

Higiene y hegemonía en el siglo XIX. Ideas sobre alimentación en Europa, México y Guadalajara

Introducción

Higiene es un concepto que involucra diversos aspectos que tienen que ver con las necesidades básicas de la vida material: alimentación, vestido y vivienda. Es tan amplio su espectro que agotar todas sus implicaciones requeriría un estudio

más amplio de lo que aquí se pretende; por lo tanto, en este artículo se habla únicamente de la forma en que una ciencia como la higiene definía lo más adecuado para la satisfacción de la primera de esas necesidades.

Hegemonía, por su parte, es un concepto más complejo. Implica dominio económico y político de unos grupos sociales sobre otros, pero también implica imposición de patrones culturales, de la manera de interpretar el mundo. Este tipo de hegemonía cultural cobra particular importancia cuando recordamos que fue a raíz de la expansión europea de finales del siglo XV que llegó a México la medicina del Viejo Mundo, y con ella la higiene. Acorde con su carácter hegemóni-

En este artículo se analizan algunos textos decimonónicos y de principios del siglo XX que, directa o indirectamente, tratan el tema de la alimentación y la higiene. La intención es revelar la peculiar hegemonía cultural mantenida por Europa sobre las zonas occidentalizadas desde la conquista, como las ciudades de México y Guadalajara. Dicha hegemonía incide en la concepción que se tenía sobre la correcta ración alimentaria y la actitud correcta ante los alimentos de carne. En tanto ciencia heredada del Viejo Mundo, la burguesía industrial siguió dándole a la higiene un perfil clasista que le impedía acceder a las mayorías. Aunque con algunos desfases, es notorio que los científicos y escritores de dichas zonas establecían sus interpretaciones bajo estructuras de pensamiento comunes.

♦ Profesor investigador del Departamento de Estudios Sociourbanos de la Universidad de Guadalajara.

co, la evolución de estas ciencias en Europa marcaba el sendero que seguían invariablemente las zonas en proceso de occidentalización. En ese sentido, tenía lugar la “persuasión indirecta”, mediante la cual las clases subalternas “aprenden a contemplar a la sociedad a través de los ojos de sus gobernantes, debido a su educación y también a su lugar en el sistema” (Burke, 1997: 103).

La higiene desempeña un papel hegemónico al señalar raciones alimentarias y al proscribir los excesos en la comida, fundamentando sus postulados en la experiencia de la Europa occidental. Quienes escribían sobre ella, eran miembros de la aristocracia o de la burguesía que pretendían establecer las reglas de una vida sana y saludable. Transmitidas mediante la educación, esas reglas se ajustaban a las cambiantes condiciones políticas y, por lo general, tendían a persuadir de que la higiene, por principio, distinguía a una persona civilizada de otra que no lo era.

La higiene contribuye a imponer una idea de civilización desarrollada en la Europa occidental (Elias, 1994) y difundida en México a partir del siglo XVI. El modelo involucra por supuesto, una cultura alimentaria que desde el siglo XI mostró la tendencia a marcar las diferencias sociales.¹

Para mostrar la influencia de los higienistas en el siglo XIX conviene esquematizar ese proceso, en el cual los significados atribuidos a la carne son lo más importante para este estudio. Esto se debe a que en ese siglo ningún producto competía con la carne de res, en cuanto a ser considerado símbolo de estatus social elevado, reproduciendo en un contexto capitalista una de las creaciones cortesanas de la baja Edad Media. Por eso es que la hegemonía a que aludimos es trascendente.

¹ La descripción de ese proceso que aquí se hace, está basada en Montanari, Massimo (1993). *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. (Trad. Juan Vivanco). Barcelona: Crítica/Grijalbo. Este autor utiliza el concepto de *ideología alimentaria*.

El dominio que los germanos y celtas impusieron en el mundo cristiano tras la caída del Imperio Romano en el siglo V, convirtió a la carne de cerdo en el alimento por excelencia, y los manuales de dietética lo confirmaban. Durante los cinco siglos siguientes, la mayoría de la población mantenía un consumo regular de ese producto, como artículo imprescindible en la dieta; pero esa regularidad empezó a verse afectada tras el crecimiento de las ciudades en el siglo XI, cuando la aristocracia le atribuye al consumo de carne ser un símbolo de estatus social elevado. Como la caza y la volatería los reservó para sí la nobleza, y como de alguna manera el cerdo empezaba a identificarse con la vida rústica del campo, la burguesía adoptó el consumo de carne de res, que para el siglo XIV distinguía el consumo de una clase que dinamizó la economía de ese periodo.

