valor humano de la civilización y la cultura de un pueblo, viéndolo comer”. Hecha la sentencia, el autor o autora de esa obra se vuelca a demostrar que, si bien Francia, como cualquier otro país europeo fue una nación bárbara, fue también la primera en dejar atrás la barbarie. Esto, según sus propios cálculos, debió haber ocurrido hacia el siglo xvii, pues si en el año 1500, “reyes y señores comían en vajillas de oro o de plata, pero tan groseramente como los galos de un siglo antes de nuestra era”, dos siglos más tarde “el pueblo francés era el más civilizado de la tierra”. Prueba de ello es que los franceses dejaron de preocuparse por “el aparato y la cantidad” para atender “la calidad y la buena preparación”. Ya no más pájaros vivos saliendo de pasteles gigantescos, o escenas religiosas o burlescas montadas con figuras hechas con carne, entre otras cosas por el estilo. La buena cocina de los franceses *civilizados* no tenía ese origen, no podía venir de unas clases altas que “no se preocupaban sino de la decoración que enmarcaba sus francachelas”. El surgimiento de la buena cocina fue entonces “la obra secular del pueblo de los pequeños artesanos de las ciudades”. Éstos tenían no sólo “comida excelente y sana, los mejores animales del gallinero, las piernas de los mejores corderos, los quesos más exquisitos y las frutas más sabrosas”, sino que tenían también mejores hábitos, pues al no tener acceso a tanta parafernalia como la nobleza, se ponía más atención a lo que se comía, cosa que impedía “que se comiese tan suciamente en la mesa” (*La Mesa francesa*, 1946: s/p). A pesar de lo romántico del planteamiento, la historiografía existente no me permite respaldarlo. Ya desde 1936, Norbert Elias había estudiado el origen de las buenas maneras en la

<sup>8</sup>De acuerdo con Louis Pautet, hacia finales del siglo xix, el perro también era comestible en Munich (1886: 11).

mesa, en el libro *El proceso de la civilización*. En él se contradicen en buena medida los planteamientos anteriores, pues la diferenciación social a través del consumo alimenticio aparece como resultado de fuertes relaciones ideológicas y de poder.

En *La Mesa francesa* hay otra afirmación difícil de sostener. La obra da por sentado que al acceder al estado de civilización, la gula quedó como un recuerdo de las prácticas alimenticias de “la mayor parte de la gente”, y principalmente “de la realeza” de antes del siglo XVI. De hecho, casi al inicio de la obra se reconoce que si en “otros tiempos se tragaba sin orden ni medida, exponiéndose a indigestiones, y se bebía de la misma manera”, el francés del siglo XX había “roto completamente con aquella tradición de glotonería” (*La Mesa francesa*, 1946: s/p). Es difícil conciliar esa afirmación con los datos que se tienen para el siglo XIX, el cual parece olvidado olímpicamente por la obra en cuestión. Me remito a un tiempo anterior, porque parto del supuesto de que la gula es una actitud, una forma de manifestar el poder y el estatus social difícilmente superada en el siglo XX<sup>9</sup>. Casi cien años antes de la publicación de *La Mesa francesa*, el político mexicano Melchor Ocampo ofreció un testimonio de su viaje a Francia hacia 1842, que ayuda a poner en tela de juicio dicha afirmación. Ocampo escribió que los parisenses eran, “probablemente el pueblo más goloso del mundo”, pues “hasta en las clases últimas de la sociedad se encuentra quienes pretendan voz y voto sobre el bocado más tierno”; eran personas “cuyo Dios es su vientre, el comedor su templo, la mesa su altar y la comida toda su religión y su existencia” (Ocampo, 1901: 25, 36). Este político describió incluso algo del que llamó “sistema francés de cocina”, que le pareció uno de los más graves inconvenientes. Se refirió a la “manía de comer las carnes manidas, manía que llevan hasta un grado increíble, y que los hace comer las aves especialmente podridas, como suena, podridas”. Esto no le pareció a Ocampo muy *civilizado*, pues aun cuando los votos más competentes y decisivos, como decía, “encuentran este método superior, delicado, sensual”, sentía que para él y sus compatriotas era todo lo contrario, pues le resultaba algo “inmundo, insufrible” (1901: 25, 36).

