

“EN GUSTOS SE ROMPEN GÉNEROS”: LAS PRÁCTICAS Y GUSTOS CULINARIOS DE INSECTOS EN EL SUR DE PUEBLA, MÉXICO

“TASTES DO NOT UNDERSTAND GENDERS”:
CULINARY PRACTICES AND TASTES OF INSECTS IN THE SOUTH OF
PUEBLA, MEXICO

RODOLFO GARCÍA CUEVAS*

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-3111-5823>

LETICIA VILLALOBOS SAMPAYO

ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0005-4137-5014>

Fecha de entrega: 27 de abril de 2023

Fecha de aceptación: 01 de agosto de 2023

RESUMEN

* Grado de maestro. Docente investigador de la licenciatura en Antropología Social y de la Especialidad en Antropología de la Alimentación de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, imparte la cátedra de “Historia e Historiografía de la Alimentación”, cultiva la línea de investigación del Cuerpo Académico “Historia, Sociedad y Cultura”, Perfil PRODEP/ SEP. Contacto: jose.garcia@correo.buap.mx

Los gustos culinarios son expresiones de varios factores, están recreados y dotados de distintos significados por la cultura, influidos por el entorno y la disponibilidad de acceso a un determinado capital de insumos alimenticios, son dinámicos, están cambiando constantemente como resultado de la publicidad y mercadotecnia que impacta el consumo. Sin embargo, en la predilección por ciertos alimentos intervienen la memoria culinaria, los sentidos, el entorno geográfico-cultural en el cual los gustos se desplazan, se potencializan y desempeña un papel importante a través de las distintas prácticas culinarias rituales seculares y religiosas.

**Dra. en Antropología Social, Profesora Investigadora de la BUAP. Líneas de investigación: Religión, procesos socioculturales y desigualdades estructurales; Historia, Sociedad y Cultura. Miembro del padrón de investigadores de la VIEP y PRODEP/SEP. Contacto: leticia.villalobos@correo.buap.mx

El propósito que persigue este artículo es el de problematizar la importancia que representan los gustos culinarios y las prácticas alimentarias para demostrar cómo están relacionados con las necesidades biológicas, los deseos individuales y colectivos. El artículo comprende un primer eje relacionado con los gustos culinarios. En un segundo, la memoria sensitiva e historia sensorial. En el tercero, exponemos el apartado etnográfico, acerca de los deseos, gustos culinarios y las prácticas alimentarias de insectos: cocopaches en San Lucas de las Palmillas de Puebla. Finalmente, hacemos algunas reflexiones a manera de conclusiones.

PALABRAS CLAVE: *Gusto culinario, memoria, historia sensorial, prácticas alimentarias, cocopaches*

ABSTRACT

Culinary tastes are recreated and endowed with different cultural meanings, influenced by the environment and the availability of access to certain capital of food supplies. They are dynamic, constantly transforming as a result of marketing and advertising, which impacts consumption. However, the preference for certain foods is also influ-

enced by the senses, culinary memory, and the geocultural environment where these tastes are exposed. These factors potentiate and play an important role through different secular and religious culinary ritual practices.

The purpose of this article is to understand the importance of culinary tastes in food practices and demonstrate how they are related to biological needs and individual and collective desires. The first part of the article focuses on culinary tastes, the second addresses sensorial memory and sensorial history, and the third presents an ethnographic analysis of the desires, culinary tastes, and food practices of the cocopaches insects in San Lucas de las Palmillas, Puebla.

KEYWORDS: *Culinary Taste, Sensorial Memory, Sensorial History, Food Practices, Cocopaches*

INTRODUCCIÓN

Al reflexionar en torno a la cocina poblana, lo primero que salta a la vista es la riqueza agrícola de la región, la gran variedad de productos alimenticios disponibles que han permitido forjar, a lo largo del tiempo, la cultura culinaria. Existen abundantes formas y métodos de preparación de platillos como la combinación de especias, la sazón de las cocineras, que son aspectos que van dotando el gusto por determinados alimentos que benefician la explotación sensorial. Además del consumo y gusto por la comida tradicional: maíz, chile,

frijoles, vegetales, hortalizas, frutas, en la región sur de Puebla encontramos una predilección especial por el consumo de insectos comestibles, que han sido parte importante de la dietética tradicional a lo largo de la historia; entre estos encontramos a los chapulines, cuetlas, jumiles, chinicuales, chicatanas, chinches, pulgones, escarabajos, y en particular los cocopaches.

De todo esto surge una pregunta: ¿son los cocopaches alimentos identitarios de la región del Sur de Puebla? Para tratar de dar respuesta a la manera de cómo se construye el gusto por los insectos, el artículo se ha dividido en dos ejes, el primero gira en torno a los planteamientos teóricos referente al gusto y el segundo constituye el eje etnográfico. La metodología que utilizamos fue el análisis de bibliografía especializada en el tema, trabajo de campo y entrevistas en profundidad a los habitantes descendientes nahuas de San Lucas de las Palmillas, Puebla.

El artículo está conformado por cinco apartados: El primero considera que en la construcción del gusto intervienen distintos elementos, entre estos, aparece la necesidad biológica, la memoria sensitiva, la historia sensorial. En el segundo apartado se resaltan los gustos culinarios a partir de la historiografía, resaltando el interés por la narrativa y los discursos micro-históricos que se articulan en la vida cotidiana, analizando la manera en cómo se han relacionado y estructurado estos conceptos como elementos que han dado forma a la cultura culinaria.

