

Ágora

Dieta y alimentación en Zacatecas en los siglos XVIII Y XIX

Cuevas Reyes Sarahí¹

¹Maestra en Actividad física y deporte con orientación de alto rendimiento deportivo por la facultad de organización deportiva de la UANL.

Contacto: cuevitas.sr@hotmail.com



Introducción

En el presente ensayo se describen a la dieta, la alimentación y nutrición de la población zacatecana en los siglos XVIII y XIX, así como su relación con la gestión en las haciendas mexicanas. Una vez hecha la conquista, iniciaron su proceso de formación cuando la Corona Española impuso la propiedad privada en tierras americanas, todo empezó con las encomiendas otorgadas a los hombres de mayor rango militar, a las que siguió el resto del proceso concentrador de la tierra, así se dio forma a la economía y sociedad mexicana en los siglos posteriores al consolidarse los latifundios, con el tiempo se conocieron como haciendas rurales. Alcanzada la independencia, la historia del México rural quedó marcada por estas enormes extensiones territoriales.

Desde tiempos coloniales, varios son los cronistas y escritores que narran a través de sus cartas, libros personales, publicaciones de época, entre otras fuentes, la diversidad y belleza de las cosas que ante sus ojos se presentaba al llegar a la Nueva España. Describieron el bello paisaje, sus campiñas, la fertilidad de las tierras, la variedad de hortalizas y frutas que se cosechaban en las distintas regiones, sobre todo, vieron con mucho interés la adoración de los lugareños a Cintéotl, dios del maíz (Quiróz, 2014).

El maíz como motivo, deidad o materia prima, es cómplice de la domesticación que los pueblos originarios de Mesoamérica lograron de plantas y animales, fue razón de la creación del calendario agrícola, así como también el punto de partida de las primeras celebraciones de distintas festividades regionales, muchas de las cuales, se continuaron a pesar de la dominación europea y, cuando la independencia, los mexicanos las prolongaron para hacerlas parte de la cultura nacional. La cultura nahua con su cosmovisión lo nombró “tlaolli”, “nuestro sustento”, y es que si realizamos un cuidadoso análisis, su aporte nutricional es sustancioso. En la agricultura, tiene una adaptabilidad a cualquier suelo sin importar la humedad o la temporalidad, pues es uno de los pocos cultivos que más soportan, tanto las heladas como las sequías. El maíz es fuente de alimento de seres humanos y animales, alrededor de este, se generó en el pasado y el presente todo un sistema alimenticio, dietético y nutricional (CONABIO, 2020).

En la actualidad hay numerosas investigaciones sobre la alimentación del periodo que comprenden los siglos XVIII y XIX, desde Europa, pasando por Asia, África y por supuesto el continente americano. Los estudiosos dan cuenta de la dieta, la alimentación y nutrición que han acompañado a muy diversas poblaciones en el devenir histórico con trabajos científicos desarrollados con el fin de estudiar la diversidad de alimentos y su clasificación, las composiciones químicas y nutricionales, las funciones fisiológicas en el cuerpo humano, y en estudios más recientes, la gastronomía como ciencia y arte, hasta llegar a los recetarios de cocina (Quiróz, 2014). En el continente americano, más de un trabajo centra su atención en el estudio del maíz y hasta suele llamarse a la mayor parte del territorio americano como el de la cultura del maíz.

Como pilar de vida alrededor gira todo ese sistema alimenticio, dietético y nutricional, veamos a continuación en el periodo de estudio anunciado líneas arriba, aspectos generales presentes en la vida rural mexicana, particularmente en la hacienda zacatecana, pues como es sabido para el final del porfiriato los propietarios de haciendas concentraban su producción en los productos más lucrativos, por ejemplo el trigo, dejando a sus arrendatarios, aquellos hombres que evadían convertirse en peones, el cultivo del maíz, ese producto de subsistencia indispensable, alimento básico de la nación mexicana (Meyer 1986).

Una mirada al pasado, la vida rural y las haciendas

Una de las obras con mayor trascendencia en el tema es la de Cook y Borah, quienes, en el año de 1979, abordan como tema central la historia de la población de México y California, realizaron un análisis científico del pasado mexicano que permite juzgar los niveles de consumo y la calidad de la nutrición, sin embargo, afirmaron que no fue tarea sencilla, debido a que las variables no se podían medir con tanta precisión,

y por lo tanto eran poco confiables, más cuando algunas derivaron de la observación directa. Como quiera que sea, hasta nuestros días el estudio es considerado por distintos autores como pionero en el conocimiento de la dieta y nutrición rural, en este caso, de Zacatecas, San Luis Potosí, Guanajuato y Jalisco en los siglos XVIII y XIX, periodo que comprende este trabajo.

Cook y Borah, analizaron documentos de época, que actualmente se pueden encontrar en los archivos históricos gracias al trabajo de personas dedicadas a la historia, antropología, derecho, entre otras ciencias, y desde luego, por quienes dentro de nuestro campo de estudio los encuentre indispensables. Para el caso de Zacatecas, son significativos los documentos que obran en el Archivo histórico del Estado, particularmente la colección “Hacienda del Maguey”, cuya información en los libros de cuentas que incluyen los de la tienda de raya, describen los consumos de alimentos de los peones, y, por la correspondencia de los propietarios de la hacienda, también de lo que estos consumían. En realidad, dichos documentos arrojan información de toda índole, algunos contabilizaban o categorizaban respecto a la producción agrícola, otros respecto a la ganadería y en lo general sobre la forma de vida en la hacienda.