Los médicos fueron más implacables en el señalamiento de la gula, y de aquellas prácticas alimenticias que, según el criterio del mismo paradigma occidental,

<sup>9</sup> Aunque estos problemas se dan, mayoritariamente, en una población que de manera inconsciente trata de emular las prácticas alimenticias de las clases altas de antaño. Para profundizar en el tema de la gula como forma de manifestar poder, se recomienda, de Juan Pío Martínez, “La gula. Notas sobre un pecado capital sistemáticamente transgredido”, en David Carbajal López, (coordinador) *Catolicismo y sociedad, nueve miradas, siglos XVII-XXI* (2013b).

presuponiéndose *civilizadas* rayaban en lo *salvaje*. Debreyne, a quien ya citamos, se refiere a la gula como un estado patológico extremo entre personas con trastornos mentales, pero también entre personas aparentemente sanas. Entre las primeras, contempló lo que le parecían las aberraciones más extrañas. Era el caso de los jóvenes “cloróticos”, que comían con avidez, cenizas, carbón, mortero, yeso, tierra, insectos asquerosos, arañas, hasta excrementos. Había casos de niñas de un apetito tan depravado, que tragaban espinas o alfileres. Lo más insólito eran los polífagos, como “un tal Bijou”, al que antes de morir de indigestión “por haber engullido un pan caliente de más de cuatro kilogramos”, se le había visto “devorar un león muerto de enfermedad en la casa de las fieras de París” (Debreyne, 1862: 101-102). Según Debreyne, ese y todos los polífagos, cuya historia nos demuestra hasta dónde puede llegar la fuerza de la glotonería, no eran nada comparados “con el famoso polífago Tarrare”. De la larga referencia a este personaje, se mencionarán sólo algunas de las cosas de las cuales llegó a alimentarse. Con un hambre insaciable, se comía de la botica de un hospital militar donde fue internado, “los cataplasmas y todo aquello de que podía apoderarse”. Se comía también los perros y los gatos. A uno de estos últimos “le despedazó el vientre con los dientes, chupó la sangre y le devoró, no dejando más que su esqueleto descarnado”. Tarrare disfrutaba mucho de la carne de la serpiente, y se comía vivas las más gruesas culebras sin dejar nada de ellas. En alguna ocasión se le sorprendió “bebiendo la sangre de los enfermos que acababan de ser sangrados, y devorando cadáveres en la sala de los muertos”. Incluso fue sospechoso de comerse un niño de catorce meses de nacido (1862: 101-102).

Si bien los casos antes mencionados resultan extremos, no era menos condescendiente Debreyne al referirse a las prácticas alimenticias de las clases altas, en quienes veía una gula no menos patológica. Fue precisamente la gula de estos sectores sociales, la que lo inclinó a calificar a la intemperancia como la madre de todas las pasiones animales y vergonzosas, y como tumba de la inteligencia. Lo más grave para este médico era que “esos grandes glotones, esos gastrónomos polisarcos”, por sus “vastas ingurgitaciones de carnes y sus repetidas libaciones báquicas”, eran propensos a males más o menos graves, como “apoplejías, parálisis, hemorragias, hemoptisis o esputación de sangre; la gota, los aneurismas, las fiebres agudas, etc.” (Debreyne, 1862: 301). Por todo ello se preguntaba, “¿Quién es capaz de enumerar los males que engendra en la alta sociedad ese lujo desenfrenado

y siempre creciente, que en realidad no es más que el fruto de una civilización llevada hasta sus últimos límites?”. Y esto, porque para Debreyne el problema estaba precisamente en el tipo de civilización que se había desarrollado hasta entonces, pues ésta provocaba la inacción del cuerpo y el alma; y hacía que el rico indolente se habituara a no respirar más que el aire sofocante de sus aposentos, a no salir sino en carruaje, a vivir de noche y dormir de día, a no usar más que alimentos suculentos y bebidas espirituosas, y a “entregarse sin miramiento a toda clase de deleites, aun los criminales” (Debreyne, 1862: 304).