En un tercer apartado se analizan las prácticas alimentarias de insectos en San Lucas Palmillas municipio de Tlacotepec de Benito Juárez, Puebla, localidad nahua fundada en la posrevolución, lugar que aún hoy reporta altos índices de marginación, para hacer frente a ello la comunidad establece diversas estrategias. El cuarto apartado resalta la importancia de la recolección de cocopaches, insectos que gozan de gran distinción. El último apartado da cuenta del trabajo etnográfico que plasma el gusto por ese alimento altamente apreciado, considerado por los habitantes y visitantes en los códigos que norman el buen comer.

LOS GUSTOS CULINARIOS

El gusto por la buena alimentación supera cualquier otro placer humano

El proverbio "en gustos se rompen géneros" considera que no hay un gusto, sino que estos son múltiples, variados, inclusivos y exclusivos; así, podemos encontrar que culturalmente son los sentidos los que nos vinculan, en un primer momento, con el consumo de los alimentos. Cada cultura tiene sus preferencias y gustos por ciertos alimentos, así como también, sus rechazos y aversiones hacia otros. De esta manera, establece su propio código de reglas para valorar y discriminar diferentes tipos de alimentos. Harris (2002) menciona en *Bueno para comer*, que a lo largo y ancho del mundo hay culturas a las que le son repugnantes ciertos alimentos, mientras que, para

otros, son aceptables. Esto no solo tiene que ver con aspectos fisiológicos, sino que tiene que contar con el aval de las tradiciones culturales gastronómicas, la relación entre los costos y beneficios y el significado del consumo.

Cada cultura construye una "organización sensorial" que le es propia (Le Breton, 2007). Es notorio que las culturas compartan gustos, y aún dentro de las mismas, encontramos grandes diferencias; nos gustan las comidas crudas, frías, calientes, fritas, saladas, dulces, amargas, fermentadas, al vapor.

Son los gustos culturales los que guían la aceptación o rechazo y, en ellos, no se considera el valor nutritivo, ni se valoran las condiciones ecológicas, y en algunos casos, tampoco el valor económico exclusivamente, sino que, siempre que se puede, se antepone el placer y el gozo, aspectos que van orientando las preferencias. Se relacionan con los deseos que se convierten en gustos y, en muchos casos, se transforman en obsesión por el consumo de determinados alimentos. Pero el hombre come y bebe sin distinguir nutrientes e incluso dentro de una misma familia, los gustos se modifican constantemente. En consecuencia, la predilección por determinados alimentos está determinada, por un lado, por la etapa biológica en la cual se encuentran los sujetos, por otro lado, porque intervienen los gustos hegemónicos de la herencia cultural en la cual cada uno se desenvuelve. Además, las clases sociales a través de la familia y la edu-

cación normalizan los gustos refinados y estigmatizan los gustos vulgares.

La configuración del gusto se relaciona con el objetivo que persigue la educación formal y familiar: guiar y conducir a un buen fin. Podemos considerar que, desde pequeños, se nos educa para la ingestión de alimentos sanos; nos hacen saber cuáles convienen a nuestra salud en función de nuestra edad o con relación a la composición corporal, al estado de salud o comorbilidad.

Curiosamente, menciona (Silvertown, 2019, p. 73) los niños de entre 5 y 9 años reaccionan de forma distinta a los sabores ácidos, en comparación con los bebés y los adultos. Se ha comprobado que quienes a esta edad disfrutan de los sabores ácidos, son menos melindrosos y se muestran dispuestos a probar nuevos alimentos. Mientras que los ancianos de clase media y alta de zonas urbanas tienen una predilección por los alimentos descremados, productos integrales, quesos bajos en calorías, leche de arroz y consumen alimentos ricos en vitaminas y calcio. Existe predilección especial por los pescados, mariscos, carnes magras, aves y huevos en pequeñas proporciones.

Los gustos también varían con el género, mientras que ciertas mujeres prefieren alimentos dulces de repostería, los hombres se supone que tienen gustos más salados, con mayor tolerancia a las grasas y al alcohol en sus distintas modalidades, prefieren alimentos condimentados y sobresale su gusto por las proteínas animales. Algunos deportistas

de alto impacto se inclinan por el gusto de alimentos con alto consumo de proteínas, otros, que rinden culto al cuerpo, consumen anabólicos y esteroides resultados de efectos de la publicidad que llega a producir en algunos casos dismorfia muscular, enfermedad de la civilización actual. Cabe preguntar cómo se ve afectado el gusto en estas elecciones y requerimientos alimenticios.

La educación alimentaria nos conduce a seleccionar aquellos alimentos que son buenos para la salud o los que mejoran nuestra capacidad cerebral y nos indican aquellos que hay que suprimir porque su ingestión no conviene a nuestro desempeño familiar, social y cultural. Harris se pregunta si los alimentos buenos para pensar son también buenos para comer¹. Lo que los hace buenos y aceptables es la trasmisión de carga de memoria simbólica, histórica y las significaciones de los sistemas alimentarios que cada sociedad va determinando.

Sabemos que se requiere de una comida balanceada que contenga proteínas animales, una variedad de vegetales, cereales, verduras, frutas y estos requerimientos, que pueden proporcionar en términos económicos en las mesas de los sectores de clase media, mientras que en las de sectores empobrecidos es mucho más difícil. Pero sí podremos señalar que, en los tiempos actuales, hay

cambios en los sistemas alimentarios de las distintas clases sociales. Y ante la mercantilización de los alimentos, la publicidad es la que dicta patrones de gusto y consumo.

La comida que se publicita requiere del comercial para vender², el gusto está atravesado por la relación de costos y beneficios económicos. La comida industrializada, considerada "barata" trae como resultado altas tasas de obesidad³ (y mortandad). Enfermedad actual de nuestra civilización relacionada con el consumo excesivo de malos alimentos. Lo "barato" se convierte en "caro" cuando se enfrentan los costos de salud, aprovechados por la industria farmacéutica, los servicios médicos y funerarios.

