Imaginario sexual en la cocina

David Oseguera Parra

El sentido común en torno a la comida nos conduce a sus tres aspectos convencionales: el nutricional, el placentero y el apagahambre. Esto no lleva lejos en el intento de explorar el imaginario sexual en la cocina y la mesa. Por su parte, las disciplinas sociales generaron otros enfoques en torno a la alimentación que suelen priorizar las prácticas o hábitos del consumo de alimentos. Estos enfoques teóricos tampoco ilustran mucho sobre la diferenciación de los géneros en la cultura alimentaria, aunque sí han reconocido las relaciones de poder existentes entre clases, géneros y generaciones, en cuanto a la distribución de alimentos en las familias y la sociedad en su conjunto. En este sentido, es la Antropología Cultural quien se ha ocupado mayormente del estudio de las representaciones genéricas en la alimentación, siendo los mitos una expresión privilegiada de ellas.

La presencia de mitos en la alimentación es un ejemplo ilustrativo del uso de la comida por los pueblos como medio para pensar y expresar el mundo social.[1] En un sentido amplio del mito, este tipo de simbolismo en la vida social debe atravesar la división profano-sagrado del universo espiritual humano. En este ámbito global, el mito no se reduce a una expresión de las ideologías religiosas o las cosmovisiones de las sociedades primitivas, sino que rige el comportamiento humano en muy diversos aspectos. Así, según Mircea Eliade, todo mito equivale a un modelo ejemplar para los rituales y las actividades diarias de los seres humanos: "La función magistral del mito es, pues, la de *fijar* los modelos ejemplares de todos los ritos y de todas las actividades humanas significativas: alimentación, sexualidad, trabajo, educación, etcétera. Al comportarse en cuanto ser humano plenamente responsable, el hombre imita los gestos ejemplares de los dioses, repite sus acciones, trátese de una simple función fisiológica como la alimentación, o de una actividad social, cultural, militar, etcétera".[2]

En este sentido mencionado atrás, el tiempo de la producción de mitos no ha pasado. La creación y reelaboración de mitos son realidades presentes tanto en los actuales pueblos indígenas como entre los públicos urbanos modernizados.

Ciertos gustos alimentarios distintivos de los hombres y las mujeres de las culturas populares de México se pueden analizar bajo el concepto del mito. En la alimentación es posible encontrar concepciones míticas de distintos grados y formas de elaboración simbólica. Por ello, de acuerdo a Alfredo López Austin,[3] debemos distinguir entre dos fuentes de los mitos: a) el mito-creencia y b) el mito-narración. El *mito-creencia* surge en todos los campos de la vida social: "Se encuentra en sentencias, imágenes, pronósticos, reglas de las más diversas técnicas, actos y estructuras de gobierno, relaciones familiares, conjuros, ritos, insultos y maldiciones, clasificaciones, chistes, en suma, con múltiples funciones".[4]

Por otra parte el *mito-narración* es un relato oral que se despliega en un contexto cultural exclusivo, el correspondiente a un público específico: "Ese auditorio que recibe el discurso en su lengua materna, conocedor de los motivos, de los temas, de los personajes, del estilo y fama del narrador y, casi siempre, de la historia que se cuenta".[5]

Entre varios pueblos indígenas de México se han localizado diversos mitos que expresan representaciones genéricas distintas sobre los alimentos que se pueden comer por los hombres y las mujeres en cada cultura étnica. En dichos pueblos, *las clasificaciones mitológicas expresan simbolismos de género que están*

ordenando la sociedad por intermediación de categorías derivadas de la naturaleza. Las clasificaciones míticas son un caso particular de los mitos-creencias, que en este caso fungen como elementos ordenadores de las divisiones de género en los grupos étnicos. Tratándose de la sexualidad, dichas clasificaciones adquieren tonos muy festivos, como se aprecia en los siguientes ejemplos proporcionados por López Austin: "El chile —dicen los mochós— es el pene, "porque uno y otro calientan el cuerpo". [...] Como en el resto del país, en el sur de la Huasteca *chile* es sinónimo de *pene*. Entre los otomíes de esa región, nos dice Galinier, "evoca la fuerza, la virilidad, el elemento masculino, la sequedad y el calor". Ya entre estas cualidades llama la atención la sequedad. Lo cálido, masculino y seco eran en la época antigua atributos del Cielo, en contraposición a lo frío, femenino y húmedo de la Tierra".[6] Otro ejemplo del mismo tipo, y de tono pícaro, es la denominación de "soltero" que dan entre los zapotecos de los Valles Centrales de Oaxaca a una variedad de chile que fructifica en posición erecta.[7]

Los mitos-narración no abundan en la cultura alimentaria colimense, y menos si hablamos de atributos afrodisiacos. Sin embargo, son frecuentes y cotidianos los llamados mitos-creencia. Es probable que lo anterior se deba al progresivo desencantamiento del mundo padecido en esta región criollo-mestiza del occidente de México.