Ya en el siglo xx, el médico mexicano Máximo Silva trató el tema de la higiene en términos más o menos similares. La higiene, decía Silva, en tanto que ciencia, cuenta con todos los recursos para conservar nuestra salud, pero esto no es posible si no la ayudamos “con nuestra buena voluntad”. De nada sirven sus benéficas prescripciones, decía, si hacemos la noche día, y el día noche, si nos sobrealimentamos siempre que podemos (Silva, 1917: 477). Criticaba la presunción propia de las clases altas, de vivir educando el gusto, cuando en realidad vivían pervirtiéndolo. Para demostrarlo, trajo a colación la tendencia a volver apetitosos, “manjares cuyo simple aspecto y olor nos provocan a primera vista una natural y muy justificada repugnancia”, y ponía por ejemplo “los quesos agusanados, hediondos y corrompidos, cuya presencia infecta todo el ambiente del lugar donde se colocan”, los cuales eran luego ingeridos “con una voluptuosidad inconcebible”. Aquellos alimentos, por si fuera poco, solían acompañarse “tomando bebidas amargas, alcohólicas, más o menos fuertes en su concentración, y para las cuales también ha precedido una educación más o menos prolongada”. En esas circunstancias, concluía Silva, “de poco, de nada, mejor dicho, servirán las prevenciones sensatas y salvadoras de la Higiene!...” [sic] (1917: 477-478). Al igual que para Debreyne, para Silva era preocupante que los alimentos de que disfrutaban las personas acomodadas, no fueran más que “una serie no interrumpida de venenos, (esta es la palabra), venenos cuya variedad forma las delicias del gastrónomo”. El problema era que su molicie, esa comodidad excesiva en la manera de vivir, les hacía “olvidar o desconocer esas enfermedades, esas intoxicaciones que le arrancan tarde o temprano los más lastimeros ayes de dolor”. Por otro lado, Silva menciona al infeliz desheredado que, por contraste, se alimentaba escasamente “con los desechos del rico, o con raíces u otros vegetales de reconocida pobreza nutritiva”, lo que desde su punto de vista predisponía a las

clases pobres a tomar alcohol. La alimentación de los pobres en las ciudades, si bien de “malísima” calidad, podía variarse un poco; en cambio, en las aldeas del campo, la alimentación habitual era “atole o café de calidad detestable, tortillas, frijoles y el indispensable chile” (1917: 478).

Silva menciona cuáles fueron los alimentos consumidos por las clases pobres que no poseían una connotación *salvaje* o *bárbara* –sin contemplar al alcohol, pues éste era un producto al que recurrían tanto las clases bajas, como las altas–. Sin embargo, algunos médicos, desde su percepción, plantearon su postura frente a la higiene. Este fue el caso del médico jalisciense Miguel Galindo, quien en su tesis de recepción para obtener el título de médico en 1908, calificó a la higiene como “una ciencia sumamente aristocrática”, y no porque ella lo quiera, decía, “sino porque la ignorancia y la mala educación huyen de ella”. Su propia definición de la composición de la sociedad abonaba en ese sentido, pues la concebía como algo conformado por cuatro clases sociales: la clase media, la baja, una intermedia a éstas, y la aristocracia (Galindo, 1908: 165). Este posicionamiento lo condujo a decir que “la gente pobre tiene el gusto embotado, y alimentos que hasta a la vista repugnan a ciertas personas, a ella le parecen agradables”. El consumo de sustancias irritantes, como el chile, era para él una “de las más notables faltas que hemos notado en la alimentación particular”, porque “congestionan el intestino y hasta lo lesionan”. También habló de las sustancias de “mala digestión”, entre ellas el menudo, o más bien dicho la parte del menudo más preferida de todo el mundo, las patas del cerdo, alimentos que a la mala digestión sumaban la forma desaseada de prepararlos, “de un modo que causa asco”. Lo mismo decía del “pozole, y en general de todos esos guisos que se hacen al aire libre en nuestros mercados, como zopes, enchiladas, carnes fritas, tortas compuestas, etc.” (1908: 249-250).