2. Las campañas de publicidad de alimentos chatarra con la que nos enfrentamos de manera constante a través de la televisión, tiendas de autoservicios, páginas electrónicas y distintos carteles visuales que invaden los distintos territorios del planeta; es aquí donde el factor publicitario rompe cualquier intento de llevar a cabo una dieta saludable.

3. Entre un 16 a un 33 por ciento de los niños y adolescentes son obesos. La obesidad es una de las condiciones médicas más fáciles de reconocer, pero cuyo tratamiento es muy difícil. El aumento en peso no saludable debido a una dieta inadecuada y la falta de ejercicio es responsable por más de 300,000 muertes cada año. México ocupa el **primer lugar mundial** en obesidad infantil. Este es un problema que está presente no sólo en la infancia y la adolescencia, sino también en población en edad preescolar. Véase: *La obesidad en los niños y adolescentes*, 2024 The American Academy of Child and Adolescent Psychiatry C.).

1. En economías de mercado, lo bueno para comer, resulta en bueno para vender, y muchas veces los malos alimentos, al igual que los malos vientos, reportan algún bien para alguien (Harris, 2002).

Si bien, en los gustos culinarios interviene la edad, el género, la corporalidad, la relación entre costos y beneficios, el medio ambiente, el clima, la historia y la memoria, estos tienen que ver con las maneras de sentirse vivo en el mundo (Córdova, 2017, p.15) y el darse el placer de vivir en él. Los gustos culinarios son también un ancla simbólica de una sociedad porque en la acción de comer eso que se sirve de manera cotidiana y extraordinaria en nuestro plato, se evoca a la memoria sensitiva.

MEMORIA SENSITIVA E HISTORIA SENSORIAL

La memoria guardará lo que valga la pena. La memoria sabe de mí más que yo; y ella no pierde lo que merece ser salvado.

E. Galeano

Todos los grupos humanos han desarrollado sus propias recetas de cocina que son transmitidas de manera oral y escrita, y han convertido el comer en un símbolo de identidad. El comer fomenta comunalidad, momentos de convivencia, de charla y permite recuperar biológicamente energía; relacionada esta última con la restauración del organismo, es de ahí de donde proviene la palabra "restaurant", lugar donde se ingieren los alimentos. El comer siempre representa una explosión sensitiva. El hecho de comer es lo más cotidiano y banal. Este acto se mueve entre el gozo refinado y placentero hasta convertirse en un arte, de ahí

deriva la palabra "gastronomía", para así separarse de la "culinaria" vulgar.

La escasez de alimentos adecuados a los diversos organismos destruye corporalidades, se reconoce fácilmente en los cuerpos y rostros de los desnutridos, que solo tragan tristezas mientras agonizan en el día al día. La ausencia (y abundancia) de alimentos provoca enfermedades prematuras (anorexia, bulimia) y conduce a hambrunas que han provocado importantes revueltas sociales en el mundo. El comer está relacionado con el cuerpo, tanto la escasez como la abundancia del alimento se manifiestan en las diferentes corporalidades, con distintos procesos de salud, enfermedades físicas y psicológicas; la escasez y la abundancia de alimentos pasa factura a cada cuerpo.

La alimentación es también un proceso vinculado con la memoria sensitiva. Cabe aclarar que, además de los cinco sentidos reconocidos, hay que considerar el espacio como un sentido porque todo proceso alimentario transcurre en un tiempo y espacio. Y es el sentido del espacio el que nos permite saber dónde estamos situados. El espacio es una noción definida por los aspectos geográficos y culturales que nos permite analizar una colección de objetos y prácticas socio-culturales entre los que pueden definirse relaciones de proximidad y alejamiento. En el espacio, los fenómenos aparecen entonces de manera bidimensional o tridimensional, el espacio es una relación o colección de relaciones que ocupan los

objetos ligados a las prácticas humanas relacionadas con las sensaciones como sucede con los alimentos⁴.

La alimentación ha sido explicada desde distintas ópticas, nosotros buscamos resaltar la importancia de las sensaciones, entre ellas, el gusto con relación a lo corporal. Acerca de los sentidos, es importante reconocer que los alimentos corren al parejo de las sensaciones, parafraseando a Descartes, "Pienso luego existo", consideramos que es válido invertirlo por "Siento, luego existo"; es otra manera de plantear que la condición humana no es por completo espiritual, sino ante todo material, corporal (Le Breton, 2007, p. 7). El comer se sitúa antes que el pensar, tenemos sensación de hambre (o de hartazgo) dependiendo de la cantidad de alimentos. La alimentación representa el sustento del cuerpo y del alma, la carencia de alimentos o su abundancia repercute en la salud y en la vitalidad corporal. La alimentación es también dadora de vida y de muerte, permite situarnos entre la luz y la obscuridad. El primer vínculo de los alimentos es a través de los sentidos, nos alimentamos y los nutrientes se reflejan en señales corporales múltiples, como los estados de ánimo o la sensación de satisfacción o desagrado. Por el contrario, el exceso de comida y de alimentos

chatarra se vincularía a un constante deterioro corporal.

La satisfacción se vincula también con el bienestar. Estar satisfecho es estar en sintonía con lo visual (color, consistencia, mezcla, textura); con olfativo (olores que re memorizan prácticas sociales, sujetos especialistas en la preparación de ciertos alimentos); con la dimensión espacial y temporal para consumo de los alimentos y la disposición espacial de los alimentos en el plato que se usa; y con lo auditivo como escuchar el sonido de lo crujiente o el sonido del instrumento que corta una porción de barbacoa por señalar algunas cosas. La satisfacción se relación con el gusto, con los alimentos que están por ingerirse o que han sido ingeridos. Lo contrario, el enfado, se demuestra en diferentes gestos y lenguaje corporal que dan cuenta de la insatisfacción con los alimentos que se pretenden comer o que se han comido.