La movilidad social registrada en esos siglos generó el proceso de civilización y, con ello, el surgimiento de una *ideología alimentaria* que se halla en la base del mismo. Esa ideología se consolidó entre los siglos XIV y XVI. Su principal presupuesto es que la “calidad” de la persona determina la “calidad” de la comida. Así, si el campesino europeo se halla reducido a una dieta vegetariana y se comporta como un cerdo, porque carece de civilización, es algo considerado natural e incluso necesario para el funcionamiento de la sociedad. Así lo establecían los tratados franceses y españoles sobre la nobleza, y la medicina y la historia hicieron eco de esas ideas. La revolución filosófica y política de la segunda mitad del siglo XVIII desarrolló un discurso de igualdad que nunca eliminó esa ideología alimentaria, si es que acaso se lo propuso. De esa manera, la consolidación del capitalismo industrial en el siglo XIX, con todo y su espíritu democratizador, mantuvo vigente esa ideología. El capitalismo elimina las restricciones en el consumo, los privilegios arrogados arbitrariamente, y en ese sentido la democracia funciona, pero en esencia todo sigue igual. La ca-

lidad de la persona sigue determinando la calidad de la comida. Quien tiene mayor poder adquisitivo puede comprar artículos alimenticios de primera calidad; en la medida que ese poder va disminuyendo, también disminuye la calidad.

Dentro de ese marco teórico, este artículo pretende analizar el discurso de los higienistas del siglo XIX. La argumentación se divide en tres partes. La primera comprende un repaso histórico de la higiene y lo que ésta representa en el siglo XIX, en términos generales. En la segunda y la tercera parte nos centramos en los preceptos alimenticios de los higienistas, en cuanto a la ración alimentaria y la gula. Se transita por Europa, México y Guadalajara para mostrar la hegemonía existente en el ámbito científico por parte del mundo europeo sobre las otras dos entidades. Al estar educados los médicos de acuerdo con los conocimientos desarrollados en Europa, las formas de pensamiento provenientes de allí se manifiestan claramente, exhibiendo en lugares como México y Guadalajara, incluso a finales del siglo XIX, cierta imbricación entre ideas feudales e ideas capitalistas. Analizar cómo afectó ese discurso a la población desposeída es motivo de un estudio aparte.

Los orígenes de la higiene

Según Hipócrates, el más grande médico de la antigüedad, la medicina nació a raíz del descubrimiento paulatino de los alimentos adecuados a todas las necesidades del hombre (Sigerist, 1990: 20; Flores, 1888, t. III: 683). Ese pasado lejano era de sobra conocido cientos de años después de él.

En julio de 1903, un periódico mensual de Guadalajara, *El Eco Médico Farmacéutico*, publicó una “Historia de la higiene”. Según ésta, en tanto que ciencia empírica, la higiene fue atendida por los estados de todos los pueblos cultos: la India, Egipto, Judea, Grecia y Roma (*El Eco Médico*, 1903: 12). La nota es relevante porque concibe una universalidad que no

contempla el México prehispánico, lo que denota la tendencia a desvirtuar las culturas indígenas.

Pero no sólo a éstas, de alguna manera también se desvirtuaban las culturas “higiénicas”. Desde su origen mismo, la higiene era una ciencia clasista, desarrollada por las clases más altas. La “Higiene” de Galeno, que llegó a ser la autoridad dominante desde el siglo II hasta el Renacimiento y mucho después, era abiertamente aristocrática. “Está dirigida a las clases ociosas de su época” (Sigerist, 1990: 13 y 26). Si durante su época de apogeo ese tipo de higiene tuvo sus detractores (Plutarco, la escuela neoplatónica), fue particularmente en la Edad Media cuando perdió toda su influencia. El cristianismo negaba las estructuras de clase, por lo que no había una higiene para las “clases ociosas”, “y el cuidado exagerado del cuerpo se estimaba ridículo” (Ibíd.: 35-36). El *El Eco Médico* consideraba eso un retroceso en la historia de la higiene, que sólo fue superado tras la Revolución Francesa que reanimó el desarrollo de las condiciones sanitarias (*El Eco Médico*, 1903: 14).

La antigüedad y los inicios del capitalismo industrial aparecen, entonces, como periodos clave en la evolución de la higiene. En México, por lo tanto, sólo podía hablarse de un desarrollo importante de tal ciencia hasta el siglo XIX. Según Francisco A. Flores, que era profesor en Farmacia y miembro de algunas asociaciones médicas, la higiene en México era producto de la Conquista (Flores, 1888, t. II: 385). Pero si bien Cortés en las Ordenanzas de 1524, estableció que hubiera un “fiel” para inspeccionar las comidas y los alimentos que se venden, era difícil hablar de higiene durante la colonia, pues fue de los ramos “menos cultivados en esta época...” (Ibíd.: 410 y 421). Durante “todo el periodo metafísico” apenas si se darían algunas nociones de ella en la Universidad, en la cátedra Prima de Medicina (Flores, 1888, t. III: 683).

En el siglo XIX en México se enseñaba que si para “los antiguos” la higiene era “el arte de conservar la salud”, para

“los modernos” era “la ciencia que trata de la salud o bien que es la fisiología aplicada”. Por eso la enseñanza de la higiene empezaría por definirla como “un arte científico” que, gracias a la sociología se volvía social y permitía “el feliz coronamiento con la legislación sanitaria” (Ruiz, 1892: 290-292 y 294; Bermúdez, s/a: 7). Esa conjunción era necesaria porque de ella dependía incluso la estabilidad política de la nación. Al respecto, el profesor Máximo Silva afirmaba que:

Elevándose a esferas más altas, [la higiene] tiende a mejorar las razas, a hacer progresar la agricultura; y por medio de una sana moral y sembrando ideas de orden, de justicia y de progreso procura evitar las guerras y el exterminio (Silva, 1897: 1-2).