Más allá de posturas que en la actualidad podrían ser calificadas de discriminatorias –como la mostrada por Miguel Galindo–, durante la primera mitad del siglo xx se plantearon también argumentos que invitaban a dejar de lado la distinción entre lo *salvaje* y lo *civilizado* en las prácticas alimenticias, tomando en cuenta, precisamente, que lo que se consideraba *civilizado* no siempre correspondía con tal superioridad de gustos. Así, Máximo Silva se refirió a un viajero que acababa de dar una relación minuciosa acerca de la alimentación pública que se acostumbraba en diversas comarcas “más o menos salvajes”, con el propósito de “probar que no hay razón en

limitar nuestros recursos culinarios a ciertas y determinadas categorías del mundo animal” (1917: 543-544). Esto le sirvió a Silva para argumentar que, en cuestión de alimentos, todo se reducía a modas, algunas de las cuales solían quedar en desuso mientras que otras volvían a hacer furor. Recordó que en el siglo XVI las lenguas de serpiente se consideraban como platillo sabrosísimo, al igual que los jamones de oso y de jabalí los cuales “perfumaban las suntuosas mesas de los señores feudales, y hoy nadie piensa en semejantes manjares”. En su propia época, el zorro era para los habitantes de los mares polares un regalo delicioso. Y en la América meridional, los indios y negros consumían el caimán “con fruición” y decían del mismo “que si no fuera por su olor almizclado sería preferible a todos los alimentos”. En otras localidades y circunstancias también eran comestibles “el erizo, la ballena, las ratas, las ranas, etc., etc.” (1917: 543-544). Es decir, una variedad de animales que más que ser considerada propia de *salvajes*, para Silva deberían figurar como alimentos plausibles ante determinadas circunstancias.

Incluso en publicaciones de divulgación empezaba a circular esa manera de concebir las diferencias culturales en materia de alimentación. En “Lo que se come en el mundo”, artículo citado anteriormente, apareció una especie de invitación abierta a soslayar el etnocentrismo. El texto señala que, en caso de plantear la hipotética situación de un cocinero cualquiera dispuesto a preparar los platos más famosos del mundo, sin distinción de latitudes y gustos, nos hallaríamos “ante una lista de manjares que abarcaría las más sorprendentes combinaciones comestibles, desde hormigas negras del África, pasando por sopa de nido de ave, hasta nuestros suculentos bistecs” (1945: 219-220). El autor reconoció que más de uno quedaría estupefacto ante esta lista, por eso llamó la atención en que “no sería correcto proferir exclamaciones de horror que condujeran a establecer una superioridad de gustos”. Puesto que lo más seguro es que no faltaría quien considere raro comer patas de rana, ostras, caviar, y queso Camembert, era necesario tener en cuenta que “no hay nada fijo acerca de los gustos. Y lo repugnante que para un inglés pueda ser un platillo de hormigas tostadas, lo será, para el africano que las come, el pastel de riñón que suele prepararse en Inglaterra”; y qué decir del plato “de carne cruda sazónada con especias” conocido como “tartar”, que se comía en Alemania. Los aborígenes de Australia comían larvas que habitan en los árboles y tórtolas crudas, mientras que la serpiente era un plato que “últimamente (...) se ha puesto de moda en diversos



lugares del mundo”. En fin, concluyó el articulista, “existe un principio que dice que lo que para un hombre es alimento, para otro es veneno” (1945: 219-220). La cuestión propuesta por el autor era no menospreciar y aceptar las diferencias.