Los sentidos representan múltiples relaciones destinadas a producir diversas sensaciones con cada uno de los elementos que conforman los sistemas alimentarios; al respecto señala Le Breton, que la antropología, en su ejercicio hermenéutico, busca explicar los diferentes sentidos de las prácticas socioculturales y, de los diferentes y complejos hechos sociales que transcurren de forma general y particular en la vida de los seres humanos, entre otros, los aspectos alimentarios.

Cabe preguntarse si los sentidos tienen una dimensión individual o si cada sociedad va orientando su propia

4. Para Leibniz, el espacio era una abstracción idealizada de las relaciones entre las entidades individuales o sus posibles localizaciones y entonces no sería continuo sino discreto.

"organización sensorial". Al respecto, comenta Le Breton: frente a la infinidad de sensaciones posibles en cada momento, una sociedad define maneras particulares para establecer selecciones planteando entre ella y el mundo el tamizado de los significados, de los valores, procurando de cada uno de ellos las orientaciones para existir en el mundo y comunicarse con el entorno. Lo que no significa que las diferencias no deslinden a los individuos entre sí, incluso dentro de un grupo social de un mismo rango (Le Breton, 2007).

La antropología de los sentidos se apoya en la idea de que las percepciones sensoriales surgen no solo de una fisiología, sino ante todo de una orientación cultural que deja un margen a la sensibilidad individual. Cada época histórica refleja un tipo de memoria, y, cada individuo y colectividad reactiva su propia memoria culinaria.

Halbwachs nos recuerda que es "en sociedad donde el hombre adquiere sus recuerdos, los manifiesta, los reconoce y los sitúa" (como cita Florescano, 2000, p. 218). Es entonces en la perspectiva de grupo donde se ubican los recuerdos. Frances Yates en *The Art of Memory* (1966) mencionaba que de todas las impresiones que recibimos, aquellas que se fijan más profundamente son las que fueron transmitidas por los sentidos. El arte de la memoria se fundó sobre dos reglas, la recordación del lugar y la recordación de imágenes. Y, si consideramos la memoria culinaria, agregaríamos el sabor y el gusto por determinados

alimentos. Así, el recuerdo nos remite a esos tres elementos; el lugar y espacio donde se ingieren los alimentos, el platillo que visualizamos y el gusto por determinado alimento.

Si bien, en las culturas orales los gustos fueron transitando de generación en generación, con la llegada de la modernidad estos fueron transmitidos de manera escrita. Así, poco a poco, el lenguaje escrito se impuso a otras formas de comunicación; y junto a ello, empezaron a surgir los recetarios para exaltar formas de preparación y secretos de la combinación de especias, la sazón que acompaña la elaboración y transformación de los alimentos.

GUSTOS CULINARIOS A PARTIR DE LA HISTORIOGRAFÍA

El hombre necesita en primer término comer, beber, tener un techo y vestirse, y, por tanto, trabajar.

F. Engels

Una herramienta para comprender la evolución de los gustos alimenticios está dada por la historia, la historiografía y la antropología de la alimentación en México. Acorde con los enfoques diacrónicos y la reflexividad sobre los cambios que se han dado en materia de los gustos culinarios, consideramos que estos no son neutros, sino que resultan de las relaciones entre la cultura, el poder y el espacio. Desde este enfoque se puede hacer una narrativa histórica de un producto cualquiera, recuperar la dietética de una comunidad tradicional

o moderna, de una localidad, de un país, o incluso narrar el comportamiento de la alimentación global. El reto es volcar los estudios históricos y otorgar a la alimentación un papel central, y no así a los grandes acontecimientos políticos, o a los grandes hombres, como tradicionalmente solía suceder.

Una característica de los estudios históricos de la tercera generación de la Escuela de los *Annales* fue su enfoque policéntrico. Fue un espacio donde se contienen y amplían las fronteras históricas; abarca la niñez, los sueños, el cuerpo, los olores, los perfumes, los alimentos, los gustos. Es un enfoque que, por primera vez, integra a las mujeres y muestra interés por aspectos lingüísticos y por los nuevos métodos narrativos, en estos últimos resaltan los discursos "micro históricos" que toman en cuenta los métodos cualitativos y cuantitativos. Así, se revelan los aspectos psicológicos y culturales bajo los cuales se ciñe el gusto por determinados alimentos y se exalta a la alimentación como un tema central. Surge la historia de la alimentación para hacer comprensible el hecho alimentario y su evolución. Al respecto Montanari (1993) señala:

A través de las vicisitudes de la comida, de los sistemas de producción y de los modelos de consumos, pretende abarcar mucho más: posiblemente la historia de nuestra civilización, cuyos múltiples aspectos (económicos, sociales, políticos, culturales) han tenido siempre una relación directa y privilegiada con los problemas de la alimentación [...] la co-

mida es también placer, y entre estos dos polos se desarrolla una historia difícil y compleja, muy condicionada por las relaciones de poder y por las condiciones sociales. (p. 12)

Georges Duby (1919-1996) publicaba un artículo en el que reivindicaba la historia de las mentalidades como un objeto de estudio en sí mismo que permitiría enriquecer sustancialmente la historia social y desde donde hacía un primer abordaje teórico. Reconoció distintas "duraciones mentales"; las que pertenecían al grupo social, la mentalidad en relación con los cuadros económicos y políticos, y los cuadros mentales más resistentes a los cambios anclados en los siglos, que, por generaciones, determinaron los comportamientos humanos. Mostró también diversas herramientas en las que se apoyaba la *Historia de las mentalidades*, era el estudio del lenguaje, los mitos, las creencias y la iconografía.