También para el doctor Joaquín Baeza, de Guadalajara, la importancia de la higiene era tal “que si a ella se le diera siempre el lugar que le corresponde, tanto por las autoridades como por los particulares, quedarían aseguradas la paz absoluta y la mayor felicidad del hombre sobre la tierra” (Baeza, 1909: 5).

La intervención del Estado en la realización de los preceptos higiénicos que deben regir en la sociedad, refuerza la pertinencia para hablar en términos de hegemonía. El proyecto de los diferentes gobiernos que se sucedieron en México durante el siglo XIX, apuntó siempre al desarrollo de una civilización basada en la idea de progreso. Al respecto es ilustrativa la invasión francesa a México, cuando el general Bazaine pidió a los médicos que enseñaran las “precauciones higiénicas con que se pueda preservar la salud del indígena lo mismo que la del europeo, contra los peligros y vicisitudes que la amenazan en climas excepcionales” (Segura, 1864: 446).

En el siglo XIX, la higiene era una ciencia que respondía al reclamo de civilización y progreso de la sociedad burgue-

sa del periodo. Para entonces, se sabía ya que el problema del agua y la industria habían dado lugar “a estudios serios y numerosos”. Inglaterra era uno de los países más preocupados respecto a lo que llamaban “polución de las aguas” (Cházari, 1884: 579). En el *Eco Médico* se tenía conciencia de los “nuevos males” que la realización del progreso generaba, pues entre otras cosas los “residuos industriales amenazaron, con la impurificación de los ríos, convertirse en una plaga y hacer imposible la provisión de agua en muchos territorios”. Sin embargo, como justificación de todo ello, el periódico tapatío afirmaba:

El éxito y la aplicación de las doctrinas higiénicas nunca hubiese podido tener tan gran extensión en nuestro siglo, si no estuviesen apoyadas de tan extraordinario modo todas las empresas higiénicas por el gran desarrollo de la técnica y la industria (*El Eco Médico*, 1903: 14).

La higiene era un asunto del Viejo Mundo que la ciencia occidental decimonónica hizo suyo, ahora bajo un proceso de industrialización que, por lo general, impedía una efectiva coherencia. De Europa irradiaban las ideas que se implementaban en sus zonas de influencia; en éstas únicamente se transmitía el pensamiento generado por la intelectualidad europea y norteamericana. Por eso, en México los libros de texto para enseñar los principios de la higiene eran “el Tourtelle, el Briand, el Becquerel, y actualmente y desde hace tiempo el Lacassagne y el Proust”, como decía, en 1888, Francisco Flores (t. III: 686).

En tanto que arte o ciencia implantada en México a raíz de un proceso de conquista y colonización, y vinculado posteriormente a un desarrollo de tipo capitalista, la higiene tenía que ver con prácticas civilizadas, a la manera occidental, que servían para establecer distinciones sociales. En un artículo sobre la higiene y su enseñanza, publicado en la *Gaceta Médica* en abril de 1892, el médico Luis E. Ruiz puntualiza el carácter clasista de dicha ciencia:

[...] mientras más se perfeccionan estas reglas para evitarnos los males que la faz nociva de los agentes que nos rodean puedan causar-nos, mucho más difícil se hace su práctica y el ejercicio de ella va quedando reservado sólo para los ricos, para los poderosos, esto es, para el menor número de los humanos. Esta tendencia no es ni puede ser nunca buena, y como doctrina exclusiva jamás debe patrocinarse (Ruiz, 1892: 293).

También para el presbítero y científico jalisciense Severo Díaz, la higiene tenía una fuerte connotación clasista. De acuerdo con este autor, antes de 1890 se podía vivir “sanos de cuerpo y de alma, bien nutridos y con gobiernos pobres”, pero todo cambió después de esa década, pues se estabilizó el Gobierno del Centro y se elaboraron códigos sanitarios que hacían aún más excluyente la higiene.

Toman dichos códigos la cosa sanitaria tan a pecho que se meten en tantos detalles sobre cómo deben ser las casas, las fábricas, las iglesias, las escuelas y hasta los mismos hombres, y son tantas las sanciones que, ponerlo en ejecución equivaldría a una calamidad más terrible que una epidemia (Díaz, 1944: 174).

Junto a la mirada crítica de algunos autores existía también la complacencia sobre el carácter clasista de la ciencia en cuestión. En Guadalajara, Miguel Galindo decía que “la higiene es una ciencia sumamente aristocrática, no porque ella lo quiera, sino porque la ignorancia y la mala educación huyen de ella” (Galindo, 1908: 165). Lo que Galindo pasaba por alto es que ni la educación ni la posición social garantizaban por sí mismas el apego a las normas higiénicas, como veremos después.