Quizá la virtual extinción de las culturas étnicas autóctonas y la extendida escolarización —con su secuela racionalizante— hayan venido agotando el venero tradicional de mitos con mayor grado de elaboración.

En el medio urbano de Colima se conoce un mito-narración relativo a la forma de reponer en el hombre la capacidad sexual que se encuentra agotada por un exceso de relaciones sexuales.[8] El relato lo escuché en los términos siguientes. Se trata de un maestro de matemáticas que se encontraba recién casado y que faltó a varias de las clases. Cuando regresó se veía bastante pálido, delgado y algo distraído. Lo que ocurría es que pasaba por un periodo de intensa actividad sexual con su joven esposa. La pasión con que vivía en su "luna de miel" le estaba consumiendo el cuerpo y aletargando la mente. Ante esto, los viejos le recomendaron que luego de estrellar cien huevos de gallina en una palangana o sartén, se debía sentar sobre ellos desnudando las nalgas, para que por el culo el cuerpo absorbiera las sustancias que reconstituyeran el vigor sexual perdido. Así lo hizo el joven maestro y pudo sobrevivir a su experiencia fogosa de recién casado.

Este relato mítico nos pareció muy convincente a los que lo escuchamos, pues no faltó quien asegurara que siendo vecino del citado maestro se había percatado de los acontecimientos. El mito anterior nos traza un paralelismo entre las nociones masculinas de sentido común de que es el hombre quien satisface sexualmente a la mujer y a sí mismo mediante un sinnúmero de emisiones seminales de sus testículos (los "huevos"), y por tanto este mismo es el que debe restituir su capacidad sexual mediante un volumen inmenso de huevos.

Otros mitos-creencias en la región colimense son los referidos a las funciones afrodisiacas atribuidas por el grueso de la población a ciertas carnes y vegetales fácilmente adquiribles en el comercio local.[9] En el mundo animal destacan los mariscos por las expectativas cachondas puestas en ellos, y en especial sobre el ostión, los huevos de caguama, el moyo, el pulpo y los camarones. Un buen indicador de lo anterior son los nombres de "vuelve a la vida", dado al cóctel de mariscos, y el de "levantamuertos", proporcionado a cualquier marisco de los mencionados.

El "Picho", un comerciante en pescado con cincuenta años de experiencia en Colima, al mismo tiempo que me aseguraba que los mariscos proporcionan "mucha resistencia", me confió que una vez que estaba "crudo"[10] se comió unos huevos de caguama y se repuso de inmediato. Pero más significativa resulta la siguiente anécdota, contada por Benjamín Velasco. A un señor que daba de comer moyos a su esposa le advirtieron que no lo hiciera, porque se excitaría mucho; éste no hizo caso y al poco tiempo encontró a su pareja en la intimidad con un mozo, y enojado los macheteó a los dos.

Vale la pena advertir que, como los ejemplos de párrafos atrás, los ostiones y los huevos de caguama nos remiten a productos cuyas sustancias se asemejan físicamente a órganos y líquidos sexuales de los varones. Es significativo que a las mujeres colimenses no les atraigan dichos mariscos, prefiriendo mejor los camarones y el pulpo. Por desgracia para los creyentes de Afrodita, un conjunto de factores económicos y sanitarios han mermado el consumo regional de los mariscos. Fuera del mar, y formando parte de la fauna sil-

vestre autóctona, también se confía en las virtudes erótico-estimulantes del caldo de iguana y el guisado de armadillo (tatemado o en adobo). Ambos animales son objeto de cacería furtiva y comercio clandestino en las calles de las ciudades de Colima.

En el mundo vegetal también existen ciertos alimentos que la población colimota considera afrodisiacos. Entre éstos tenemos a los siguientes: cebolla, ajo, aguacate, pepino, nopal y el coco. Respecto a éste último, Virginia Gómez me relató que un compañero suyo de labores, estando recién casado, se comió una buena cantidad de "manzanas" de coco seco, asegurando que le daría bastante energía sexual. También sobre el aguacate, un viejito le confiaba a Benjamín Velasco que comiendo aguacates, él, "a sus ochenta y cinco, todavía las podía" con las mujeres.