Los aportes de la Escuela de los *Annales* han permitido que los especialistas de los estudios alimentarios tomen en cuenta las diferencias de clase, porque no todas muestran el mismo gusto por los mismos alimentos. Pero también donde los imaginarios culturales desempeñan un papel decisivo. Por ejemplo, en la Nueva España y durante el siglo XIX la comida de indios fue considerada una comida menor, ya que consumían sabandijas y tomaban pulque en exceso y durante el porfiriato fue relegada como cocina de incultos y atrasados (Juárez, 2012, pp. 90-119) y fue vista como co-

mida de pobres que no reunía los requisitos mínimos para ser considerada una buena cocina. Fue a partir del siglo XX cuando empieza a ser valorada y a jugar un papel importante en los gustos de sectores sociales que por mucho tiempo la despreciaron y ningunearon. Hoy, la comida tradicional se ve inserta en espacios gentrificados y es parte importante de la comida de autor y de la cocina gourmet.

El análisis de Le Goff (1988) se enfocaba en la larga duración de los hábitos culturales y las estructuras bio-económicas. Se proponía como objeto los sistemas alimentarios, su resistencia y sus transformaciones. Su enfoque multidimensional de la realidad social lo llevó a enfatizar la vida cotidiana sobre la historia magna, esto no es sino otra manera de abordar la historia económica y social, anteponer lo habitual sobre lo excepcional⁵. Cobra importancia la defensa del consumo de alimentos de uso tradicional contra los alimentos industrializados pese a los esfuerzos realizados por imponer nuevos deseos y gustos.

Agnes Heller (1994), Henri Lefebvre (1984), Michel De Certeau, Luce Giard

y Pierre Mayol (1999) han resaltado la importancia de lo cotidiano, pues es en este espacio donde se lleva a cabo la reproducción tanto de la sociedad como la del hombre concreto. Enfatizan la importancia de liberar a la vida cotidiana de la enajenación que la rodea. Identifican así, "tácticas" mediante las cuales los sujetos se mueven en los espacios físicos y sociales de la vida cotidiana y los van dotando de diversos sentidos; la escuela, el mercado, el vecindario. Aquí es posible rastrear la manera en cómo se manifiestan los gustos en diversos espacios y lugares, y es posible constatar cómo la necesidad primaria que representa el comer, se impone a gustos y preferencias. El hombre actual pospone resolver lo urgente, posterga constantemente aquello que es importante. En los espacios habitados de nuestro planeta, atravesados por la mercantilización se corre el riesgo de posponer los gustos culinarios por lo que se tiene a la mano como la comida rápida, alimentos chatarra y las bebidas edulcorantes, un problema de los tiempos modernos donde los 5 sellos del etiquetado de alimentos, más que alertar el exceso de nutrientes o ingredientes críticos (calorías grasas saturadas, grasas trans, azúcar y sodio) materializan los intereses de las grandes empresas.

5. Le Goff (1988) sitúa en el punto de conjunción de lo individual con lo colectivo, del tiempo largo y de lo cotidiano, de lo inconsciente y lo intencional, de lo estructural y lo coyuntural, de lo marginal y lo general. El nivel de la historia de las mentalidades es el de lo cotidiano y de lo automático, lo que escapa a los sujetos individuales de la historia porque es revelador del contenido impersonal de su pensamiento.

PRÁCTICAS ALIMENTARIAS DE INSECTOS

El cultivo de cocopaches en San Lucas de las Palmillas

San Lucas de Las Palmillas es una población que se crea a partir del reparto agrario posrevolucionario de los terrenos que constituían la hacienda de San Lucas de las Palmillas⁶. Palmillas pertenece al municipio de Tlacotepec de Benito Juárez, Puebla (Véase mapa 1) y sus habitantes son descendientes de los trabajadores de la hacienda. Es necesario señalar que, en la memoria oral, señalan que sus antepasados hablaban náhuatl y que si bien interactúan con hablantes ngingua o popoloca no pertenecen a ese grupo étnico. En 2016, el pequeño asentamiento tenía 240 familias y era frecuente que en los terrenos de las viviendas hubiera uno árbol de mezquite, magueyes, zabilas y en el huerto doméstico hierbas aromáticas. Pero durante las dos décadas de este siglo, la demanda de leña de mezquite aumentó debido a que los comerciantes de la cabecera municipal (Tlacotepec) la utilizan para la cocción de varios alimentos: pollos asados, barbacoa y pan. La presión sobre los recursos naturales es evidente en la disminución de la vegetación y en consecuencia en la reproducción de insectos comestibles.

La deforestación de árboles de mezquite impacta en la población de un

6. En adelante nos referiremos al lugar con la palabra Palmillas.

insecto comestible llamado cocopache (Véase Imagen 1). Es un hemíptero⁷, de la familia caraidae del género y especie de *Thasus gigas* que en popoloca se llama Kundentía (Acuña, et. al., 2011), que habita en la región del Valle de Tehuacán y en varios estados de México. Es una especie de chiche que se ha encontrado en fósiles de la época Jurásica. En el mundo prehispánico fue un alimento popular (Delgado, s/f.)⁸. También se conocen como Tantarrias o Xamues y para los científicos del medio ambiente es una plaga que afecta a las plantas. Los cocopaches tienen un cuerpo negro con manchas amarillas y rojas que ayudan a su camuflaje en los árboles. Sus antenas color rojo y sus alas los hacen aún más atractivos. Son ricos en proteína, minerales y grasas para las poblaciones agrícolas y pastoras del sur del estado de Puebla.