Los testimonios anteriores muestran claramente el peso del capitalismo industrial en la producción de una corriente de pensamiento médico que circulaba impresa por el mundo. Lo más probable es que en México la población indíge-

na y buena parte de la mestiza no estaba enterada de esas discusiones científicas, pero independientemente de ello, la sociedad se estructuraba con base en las ideas dominantes, que las clases altas manejaban como ideas universales.

La obra de los médicos tapatíos José Abundio Aceves y Miguel Galindo muestra bien ese proceso. No es casualidad que Abundio Aceves pertenezca, en 1882, a una asociación médica donde participan, entre otros, médicos como Nicolás Puga y Lázaro Pérez (Estatuto y Reglamento, 1882: 31), quienes a su vez pertenecían a la sociedad agrícola jalisciense (Blanco, 1881); una sociedad para quien la cría de ganado era lo más importante de la agricultura, pues consideraba que conforme los pueblos se civilizan, “la carne se hace para ellos tan indispensable como el pan” (Ibíd.: 50). De Miguel Galindo sabemos que perteneció a varias sociedades científicas y que además de médico y periodista destacó como historiador, maestro, literato, arqueólogo y poeta. Fue también director del hospital de Colima (Trujillo, 1997: 79).

Las alusiones de estos autores a la ración alimenticia y la actitud ante la comida recomendada por la higiene, evidencian la efectividad de la hegemonía europea. Manifiestan la amalgama en estructuras de pensamiento dependientes como las de la intelectualidad tapatía, de ideas medievales e ideas modernas del capitalismo industrial.

La ración alimenticia

En el tratado *Ars médica*, Galeno recomendaba tomar en consideración el tipo constitucional de cada individuo, por lo que la dieta se debía prescribir según de quien se tratara: lactantes, niños, adultos, ancianos. También fue de los primeros en advertir de alguna manera el relativismo cultural. La expansión del imperio romano le permitió saber que un modo de vida bueno en Egipto podía ser fatal en el norte (Sigerist, 1990: 24-25).

Se podría decir que ese espíritu relativista seguía vigente en el siglo XIX, pero en el trasfondo permanecía la tendencia etnocentrista, la mirada a través de unos ojos civilizados que rechaza la imagen que no se ajusta a su código de valores. Como Galeno, los higienistas decimonónicos pretendían establecer raciones universales con base en el sexo, los climas y las estaciones, la edad y el trabajo (Gerardin, 1903: 17). De acuerdo con esto, en los climas fríos era necesaria una alimentación abundante, rica en grasas y en alimentos nitrogenados para conservar el calor animal, pero en las regiones cálidas se debía preferir los vegetales y las bebidas refrescantes. Se hacía notar que en los países cálidos era preciso comer poco, tomar alimentos feculentos y azucarados, arroz, azúcar, etc., que produzcan poco calor. (Bouant, s/a: 93; Brugués, 1918: 327; Bruño, 1913: 20). Haciendo eco de todo eso, Abundio Aceves aconsejaba tomar en cuenta que el alimento succulento “es al cuerpo vivo lo que la leña al fuego”. La alimentación aumenta el calor en el organismo como la inmediación a una estufa caliente. “Y como la carne es el alimento que produce más calor y mejor sangre, debería usarse menos en la estación calurosa, por la misma razón que entonces no se usan los abrigos” (Aceves, 1886: 110).

En tanto que precepto normativo, éstas eran cosas de las que se tenía conocimiento científico. Un conocimiento compartido en el discurso. Sin embargo, es obvio que la costumbre arraigada en la secular cultura alimentaria occidental pesaba más. El peso era mayúsculo en el siglo XIX, porque justo apenas el capitalismo había propiciado la inversión en la dieta de las clases populares, particularmente las urbanas. Ahora tenían un mayor acceso al consumo de carne y de azúcar, más del que tenían en siglos anteriores. En México, la aristocracia criolla y la incipiente burguesía de igual manera desatendían esa clase de preceptos higiénicos, con todo y que autores como Galindo estimaran que la higiene era una cuestión aristocrática. La pertenen-

cia a esas clases sociales les permitía un mayor conocimiento de esa ciencia, pero no por eso eran más “higiénicas” que otras clases, considerando lo que los propios higienistas definían como tal. No por nada, la Marquesa Calderón de la Barca pudo decir en 1840:

[...] la prematura declinación de la belleza, en las clases acomodadas; la ruina de los dientes y la excesiva gordura, en ellas tan comunes, son sin duda los resultados naturales de la falta de ejercicio y de una alimentación disparatada. No existe en el mundo ningún país en donde se consuma tal cantidad de alimentos de procedencia animal, y no hay otro país en el mundo en donde menos se necesite que en éste. Los consumidores no son los indios, cuyos medios no se los permiten, sino las mejores clases, que por lo general comen carne tres veces al día (Novo, 1993: 103-104).