En el libro *La Mesa francesa*, también citado anteriormente, el autor asume una postura similar aunque más limitada, pues se señala, concretamente, que la gastronomía es una ciencia con dos cultivadores exigentes: “los franceses y los chinos”. Entre éstas, la obra realza a la cocina de los franceses, pues mientras la cocina china podía “parecer rara a los paladares occidentales poco aficionados a las flanerías exóticas”, la cocina francesa “goza de la estimación universal”. Para matizar esta contundente afirmación, se apresuró a añadir que lo anterior no quería decir que se comiera bien solamente en Francia. “No; todos los países tienen platos sabrosos, pero en Francia se come bien en todas partes, en la mesa del campesino, en la del obrero y en la del banquero y algunas veces mejor en las de los primeros que en la del último” (*La Mesa francesa*, 1946: s/p). En realidad, la cocina francesa no tenía tal aceptación universal, pues por lo menos uno de sus ingredientes favoritos era motivo de rechazo. Veamos cuál era éste.

A la par de los planteamientos que proponían la posibilidad de concebir ciertas prácticas alimenticias de los *civilizados* como cosa de *salvajes*, y de las discusiones que cuestionaban la vigencia de estos postulados, se analizaba una temática que aparecía en calidad de estigma en varios países occidentales, principalmente Francia: el consumo de carne de caballo. Para Francisco Reuleaux, algo que explicaba la aversión que suele tenerse a la carne de caballo “verosímelmente” procedía “del carácter sagrado que desde tiempos primitivos se le atribuía a este animal” (1888: 372). Según Reuleaux, era por ese tipo de razones que la carne de caballo aún no había logrado una aceptación general; tanto el caballo de silla como el de tiro se destinaba “a la suerte de entregar su cuerpo a un verdugo, después de haber sido explotado hasta el último residuo de su fuerza vital” (1888: 390-391).

Ciertamente, era generalizada la tendencia a establecer diferencias entre ganado mayor y ganado menor, y entre animales de renta y de trabajo. Incluso era usual clasificar a los animales domésticos en auxiliares o motores, industriales, y comestibles o de alimentación. Sin embargo, al final se reconocía que esas divisiones carecían de verdadero fundamento, no sólo porque mientras algunos animales eran exclusivamente auxiliares por lo menos en Francia –como el caballo y

el perro-, otros eran, al mismo tiempo, bestias de carga y de labor, auxiliares y de alimentación “(como el buey), o bien alimenticios e industriales, como el carnero, el ganso y el pato”, la verdadera cuestión estaba en que la aplicación del animal solía cambiar según el país. Por eso, así como el perro era comestible en China, en el Senegal y en Munich, “la hipofagia” estaba progresando “de tal modo, que sin duda está próximo el día en que podrá considerarse el caballo como auxiliar y alimenticio”, a decir de Louis Pautet, en su *Manual de zootecnia general y especial* (1886: 11).