Palmillas es una de las comunidades vulnerables y de alta marginación. La base de su alimentación son las verduras y gramíneas. En ocasiones comen carne de pollo, guajolote, puerco, chivo y borrego que crían en su patio doméstico o en su parcela ejidal. La caza de conejo de monte, pichones y palomas silvestres también se suma a su alimentación. Aunado a la proteína animal señalada, los insectos entre ellos, los cocopaches,

7. Insecto que tiene pico articulado, chupadores, con cuatro alas. Ejemplo: chinche, cigarra o pulgones (Diccionario de la Real Academia Española).

8. Véase: *Chinche gigante del Mezquite* en Fiprodefo.

chapulines y techca incrementan la riqueza culinaria. Los cocopaches, pertenecen a un sistema de alimentación complejo que incluye el cultivo de esos insectos (hoy una actividad casi extinta), la recolección, preparación, el consumo y valor simbólico relacionado con el agua pluvial.

Durante el tiempo de lluvias, las familias que aún tienen un árbol de mezquite propician su cultivo y administran el consumo de los cocopaches. Para cultivarlos, los hombres y las mujeres, niños y niñas durante sus jornadas de pastoreo, trabajo agrícola y recolección de leña, capturan cocopaches de todos tamaños. Los insectos son trasladados con cuidado y los más pequeños se colocan en el árbol familiar de mezquite para que crezcan. El cuidado incluye que las gallináceas no suban a dormir al árbol y espantar a las aves silvestres que quieran comer a los cocopachitos. Los insectos adultos son cocinados para su consumo inmediato.

Recolección de cocopaches

En el 2016, en la primavera, fuimos con las señoras Salustia y Jovita, originarias de Palmillas a buscar cocopaches para preparar unos tacos con tortilla de maíz criollo. El objetivo fue localizar árboles de mezquite, el hábitat de los cocopaches. La temporada de lluvias coincide con la madurez de esos insectos. Los mezquites con brotes tiernos y su floración proveen de alimento y un ecosistema donde los cocopaches se

reproducen y mimetizan para evitar a los depredadores.

La recolección de insectos es una actividad que requiere mucha energía porque se caminan varios kilómetros a través de la serranías semiáridas y caminos inhóspitos bajo el sofocante sol. La salida, en mayo de 2016 fue a las 6 de la mañana con una botella de pet de 600 mililitros, sombreros y agua para mitigar la sed. Cada mezquite que se encontraba por el camino del pueblo de Palmillas hacia Cerro Azul era inspeccionado por Salustia y Jovita. Cuando no tenía ningún insecto decían: "Ya nos madrugaron", "yo vide muchos y los dejé para que crecieran, pero nos los ganaron. Seguro que fueron los [decían el sobre nombre o el apellido de una familia] porque pasaron cuando estaba la baba". Nuestro recipiente, después de dos horas de camino contenía unos 15 o 16 cocopaches.

Con los pies empolvados, pasamos por las "mezquiteras" de dos o tres árboles hasta llegar a una más grande, integrada aproximadamente de 15 árboles frondosos. Este manchón arbolado era resultado de la reforestación que se hizo alrededor del jagüey para formar muros de contención para mantener el nivel de agua. Los árboles de mezquite atraen el agua y son objetos de rituales religiosos durante la Semana Santa porque su sombra constituye el espacio para la comensalidad de alimentos sagrados. Los jagüeyes son motivo de un sistema de cosmovisión que alude al agua de mar contenida en un cajete, canales conec-

tores con el mar y existencia de seres como las serpientes y sirenas que cuidan el agua.

El paisaje de la mezquitera del jagüey es un oasis y ¡allí sí había cocopaches! En total, recolectamos una taza. Todos los insectos grandes y chicos, amontonados dentro de la botella, defecaban color amarillo y su olor intenso a mezquite era semejante al de la miel de las abejas que extraen el elixir de las flores de ese árbol. Su secreción mancha las manos y su olor es tan fuerte y penetrante que no se quita con solo lavarse las manos una vez.

A varios kilómetros del pueblo de Palmillas, por fin "no nos habían madrugado" y, de acuerdo con las matemáticas que hicieron Salustia y Jovita, una tortilla de un diámetro aproximado de 20 centímetros debía llevar 3 cocopaches asados o fritos en manteca de puerco con sal de grano; por lo tanto, alcanzaría para unos 30 o 35 tacos.

El sistema alimentario basado en insectos comprende un estilo y orden en como comerse. El enfilado de tres insectos distribuidos en la tortilla es el equilibrio de una buena forma de disfrutarlos. Si el comensal desea, le pone salsa picante. Los chiles Miahuatecos o Mira P'arriba, frescos y recién cortados, son asados en el rescoldo de las cenizas de leña de cucharilla y mezquite; luego molidos en molcajete con ajo, mezclados con pulque y sal de grano. No falta un vaso de pulque, agua miel, té de Hierba del aire (menta silvestre) o un refresco de sabor para complementar ese alimen-

to. Su ingesta está normada por un código del "buen comer" y la distribución equitativa entre los miembros de la familia. Si alguien coloca un número mayor de cocopaches en las tortillas, no hay la posibilidad de que todos los miembros de las extensas familias "prueben lo que la naturaleza les da, porque de lo bueno poquito y son gustos de cada año". Los cocopaches, al olfato son agradables y al paladar, una delicia crujiente y, ese gusto se media por la idea de lo frío y lo caliente.