En México, y en general en el mundo occidental, había una total desatención al señalamiento de la higiene en el comer de acuerdo al clima; desatención sobre todo por parte de los no versados en esa ciencia (habría que ver qué tanto se apegaban a ella los que la elaboraban). Aunque en Guadalajara los higienistas conocían esos preceptos, al referirse a la ración recomendada para el trabajador mostraron hallarse enclavados en una cultura alimentaria desarrollada desde los orígenes mismos de esa ciudad, donde la ideología alimentaria apela a la calidad de la persona para determinar la calidad de la comida que merece comer. Algo incluso paradójico, si consideramos la idea de progreso imperante en el siglo XIX. El texto más claro en este sentido es el de Miguel Galindo, cuando afirma que:

El régimen alimenticio debe estar de acuerdo con el género de vida de cada individuo [...] Los intelectuales deben tener sobre todo albuminoides, y los trabajadores en obras materiales, feculentos. *El régimen carnívoro conviene a los que trabajan con el cerebro, y el vege-*

tariano a los que trabajan con los músculos (Galindo, 1908: 252. El subrayado es mío).

Así, mientras Europa y los Estados Unidos de Norteamérica avanzaban en la brecha del capitalismo, en ciudades como Guadalajara seguían manejándose ideas de épocas pasadas que chocaban con las exigencias de ese sistema. Según el planteamiento de Galindo, los trabajadores de Guadalajara ni siquiera necesitaban la carne, lo que necesitaban eran substitutos: el alcohol, por ejemplo, que gozaba de una reputación especial; entre los obreros manuales y algunos médicos había la creencia de que esa bebida da mucha más fuerza y energía que cualquier sustancia alimenticia (Cendrero, 1926: 132).

Galindo veía mal que los intelectuales usaran mucho el alcohol, y “no como alimento, sino como vicio, lo que les da la ilusión de la actividad cerebral”; pero entre los obreros, usado “en dosis súmamente moderadas, serviría de alimento.” De preferencia, decía este médico tapatío, los obreros “deberían usar mucho el azúcar que les ayudaría a reparar las fuerzas perdidas en el trabajo, rehabilitándolos de la fatiga, y abandonar el alcohol que contribuye a su destrucción orgánica” (Galindo, loc. cit.)

Por su parte, Abundio Aceves, para mejorar la alimentación de los trabajadores, sugería que usaran su receta que llamaba *Bebida higiénica* “para mantener la salud”, cuya composición consistía en “extracto de café una ochava, alcohol a 90 grados una onza, esencia de almendras amargas tres gotas, agua dos cuartillos y miel de azúcar cuanto basta” (Aceves, 1886: 189).

Para Galindo y Aceves, la ideología alimentaria desarrollada en México desde la Colonia seguía vigente, como lo muestran sus ideas sobre la ración alimenticia.

Sobre una cuestión tan delicada como establecer una ración alimenticia universal para la conservación, el trabajo y

el crecimiento, difícilmente podía haber acuerdo (Brugués, 1918: 347). Sin embargo, más allá de las diferencias subsistía un patrón común cuyo eje giraba en torno a la carne de res como el ingrediente principal e imprescindible en la alimentación. Así lo muestra el hecho de que pese a las diferencias para establecer las raciones alimenticias adecuadas al ser humano, algunos autores afirmaban que los fisiólogos estaban en posibilidad de “sentar la fórmula de la ración normal de conservación”, que debía contener a lo menos: 250 gramos de carbono, 25 de nitrógeno, 25 de sales minerales. De acuerdo a León Gerardin, un ejemplo de esta ración era: buey, 350 gramos; pan, 370 gramos; papas, 200 gramos; manteca, 35 gramos. La ración de trabajo es, como la de crecimiento, superior a la de conservación. “La ración total de un buen trabajador puede ser formulada del modo que sigue: pan, 1,190 gramos; carne, 414 gramos; grasa, 93 gramos” (Gérardin, 1903: 17-18; Bruño, s/a: 147; Ruiz, 1896: 221-224).

En una confrontación cultural entre miembros de diferentes culturas del Viejo Mundo esto puede que no sea tan trascendental, pero sí lo es si lo pensamos en relación con los indígenas de México, quienes prácticamente continuaron en el siglo XIX su ancestral cultura alimentaria, en la que se podía prescindir de la carne. Y no es que la cultura alimentaria occidental no pudiera hacerlo; de hecho, la mayor parte de la población europea lo hizo entre los siglos XIV y XVIII, si bien a causa de la miseria. Más allá de un asunto de elección, prescindir de la carne durante el siglo XIX equivalía a renunciar a lo que se consideraba el alimento completo por excelencia; pero sobre todo, no comer carne significaba o que se era pobre o *snob*.

La gula

Entre establecer una ración alimenticia y seguirla al pie de la letra había mucha diferencia, y precisamente la nor-

ma higiénica menos observada desde la antigüedad en la cultura occidental es la moderación en la comida y la bebida. Al respecto, los higienistas describen situaciones donde se aprecian no sólo la transgresión a la norma propuesta por la higiene, sino que la compulsión no se daba con cualquier producto alimenticio como se daba con la carne.