Silva sugiere que así como los productos de América tardaron en ser aceptados en Europa, algo parecido ocurrió con la carne de caballo. La aseveración resulta curiosa, pues como hemos señalado anteriormente, este alimento ya figuraba en el gusto culinario de las clases altas de la antigüedad clásica. Como quiera que sea, Silva menciona el caso de una conferencia dictada en 1864, en el *Jardín de Aclimatación de París*, con el objeto de extender el uso de carne de caballo. Uno de los argumentos esgrimidos entonces, según este autor, fue “que los indios de las pampas vivían, exclusivamente, de carne de caballo, y que los tártaros no tenían, tampoco, otro alimento” (1917: 543-544). Siguiendo a *Tavernier*, se contó que para los tártaros bastaba, “para comer dicha carne, ponerla bajo la silla de sus caballos, con lo cual queda, en cierto modo, cocida, a causa del movimiento y del calor del hombre y de su cabalgadura”. Esos argumentos, que en otro contexto podrían haber sido tomados como prácticas *salvajes*, al parecer tuvieron el efecto esperado, pues en 1866 ya se habían abierto “por fin, en la capital de Francia, los primeros despachos de carne de caballo. Pero aunque este artículo se puso a bajo precio, las clases proletarias lo rechazaron, al principio con obstinación”. Ése no fue el caso en Alemania, sigue diciendo Silva, que “no se mostró tan refractaria a la carne de caballo”, por lo que ya para ese año de 1866 “había siete carnicerías hipofágicas en Berlín, en donde se hacía gran consumo de la referida vianda, por el pueblo”. Aunque en Francia “el consumo de esa carne es casi nulo en provincias”, en París “aumenta de día en día. Sólo en el año de 1899 se consumieron 15,000 caballos, 700 asnos y 50 mulas”. España también tenía sus reservas, pues la carne de caballo solía “comerse en contadas comarcas, y con grandes restricciones” (1917: 543-544).

Además del gusto culinario, la medicina también estaba aportando argumentos para que la carne de caballo fuera aceptada como un alimento con propiedades

curativas, tal como informa Miguel Galindo, en 1908. En su tesis, Galindo escribe que pese a las preocupaciones respecto de la alimentación, entre las que encontraba la aversión que se tiene a la carne de caballo, “algunos médicos europeos” estaban “recientemente” recomendando el consumo de esa carne a sus enfermos anémicos o tuberculosos. Puesto que en Guadalajara (México) era precisamente la mala alimentación la que provocaba la proliferación de la anemia y la tuberculosis, había que darles la razón a esos médicos, “pues se sabe que el caballo es refractario a la tuberculosis, al contrario de los bóvidos que son muy propensos a ella” (1908: 253-254).

De acuerdo con el naturalista español y profesor de biología Orestes Cendrero Curiel, ya fuera por cuestiones de salud o por mero gusto culinario, hacia principios del siglo xx la carne de caballo era un alimento “de uso muy generalizado (...) en las grandes poblaciones”. Para entonces constituía “un excelente alimento de muy fácil digestión cuando proviene de animales no muy viejos y además tiene la ventaja de ser mucho más barata que la de buey, etcétera” (Cendrero, 1926: 141).

A pesar de todas las evidencias que prueban el gusto de algunos países europeos por la carne de caballo, aún hoy ésta sigue considerándose una práctica alimenticia propia de *salvajes*. Incluso, para recalcar que nunca se ha recurrido a esa práctica alguna vez, se generaliza la aversión afirmando que “a los occidentales comer carne de caballo nunca les ha parecido una cosa muy apetecible”<sup>10</sup>. Es decir, que de alguna manera, la distinción entre las prácticas alimenticias *salvajes* y *civilizadas* sigue vigente en el imaginario de la cultura occidental.

## Reflexiones finales

Desde una perspectiva generalizada y difundida por medio de publicaciones de divulgación popular, quienes ostentaban prácticas alimenticias susceptibles de ser consideradas *salvajes* eran los pueblos que además de no pertenecer al *mundo occidental*, no consumían carne de animales domesticados, —esto último era un criterio importante para reconocer si se era o no un pueblo *civilizado*—. Tal perspectiva da cuenta de la continuidad de cierta estructura de pensamiento desarrollada desde antes incluso de los primeros contactos de los europeos con los pueblos de ultramar, en la que los conceptos de *civilización e ideología alimentaria*

<sup>10</sup> Para profundizar en este tema se recomienda la lectura del artículo “La carne de caballo un alimento ‘tabú’ para los pobladores de occidente”, en *CNN México*, <<http://mexico.cnn.com/salud/2013/02/21/1a-carne-de-caballo-un-alimento-tabu-para-los-pobladores-de-occidente>>.

desempeñaban una función importante como instrumentos de diferenciación social. Dicha continuidad estaba signada por un eurocentrismo propio de relaciones fincadas en criterios de inferioridad-superioridad, en los que siempre resultaban ser *inferiores* aquellos que no compartieran formas culturales equiparables a las del grupo conquistador y colonizador.