En Palmillas se hace una distinción entre lo frío y lo caliente que se asemeja al simbolismo de la comida entre otros pueblos. Por ejemplo, para los mixtecos: "por el lugar donde crecen, la estación en la cual se dan, la parte en que se localizan (aérea o subterránea), el estado de crecimiento, el modo de preparación, el sabor y el efecto de la digestión" (Katz, 1997, p. 350). Parte del sistema alimentario de los habitantes de Palmillas tiene cierta coherencia con lo señalado por Katz. Su modelo nos sirve para exaltar que los cocopaches, al ser los insectos, son extraordinarios porque su hábitat es el árbol del mezquite y se localizan en sus ramas, por lo tanto, son limpios; hay una ética para el consumo que es la adultez y se preparan asados en comal o fritos en manteca; su sabor es semejante a la miel de abeja, por lo tanto, se tipifica dentro de los sabores inconfundibles y olores fuertes que dan fuerza al cuerpo "buenos para no enfermarse".

Así que los palmilleses, como muchos pueblos del sur de Puebla, tienen

gusto por los insectos por lo tanto es un hábito que siempre ha estado en los seres humanos, pero algo importante es que, en Palmillas existe la evidencia del cultivo de los cocopaches y su consumo no necesariamente se relaciona con el hambre, aunque sí en un medio semiárido en el que la diversidad de plantas que germinan en las lluvias son parte importante para complementar las comidas del día a sabiendas que las cosechas de maíz y frijol dependen del buen temporal y en muchos casos son escasas.

Cabe reflexionar si los cocopaches en anteriores épocas fueron importantes para la población ¿pudo haber un sistema de producción como el de la grana cochinilla? Por ahora, al no desarrollarse como un producto para el mercado, aparece como marginal en un ecosistema donde el mezquite es el árbol sagrado por excelencia⁹. El lector tiene un texto para reflexionar sobre la gran variedad de alimentos que hacen ricas las cocinas como las de Palmillas que pertenece a un área pluriétnica ngigua o popoloca, mixteca, nahua, mestiza donde los cocopaches son parte de un gran sistema donde la entomofagia es relevante.

La recolección de cocopaches se suma a la pluriactividad de las familias de Palmillas. Es una actividad complementaria porque a la vez que se buscan

insectos se pastorea al ganado ovino y caprino. Al caminar se bordan servilletas multicolores que envuelven las tortillas hechas a mano y adornan las humildes mesas. Se recolectan plantas medicinales (zábila, hierba del aire), resina de distintas variedades de copal, plantas para condimentar los alimentos (orégano y laurel), semillas como el pisto para mitigar el hambre en la jornada, plantas de resina chiclosa para masticar y limpiarse los dientes; flores para guisar (palmito y pata de pollo). También se junta leña para el uso diario o para su venta; se capturan polluelos de cenizales o palomas silvestres para su crianza y venta durante la fiesta de la Preciosa Sangre de Cristo celebrada en el santuario del Cristo Negro de Tlacotepec.

CÓDIGOS DEL BUEN COMER DE LOS COCOPACHES

La ingesta de cocopaches está normada por un código del "buen comer" y la distribución equitativa entre los miembros de la familia. Si alguien coloca un número mayor número de cocopaches en las tortillas, no hay la posibilidad de que todos los miembros de las familias extensas "prueben lo que la naturaleza les da, porque de lo bueno poquito y son gustos de cada año". Los cocopaches, al olfato son agradables y al paladar, una delicia crujiente y ese gusto, se asocia por la idea de lo caliente. Para los palmilleses, los cocopaches crecen y adquieren un sabor semejante a la miel de las

9. Los árboles de mezquite en Tlacotepec de Benito Juárez atraen la lluvia, rodean a los jagüeyes y sirven como barreras contenedoras para el agua. Son arboles usados para la representación de la crucifixión de Cristo en Semana Santa y escenarios de los rituales a la santa cruz el día 3 de mayo.

abejas que se alimentan del néctar de la flor de mezquite y se localizan en forma aérea no solo por su eclosión en las ramas del árbol sino porque además tiene alas. Su reproducción es durante la temporada de lluvias y existe una ética del consumo que no solo se determina por la cantidad, sino por el tamaño de los insectos "lo tierno" y lo "maduro" en el ciclo de vida. Respecto a su preparación, el gusto que hace memorar es lo frito con manteca de cerdo o lo asado en comal colocado sobre el tlecuil y es muy un alimento que no provoca ningún malestar al estómago ya que es fácil de digerir.

Existe un contraste de la forma en que se consumen los cocopaches en Palmillas respecto a la promoción de los restaurantes que los comercian en el mes de marzo y señalan que: su "sabor es inigualable y hace una excelente combinación con chocolate o queso de cabra" y "los servimos sobre flor de calabaza rellena de nogada, con gotas de jalea de hoja santa y salsa de chipotle meco con piloncillo, así como flores de calabaza caramelizadas". El chef crea un contraste inigualable al cubrir algunos con chocolate blanco (Limosneros). También en la tienda por internet se venden paquetes de insectos, donde los cocopaches no faltan y su costo es exorbitante (Delinsect).

CONCLUSIONES

El caso etnográfico que presentamos muestra la gran variabilidad de las formas en la que los seres humanos signi-

fican y estructuran el gusto. En el municipio de Tlacotepec de Benito Juárez, la coexistencia histórica pluriétnica de grupos ngingua o popoloca, mixteca, nahua, mestiza fue modelando distintas formas culturales de memoria sensitiva e historia sensorial que hace única a su cultura culinaria. Si bien puede decirse que los cocopaches son parte del gran sistema de entomofagia, hay variantes de consumo en las prácticas socioculturales en una misma región. En el caso de Palmillas (pueblo del siglo XX con antecedentes nahuas) esos insectos tienen un significado y generan los códigos de buen comer. Por un lado, se cultivan a los cocopaches tiernos y por otro, gustan por comer a los cocopaches adultos y se asocian a las matemáticas que relaciona el número de insectos capturados, el número de tortillas y comensales enmarcados en la comensalidad.