En una obra “destinada especialmente al clero y los seminarios”, publicada en 1862, J. C. Debreyne, quien era profesor de medicina de la facultad de París, sacerdote y religioso de la Gran Trapa, tenía muy claro que una cosa era el discurso científico y otra la práctica de dicho discurso. Basado en Diderot, Debreyne afirma que entre los médicos y los cocineros existía una función paradójica, pues mientras los primeros tratan de conservar la salud los segundos se empeñan en destruirla: “Con la diferencia que los últimos están mucho más seguros de conseguir su objeto que los primeros” (*Enciclopedia*, art. Condimento). Los médicos, continúa Debreyne, podrán recomendar sobriedad, dieta y un mayor consumo de legumbres y frutas, pero los glotones como “los judíos en el desierto” responderán con su eterno refrán: “Affer, Affer; necesitamos marmitas llenas de carne” (*Ollas carnium*. Exod.). La intemperancia, para Debreyne, “es la madre de todas las pasiones animales y vergonzosas y tumba de la inteligencia”. Pero también la razón de múltiples enfermedades, pues el vientre “es la sentina y la cloaca de casi todas ellas”, que sólo son padecidas por esos “gastrónomos polisarcos”, gracias “a sus vastas ingurgitaciones de carnes y a sus repetidas libaciones báquicas”. Por todo ello, era necesario reconocer, que “a despecho de todas las graves enseñanzas y de las sublimes lecciones de la antigua sabiduría, la intemperancia, la glotonería y el deleite serán siempre de moda” (Debreyne, 1862: 301-302).

De alguna manera, esa es una de las grandes paradojas de la civilización occidental en cuanto a la incoherencia entre discurso y práctica. El país que dio origen a la *civilité*, a las

buenas maneras y al trato social; el país que mejores adelantos en fisiología e higiene mostraba, también era uno de los que más licencias se permitían en la mesa. Lo reconocía Debreyne al enseñar a otros religiosos como él, fisiología humana, filosofía, teología e higiene práctica. Lo sabía quien tenía oportunidad de estar en Francia, como Melchor Ocampo. Este político aseguraba que los parisienses eran con toda seguridad:

[...] el pueblo más goloso del mundo: hasta en las clases últimas de la sociedad [...] hay ciertos seres degradados que se creen venidos al mundo para sólo comer [...] que son capaces de los mayores abatimientos, y aun tal vez de algunas maldades por comer; personas, en fin, 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).

Lo más interesante es que Ocampo deja constancia también del carácter hegemónico de la cultura alimentaria francesa. Por un lado, confiesa que él también se está aficionando a la comida; “comienzo ya a sentir esta maligna influencia”, dice, por lo que el beef-steak debe estar tierno y escurrirle la sangre, la leche gorda, y la fruta perfectamente madura. Por otro lado, paradójicamente, se lamenta de esa situación a la vez que la justifica como algo necesario; me entristece, dice, “verme en tan falsa ruta, porque es una retrogradación en filosofía, aunque sea al mismo tiempo un adelanto en civilización” (Ibíd.: 26). Tal percepción hacía *mutis* de una serie de inconvenientes que el mismo Ocampo encontraba en el sistema francés de cocina, el más grave de los cuales era “la manía de comer las carnes manidas, manía que llevan hasta un grado increíble, y que los hace comer las aves especialmente podridas, como sueña, podridas” (Ibíd.: 36).

Lo que algunos historiadores han llamado “afrancesamiento” de la cultura mexicana durante la segunda mitad

del siglo XIX, especialmente durante el porfiriato, en realidad es un fenómeno que había iniciado desde finales del siglo XVIII. La mesa se afrancesó a partir de 1769 bajo el gobierno del virrey Marqués de Croix (Flores, t. II: 414; Novo, 1993: 93). Pero únicamente la mesa de la aristocracia criolla, ya que la influencia aun después no sería tan generalizada. La mejor prueba de eso son los recetarios que circularon en la Nueva España desde finales del siglo XVIII, y que sobre todo en el XIX proliferaron en todo el país. Éstos evidencian que la máxima de Diderot (citada por Debreyne) seguía teniendo vigencia, pues tales textos no son otra cosa que la “gula codificada en normas”, como dijo Salvador Novo (Novo, 1993: 109). Por eso y por otras cosas, Manuel Payno celebraba al inicio de la segunda mitad del siglo XIX “el grande influjo” que la civilización francesa ejerce “aun en las más apartadas regiones de la tierra” (Payno, 1863: 492).

Guadalajara no era la excepción. Una actitud golosa ante los alimentos de origen animal se adivina en la definición que el Dr. Abundio Aceves da del “glotonismo”, cuyo estado patológico característico es la gota, enfermedad producida por un excesivo consumo de carne (Aceves, 1886: 107). Ésta se genera, dice Aceves, “por la falta de proporción entre lo que se ingiere y lo que se arroja, y es que el gusto por las comidas fuertes, sazonadas diestramente hasta el perfume...” (Ibíd.: 109). Y agrega:

Dícese que el estómago devora al hombre del siglo XIX, y positivamente, el tiempo le parece corto para la mesa y le falta luego para la digestión. El químico que inventase un digestivo instantáneo se haría dueño del dinero de todos los poderosos.