En buena medida, la Medicina occidental fue la ciencia a partir de la cual fue posible desarrollar una perspectiva que atentaba en cierto modo contra la visión eurocéntrica mencionada antes. Al proponerse el cuidado de la salud mediante la alimentación, tal perspectiva no se enfocó únicamente en las clases bajas, sino que incluyó también a las clases altas, permitiéndole a los médicos criticar algunas prácticas alimenticias al interior de la propia sociedad capitalista, que les parecieron más propias de seres *salvajes* que de seres *civilizados*. A pesar de esta circunstancia, y de la revaloración de las prácticas alimenticias de los pueblos no occidentales, la percepción de lo que según la perspectiva dominante debía tenerse como *civilizado* o como *salvaje* siguió desempeñando una función primordial para remarcar no sólo las diferencias culturales, sino para determinar el grado de superioridad de una cultura sobre otra.

En ese sentido, la hegemonía cultural del mundo occidental mantuvo vigente la perspectiva eurocéntrica de la historia, con lo que se da por sentado que para ser *civilizado* es preciso asumir el proceso de *occidentalización*. Este proceso implica, entre otras cosas, un consumo alimenticio de tipo carnívoro, y el desarrollo de una ganadería a ultranza, prácticas que ya en el transcurso de la periodización estudiada en este Artículo de investigación demostraron las consecuencias adversas para los habitantes autóctonos de los países inmersos en esa occidentalización, muchos de los cuales, aún a mediados del siglo xx, no terminaban de completar el proceso civilizatorio iniciado desde la expansión europea de siglos anteriores; eso es motivo de otra investigación.



## **Bibliografía**

Alberti, Giuseppe (1961), *Alimentación humana. Pasado, presente y futuro*, Ciudad de México: UTEHA.

Antonelli, Giuseppe (1828), *Nuovo dizionario geografico universale, statistico storico- Commerciale*, New Jersey: Princeton University.

*Biblioteca mexicana popular y económica: ciencias: literatura: amenidades: Revista religiosa, política, histórica, literaria, científica, artística, industrial, agrícola, económica, dramática, bibliográfica, judicial, médica, de bellas artes, conocimientos útiles, de viajes descubrimientos, costumbres, biografías, música, bailes, dibujo, bordado, jardinería, equitación, modas. Amenidades, noticias, &c. Utilidad, instrucción, recreo* (1851), Ciudad de México: García Torres.

Bitterli, Urs (1982), *Los “salvajes” y los “civilizados”. El encuentro de Europa y Ultramar*, Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica (FCE).

Blanco, Luciano (1881), *Boletín de la Sociedad Agrícola Jalisciense*, Guadalajara: Imprenta de N. Parga.

Castro, Josué de (1946), *La alimentación en los trópicos*, Ciudad de México: FCE.

Cendrero, Orestes (1926), *Elementos de higiene*, Santander: s/e.

Debreyne, J.C. (1862), *Compendio de fisiología humana. Para servir de introducción a los estudios de la filosofía y de la teología moral, seguido por un breve tratado de Higiene práctica, obra destinada especialmente al clero y a los seminarios*, Barcelona: Librería católica de Pons y Ca.

El Hogar (1941), Ciudad de México: Compañía Editora Mexicana.

Elias, Norbert (1994), *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y Psicogenéticas*, México: FCE.

El Mundo científico. Novedades de la ciencia. Revista semanal ilustrada de los últimos descubrimientos y de sus aplicaciones a la industria y a la vida práctica (1903), núm. 184, año 5, Barcelona: El Mundo Científico.