Para nosotros, los gustos culinarios son construcciones culturales que vamos adquiriendo de manera biológica en el útero de nuestras madres, después durante la infancia, éstos, se van grabando en la memoria individual y colectiva de nuestra cultura a través de las prácticas culinarias de la vida cotidiana y van creando y forjando historias, mitos y creencias en torno a la alimentación.

Lo que caracteriza los gustos culinarios de México, y en particular a la gastronomía poblana, es la variedad de alimentos, semejantes a los colores de las flores, y a la diversidad cultural. Cada región de la zona poblana tiene gusto por determinados platillos, por su

variedad de ingredientes y diversidad de consumo de insectos, en la parte de la zona de Valsequillo se consumen "chinches", especie de mariposa que se asan al comal y se comen en tacos con alguna salsa picante; en la región cercana a los límites con Veracruz, el gusto es por los gusanos de maguey; en los límites con Tlaxcala se consumen escamoles, que son larvas de hormigas rojas y negras y se preparan de diferentes maneras; en Zacatepec, en el Valle de las Cholulas, se encuentran grandes cantidades de chapulín con variedad de tamaños, una parte se destina al consumo local y otra se exporta a Oaxaca.

Finalmente, es importante destacar que además de ser platillos prehispánicos que se han recreado por generaciones, los insectos en general son reconocidos por el gran contenido proteínico que aporta su consumo a la dieta nacional.

REFERENCIAS

- Acuña, A. M., Caso, L., Aliphath M. y Vergara C. (2011). Edible Insects As Part of the Traditional Food System of the Popoloca Town of Los Reyes Metzontla, Mexico. *Journal of Ethnobiology* 31(1), pp.150-169. <https://doi.org/10.2993/0278-0771-31.1.150>
- American Academy of Child and Adolescent Psychiatry C. (2024). *La obesidad en los niños y adolescentes*. <https://goo.su/E8OmLMX>
- Chinche Gigante del Mezquite (*Thasus gigas*). En Fideicomiso para la Administración del Programa de Desarrollo Forestal del Estado de Jalisco. <https://geoportal.fiprodefo.gob.mx/>
- Córdova Frunz, J. L. (2017). *La Química y la Cocina*. Fondo de Cultura Económica.
- De Certeau, M., Giard, L. Mayol P. (1999). *La invención de lo cotidiano 2 Habitar, Cocinar*. Universidad Iberoamericana.
- Delgado, A. (S/f). 5 insectos comestibles que amamos los mexicanos. *México Desconocido*. <https://www.mexico-desconocido.com.mx/5-insectos-que-se-comen-en-mexico.html>
- Delinsect. Lo exótico de México en tu cocina. (S/f). *Tienda de escamoles, chapulines y gusanos de maguey*. <https://www.delinsect.com.mx/temporada-de-insectos>
- Florescano, E. (2000). *Memoria Indígena*. Taurus.
- Harris, M. (2002). *Bueno para Comer*. Alianza.
- Heller, A. (1994). *Sociología de la vida cotidiana*. Ediciones Península.
- Juárez López, J. L. (2012). *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Katz, E. (1997). La influencia del contacto en la comida campesina mixteca. En Janet. Long (Coord.) *Conquistista y Comida: Consecuencias del*

encuentro de dos mundos, pp. 339-363. Universidad Nacional Autónoma de México.

Le Breton, D. (2007). *El sabor del mundo, una antropología de los sentidos*. Nueva Visión.

Lefebvre, H. (1984). *La vida cotidiana en el mundo moderno*. Alianza Editorial.

Le Goff, J. (1988). Vida Material y Comportamientos biológicos. En J. Le Goff, R. Chartier, J. Revel, (Dir.). *La Nueva Historia* (pp. 369-380). Ediciones Mensajero.

Mapas para colorear. Recuperado de: <https://www.mapasparacolorear.com/mexico/mapa-estado-puebla-municipios-nombres.png>

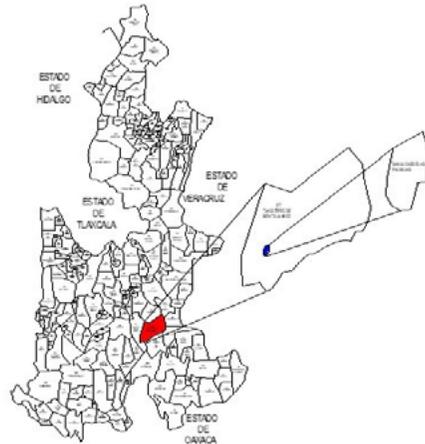
Montanari, M. (1993). *El Hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Edit. Crítica.

Real Academia Española. (s/f). Hemíptero. En Diccionario de la lengua española. <https://dle.rae.es/hem%C3%ADptero?m=form>

Silvertown, J. (2019). *A la mesa con Darwin. Tras la huella de la evolución de los alimentos*. Paidós, Ariel.

ANEXOS

Mapa 1. Ubicación de San Lucas de las Palmillas.



Fuente: Mapas para colorear. <https://www.mapasparacolorear.com/mexico/mapa-estado-puebla-municipios-nombres.png>

Imagen 1: Cocopaches collected by hand from mesquite trees.



Fuente: A. M. Acuña (Acuña, et. al, p. 156.).