El hombre en el siglo de las luces parece que ha olvidado que debe vivir de acuerdo con la naturaleza para gozar de salud. Por eso, come buen jamón y bebe buen vino en todas las épocas del año (Ibíd.: 110).

En otro texto, el mismo Dr. Aceves refiere las causas que provocaban una indigestión, las cuales resultan más o menos obvias: el abuso en la alimentación, el “uso de sustancias groseras”, el acto de tomar una bebida fría cuando se está haciendo la digestión o experimentar, durante ésta, una emoción viva. Lo que no es tan obvio, si tenemos en cuenta que el diccionario *Larousse* define la indigestión simplemente como la “indisposición causada por una mala digestión”, es la manera en que define Aceves ese trastorno. Según él, la indigestión:

[...] es un desorden pasajero del estómago que sobreviene después de haber comido: comienza por sentirse lleno el estómago, adolorido y con ganas de vomitar, suele haber eructos agrios y de mal olor, aventamiento, y por fin, vómitos de materias alimentosas mal digeridas, agrias y fétidas; evacuaciones abundantes que se acompañan de sudores fríos; suele haber dolores de cabeza y algunas veces una verdadera congestión del cerebro; en los niños suele sobrevenir la alferecía (Aceves, 1888: 93-94).

No es difícil decir en cuáles sectores sociales se manifestaba más la gula. Las clases populares aprovechaban las partes de los animales menos apetecidas por las clases acomodadas y preparaban con ellas sus propios platillos, como el menudo, las patas de cerdo y el pozole. Alimentos que para un médico con actitud aristocrática, como Miguel Galindo, eran los causantes de las enfermedades del aparato digestivo, pues eran “sustancias de mala digestión” que la gente pobre consumía porque “tiene el gusto embotado y alimentos que hasta a la vista repugnan a ciertas personas, a ella le parecen agradables” (Galindo, 1908: 247 y 249-250). Habría que indagar qué tipo de indigestiones eran recurrentes en estos sectores sociales y hasta qué punto comían esos platillos hasta llegar a la indigestión.

Lo cierto es que lo aristocrático mismo de la higiene hace pensar en los referentes reales en que ésta basa su estudio,

que en su mayor parte son los hábitos y formas de vida de las clases altas. La sofisticación de los platillos, esa que derrotaba a los higienistas a la hora de dar consejos sobre una alimentación sana, era una cuestión aristocrática, lo mismo que la higiene. El hecho de que se mencione la gota como una enfermedad asociada a esa compulsión, hace pensar en las clases privilegiadas, que por lo demás eran las únicas que podían adquirir la comida suficiente para practicar la intemperancia; no sólo podían pagar los altos precios de la carne sino que eran las principales consumidoras y demandantes de los digestivos, elaborados para permitir comer más con menos estragos. Ya el doctor Aceves resaltaba su importancia para enriquecerse a costa de “los poderosos”, en lo que puso esmero inventando unas píldoras digestivas (Aceves, 1888: 69).

Conclusiones

El que la higiene haya sido una ciencia aristocrática desde la antigüedad y hasta principios del siglo XX, no deja lugar a dudas acerca de a qué clase social nos referimos cuando hablamos de ella. Es por eso que la propuesta de una ración alimentaria cuya base primordial es la carne y el pan y el reclamo de una actitud más moderada ante los alimentos de carne, eran preceptos higiénicos hegemónicos. Con ellos se inducía a sostener en un nivel de estima elevado a la carne como alimento perfecto, a la vez que exhibía una compulsión en su consumo que se incrementaba cada vez más al ritmo de las exigencias de la industria.

Quizá nadie le hacía caso a los higienistas, en cuanto a lo que se debía comer de acuerdo con el clima, la edad, el sexo, el trabajo, y menos aún en cuanto a las cantidades recomendadas, pero en cuanto ciencia, la higiene era un conocimiento que mantenía fielmente los principios heredados de la medicina y la cultura alimentaria desarrolladas en la

Europa occidental. Por eso los higienistas de México y de Guadalajara simplemente repetían esos principios, persuadidos de que eran lo único y lo mejor que había al respecto, aunque no faltaron discrepancias que resultaron vanas ante la voráGINE de la civilización y el progreso.

Cabe destacar, por último, que los higienistas decimonónicos hablaban a partir del grado de conocimiento que la medicina tenía respecto a la nutrición. Su total inclinación por la carne respondía a la naturaleza de su cultura alimentaria, así como a las necesidades industriales del momento. Equiparado a la máquina, se suponía que el cuerpo humano requería calor para un buen funcionamiento, calor que proporcionaba bien la carne. Hasta que se conocieron las vitaminas a principios del siglo XX, terminó el imperio de “la ración alimenticia científica”, basada en el número de calorías que proporcionan los alimentos (Cendrero, 1926: 148).

Aceves, José Abundio (1886) *Medicina social*. Guadalajara, Jalisco: Imprenta del Hospicio.