*Enciclopedia Universal-Ilustrada Europeo-Americana* (1996), Madrid: Espasa-Calpe.

Galindo, Miguel (1908), *Apuntes sobre la higiene en Guadalajara*, Tesis de recepción, Jalisco: Universidad de Guadalajara (udg). *La Mesa francesa* (1946), Ciudad de México: Proa.

*La Mesa francesa* (1946), Ciudad de México: Proa.

Lindlahr, Victor (1943), “De Hipócrates a las vitaminas”, en *Síntesis. Artículos de interés perdurable*. Ciudad de México: A. Misrachi, 81-86.

“Lo que se come en el mundo” (1945), en *Síntesis. Artículos de interés perdurable*, Ciudad de México: A. Misrachi, 219-220.

Montanari, Massimo (1993), *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona: Crítica-Grijalbo.

Ocampo, Melchor (1901), *Obras completas*, Ciudad de México: F. Vázquez.

Pautet, Louis (1897), *Manual de zootecnia general y especial*, París: Librería de Garnier Hermanos.

Pío Martínez, Juan (2003), *Conquista, hambre y salvación. Los indios de la provincia de Ávalos, 1523-1750*, Lagos de Moreno: Campus Universitario de Los Lagos-udg.

(2013a), “La ciencia de la nutrición y el control social en México en la primera mitad del siglo XX”, en *Relaciones, estudios de historia y sociedad*, vol. 24, núm. 133, Zamora, Michoacán: El Colegio de Michoacán (COLMICH), 225-255.

(2013b), “La gula. Notas sobre un pecado capital sistemáticamente transgredido”, en David Carbajal López (coordinador) *Catolicismo y sociedad, nueve miradas, siglos XVII-XXI*, Ciudad de México: udG-Centro Universitario de Los Lagos-Miguel Ángel Porrúa, 171-203.

Reuleaux, Francisco (1888), *Los grandes inventos en todas las esferas de la actividad humana y sus principales aplicaciones científicas, artísticas, industriales, comerciales y domésticas*, Madrid: Gras y Compañía.

Ritchie, Carson I. A. (1988), *Comida y civilización. De cómo los gustos alimenticios han modificado la Historia*, Madrid: Alianza Editorial.

Silva, Máximo (1917), *Higiene popular. Colección de conocimientos y de consejos indispensables para evitar las enfermedades y prolongar la vida*, Ciudad de México: Secretaría de Fomento.

Tello, Antonio (1968), *Crónica miscelánea de la sancta provincia de Xalisco*, volumen I, Guadalajara: Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), udG, Instituto Jalisciense de Antropología e Historia (IJAH), Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH).

(1973), *Crónica miscelánea de la sancta provincia de Xalisco*, volumen II, Guadalajara: Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), udG, Instituto Jalisciense de Antropología e Historia (IJAH), Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH).

Yutang, Lin (1937), “El arte de comer de los chinos”, en *Síntesis. Artículos de interés perdurable*, México: A. Misrachi, 101-104.

## Referencias web

CNN México (2013), “La carne de caballo un alimento ‘tabú’ para los pobladores de occidente”. <<http://mexico.cnn.com/salud/2013/02/21/la-carne-de-caballo-un-alimento-tabu-para-los-pobladores-de-occidente>> (18 de julio de 2014).

**Juan Pío Martínez.** Doctor en historia por la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Profesor investigador de la Universidad de Guadalajara (UdG). Líneas de investigación: historia de la alimentación. Publicaciones recientes: “La ciencia de la nutrición y el control social en México en la primera mitad del siglo XX”, en *Relaciones. Estudios de historia y sociedad* (2013); “La gula. Notas sobre un pecado capital sistemáticamente transgredido”, en *Catolicismo y sociedad, nueve miradas, siglos XVII-XXI* (2013).

Fecha de recepción: 29 de julio de 2014.

Fecha de aceptación: 5 de noviembre de 2014.