Por el lado de las mujeres otros alimentos reciben atributos específicos de sus funciones reproductivas. Éste es el caso de las féminas que tienen problemas por el retraso de la regla, a las que se recomienda mucho tomar tuba "de la mañana",[11] la cual les regularizará su ciclo menstrual. Asimismo, a las mujeres que están embarazadas se les recomienda abstenerse de comer apio, pues afectaría al feto. Ahora que si lo que busca la mujer son abortivos, entonces lo que resulta eficaz aquí son las hojas de aguacate y el caldo de frijoles. Cuando la mujer se encuentra amamantando se le sugiere que tome champurrado de chocolate, o atole con leche o nuez de cáscara: todos éstos harán que las puérperas produzcan mucha y buena leche.



En la región de Colima se cree también que ciertos caldos proporcionan mucha energía. Y precisamente el público local con mayor afición a los caldos son los varones adultos. Como asegura en otra región mexicana la canción del Querreque,[12] a los caldos de gallina o pollo se les estima como buenos reconstituyentes, aunque en Colima también se piensa lo mismo de los caldos de res, camarón, chacal e iguana. Además, se considera al menudo como un buen caldo energético, por lo cual destaca entre los gustos de los "crudos" y desvelados.

Los alimentos que reciben atributos de género por procedimientos míticos[13] tienen en común su relación con el comportamiento reproductivo, pero al mismo tiempo se diferencian por sus funciones específicas: a) aquellos tomados como afrodisiacos y reconstituyentes se consideran destinados preferentemente a los varones, que se ven favorecidos con un mayor volumen de energía sexual y física; b) los alimentos pensados con efectos curativos se recomiendan exclusivamente a las mujeres, quienes así regulan o protegen su papel de féminas paridoras y maternales. Masculinidad y feminidad son aspectos de género observables en los mitos alimentarios de la tropicalísima Ciudad de las Palmeras.◆

Notas

[1] *Cfr.* Douglas, Mary e Isherwood, Baron. *El mundo de los bienes. Hacia una antropología del consumo.* Grijalbo-CONACULTA, México, 1990.

[2] *Cfr.* Eliade, Mircea. *Lo sagrado y lo profano*. Ed. Guadarrama, España, p. 98.

[3] *Cfr.* López Austin, Alfredo. *Los mitos del tlacuache*. Alianza, 1989.

[4] *Ibid.*

[5] *Ibid.*

[6] López Austin, A. *Op. cit.*, p. 224.

[7] Yo lo escuché en un pueblito cercano a la ciudad de Oaxaca en 1979.

[8] Yo lo escuché a finales de los años sesenta en el bachillerato, de boca de un compañero.

[9] En este aspecto agradezco la valiosa información proporcionada por la licenciada Virginia Gómez, responsable del Programa de Nutrición a nivel estatal de la Secretaría de Salud, y del M.C. Benjamín Velasco Briceño, de la misma dependencia.

[10] Estado físico al día siguiente de una jornada de tragos o copas.

[11] Bebida fresca que se obtiene del jugo de las palmas de coco, mismo que se extrae antes de que llegue a los racimos de la palma. Si se saca en las primeras horas del día se llama tuba "de la mañana", si se hace en el crepúsculo se llama "de la tarde".

[12] La lírica mexicana recoge dicho atributo de los caldos de gallina en la siguiente copla del *Querreque*, canción de las Huastecas: "Cuando la muerte se inclina a llevarse a los mortales, no vale la medicina ni vidas artificiales, ni los caldos de gallina con todos sus materiales". *Cfr. Cancionero folklórico de México*, tomo 4, Coplas varias y varias canciones, El Colegio de México, México, 1982, p. 65.

[13] El otorgamiento de virtudes afrodisiacas y tonificantes a distintos alimentos no obedece estrictamente a los contenidos nutricionales de los mismos. ¡Por ejemplo, el ostión tiene tan sólo 79 Kcal/100 gramos netos, frente al coco seco que tiene 308, o al armadillo que alcanza las 173!

Bibliografía

Douglas, Mary e Isherwood, Baron. *El mundo de los bienes. Hacia una antropología del consumo.* Grijalbo-CONACULTA, México, 1990.

Eliade, Mircea. *Lo sagrado y lo profano*. Guadarrama, España, 1967.

López Austin, Alfredo. *Los mitos del tlacuache*. Alianza, 1989.

Oseguera Parra, David. "La cocina colimense. El menú, el muestrario de la cultura regional", *Estudios de las Culturas Contemporáneas* (número 2, época 2), Universidad de Colima, México.

Quijano, Álvaro. "Seducción del paladar", en *Memoria de papel*, año 4, número 12, diciembre de 1994.

Varios autores. *Alfil: Las culturas del sabor*, revista cultural del IFAL, pp. 12-13, primavera-verano de 1993.