——— (1888) *Medicina doméstica*. 3a. ed. Guadalajara, Jalisco: Imprenta y Librería de Ancira y Hno.

Baeza Alzaga, Joaquín (1909) *Boletín de higiene y de policía sanitaria*. Guadalajara, Jalisco: Escuela Tipográfica Salesiana, tomo II, número I, 5 de mayo.

Bermudez, Salvador (s/a) *Elementos de higiene*. 3a. ed. México: s/e.

Blanco, Luciano, et al., (1881) *Boletín de la sociedad agrícola jalisciense*. Guadalajara: Imprenta de N. Parga, tomo I, número 3, 1 de febrero.

Bouant, Emilio, (s/a) *Nuevo diccionario de química aplicada a las ciencias, a las artes, a la agricultura, a la industria y a la farmacia*. (Traducido, anotado con datos referentes a España y aumentado con gran número de artículos bajo la dirección de los señores Ramón de Manjarrés y Bofarull y Federico Trémols y Borrell; con la colaboración de Juan Antonio Vidal

Bibliografía



Bibliografía

- de Solano, Casimiro Brugués y Escuder y Ramón de Manjarrés y Pérez-Junguitu). Barcelona: Espasa y Compañía, editores, tomo I.
- Brugués, Casimiro (1918) *Química popular*. 3a. ed. (con un prólogo de José Casares). Barcelona: Gustavo Gili, editor.
- Bruño, G. M. (1913) *Compendio del curso elemental e historia natural e higiene*. París/México: Librería de la Vda. de C. Bouret.
- Burke, Peter (1997) *Historia y teoría social* (trad. Stella Mastrangelo). México: Instituto Mora.
- Cendrero Curiel, Orestes (1926) *Elementos de higiene*. 6a. ed. Santander: s/e.
- Cházari, Esteban (1884) *Piscicultura en agua dulce*. México: Ofic. Tip. de la Secretaría de Fomento.
- 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*. Traducción de la segunda edición francesa por el Dr. D. P. P. y J. C. Barcelona: Librería católica de Pons y Ca.
- Díaz, Severo (1944) "Guadalajara actual", en *Boletín de la junta auxiliar jalisciense de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística*. Guadalajara, Jalisco: s/e, tomo VIII.
- El Eco Médico Farmacéutico* (1903) Guadalajara, Jalisco: s/e, tomo I, núm. 2, julio.
- Elias, Norbert (1994) *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*. 2a. ed. (Trad. Ramón García Cotarelo). México: Fondo de Cultura Económica.
- Estatuto y Reglamento de la "Sociedad Médico-Mutualista de Jalisco"* (1882) Guadalajara: Tipografía de M. Pérez Lete.
- Flores, Francisco A. (1888) *Historia de la medicina en México. Desde la época de los indios hasta la presente*. Con un prólogo del Dr. Porfirio Parra. México: Oficina tipográfica de la Secretaría de Fomento, tomos II y III.
- Galindo, Miguel (1908) *Apuntes sobre la higiene en Guadalajara*. Tesis de recepción. Guadalajara, Jalisco: s/e.

- Gérardin, León (1903) *El hombre. Elementos de fisiología, de higiene, de prehistoria y de etnografía*. Versión castellana. París/México: Librería de Ch. Bouret.
- Montanari, Massimo (1993) *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa* (trad. Juan Vivanco). Barcelona: Crítica/Grijalbo.
- Novo, Salvador (1993) *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*. 6a ed. México: Porrúa.
- Ocampo, Melchor (1901) *Obras completas*. México: F. Vázquez, editor. Biblioteca Reformista, volumen IV.
- Payno, Manuel (1863) "Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos", en *Boletín de la sociedad mexicana de geografía y estadística*. México: Imprenta de Vicente García Torres, tomo X.
- Ruiz, Luis E. (1892) "Higiene. Cuáles deben ser los medios propios para alcanzar su mejor enseñanza", en *Gaceta médica. Periódico de la Academia N. de Medicina de México*. México: Imprenta del Gobierno Federal en el ex Arzobispado, tomo XXVII, 15 de abril, núm. 8.
- (1896) "Higiene. La ración alimenticia desde el punto de vista médico", en *Gaceta médica. Periódico de la Academia N. de Medicina de Mexico*. Mexico: Imprenta del Gobierno Federal en el ex Arzobispado, 1896, tomo XXXIII, 15 de mayo, núm. 10.
- Segura, José Sebastián (1864) *Boletín de las leyes del imperio mexicano, o sea código de la restauración*. México: Imprenta literaria.
- Sigerist, Henri (1990) *Hitos en la historia de la salud pública*. 4a. ed. (trad. Mario Usabiaga). México: Siglo XXI.
- Silva, Máximo (1897) *Sencillos preceptos de higiene al alcance de todos*. México: Oficina Tipográfica de la Secretaría de Fomento.
- Trujillo Bretón, Jorge Alberto, (1997). "Miguel Galindo y "La ciudad del polvo", en *Revista del Seminario de Historia Mexicana*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara-CUAltos, época I, volumen I, número 2, invierno.

Bibliografía