Se cita el caso de El Maguey como un caso típico de hacienda del Estado de Zacatecas, la hacienda fue lo que caracterizó el medio rural mexicano en el periodo de estudio, por lo que pueden encontrarse distribuidas en toda la República Mexicana una copiosa cantidad de estas. Las más extensas territorialmente, medidas en miles de hectáreas, se encontraron en el norte y centro, mientras que las de menor tamaño en el sur de México. Es sabido que todas, cualquiera que fuese su ubicación geográfica, empleaban directa o indirectamente a la gran mayoría de la población rural. Hombres, mujeres y niños, que justamente estaban incluidos y categorizados (edad, sexo, casados, solteros, etc.) en los libros de cuentas o incluso en los libros parroquiales, son con mucho, la muestra representativa que permitió a diferentes autores adentrarse en el estudio de los niveles de consumo y la calidad de la nutrición.

Actividades productivas y trabajadores en la hacienda

Para efectos del estudio que nos ocupa, en el territorio zacatecano se sabe que un buen número de haciendas se localizaba en el altiplano semiárido a una altura de dos mil metros y que, a esta altura, el clima favorecía la ganadería orientada especialmente a la producción de ganado bovino, caprino, ovino mular, principalmente, y la agricultura, orientada, no podía ser de otra manera, al cultivo de maíz, frijol y chile, este último aprovechando los limitados campos con sistemas de riego propios de la época. En Zacatecas como en el resto del país, la mitad de la población rural para 1800 habitaba en las haciendas y vivía de los salarios de jornales pagados a peones, acomodados y alquilados (las tres formas en que se categorizaban los trabajadores).

Y bueno, la otra mitad de la población, vivía en pequeños ranchos que formaban parte de las haciendas o bien eran adyacentes a ellas. Cabe mencionar que muchos eran los habitantes de ranchos que dependían del latifundio para poder complementar sus ingresos contratados como trabajadores temporales, medieros o arrendatarios (Cross, 1981).

Aunque son muchas las haciendas en el Estado de Zacatecas, como lo menciona Cuevas en su estudio de 1996, publicado en el Anuario Mexicano de Historia del Derecho de la UNAM, La hacienda de San José del Maguey (nombre original), hacienda típica por sus características de organización productiva similares a las demás, fue uno de los grandes latifundios dedicados a la ganadería y a la agricultura, pero también a otros giros relacionados, pues además de la venta de ganado y semillas en la tienda ubicada en la capital comercializaba productos derivados de la leche. Su extensión territorial varió con el transcurso del tiempo, González Roa, con datos del Registro Público de la propiedad, aseguraba que a finales del siglo XIX contaba con 69,086 hectáreas. Luego entonces, como todas las haciendas más importantes del norte de México, su sistema de producción era extensivo y por lo mismo reclamaba una población parmente de trabajadores.

La propiedad originalmente fue adquirida por Don Antonio María Gordo en el año de 1813 junto con las haciendas de Malpaso y la de Ciénega de los Dolores con extensiones cercanas a la del Maguey, ubicadas en los municipios de Villanueva y Jerez respectivamente. Haciendo un mapeo, El Maguey comprendía parte de lo que hoy son los municipios de Morelos, Calera de Víctor Rosales y Fresnillo, si bien es cierto la distancia entre los límites orientales de la hacienda y la capital del estado no era mucha, se afirma que la distancia para efectos de movilidad de bienes y personas era significativa para aquella época (Cuevas, 1996).

En la hacienda El Maguey, siguiendo la información de Cuevas, en el casco se aprovechaba la crianza de ganado vacuno lechero, constituyendo en el sitio el ramo principal, de ahí que en los libros de cuentas se encuentre periódicamente el pago a los ordeñadores. En puntos distantes del casco, pero dentro de la propiedad, caso de Cerro Prieto, Zamora, El Peral y Órganos, se explotaban bovinos y en Río Frio equinos. También en la amplia campiña que abarcaba el latifundio, principalmente en terrenos serranos, era común encontrar ganado caprino y ovino. Todo esto, más la crianza de ganado asnal y porcino, eran de las actividades cotidianas más productivas del latifundio, no por nada para finales del siglo XIX Zacatecas llegó a ser un emporio en materia de producción ganadera, sobre todo de ganado lanar, fueron varias las haciendas que explotaron la ganadería. Una actividad productiva tan diversificada y ubicada en una extensión tan grande implicó, como se dijo, la contratación de gran

cantidad de peones, sumando los que de uno u otra forma dependían económicamente de aquellas labores; la hacienda El Maguey ocupaba como residentes permanentes de la propiedad más de 800 personas por año.

Consumo de alimentos y nutrición en la hacienda

Relacionado con el consumo de bienes, incluyendo alimentos, se sabe que el salario promedio de los trabajadores en las haciendas a principios del siglo XIX era de 4.50 pesos mensuales más la ración de 2.5 almudes equivalente a 18.93 litros de maíz a la semana. Los chicos quienes así eran llamados por ser menores de edad, aproximadamente niños de doce años, no se les daba raciones, pero tenían un salario ligeramente más elevado. Con el esquema salarial anterior y la capacidad adquisitiva que otorgaba, Cook y Borah lograron aproximar los niveles de consumo de alimentos y su valor nutritivo, pero reiteraron que cualquier intento por determinar el consumo de alimentos en el pasado había de basarse en técnicas de estimación y observación cualitativas.

Así, con los registros de consumo presentes en los libros de cuentas, en este caso los de las tiendas de raya, es posible dividir los alimentos de la siguiente manera:

Tabla 1. Clasificación de alimentos

	Primarios (combinación de alimentos de la dieta tradicional mexicana)	Secundarios (no incluidos en la dieta tradicional)	Suntuarios (menos frecuentes)
Alimentos	Maíz, frijol, carne, sal y manteca o sebo.	Arroz, azúcar, piloncillo, queso, trigo y queso de tuna. Consumo de regular a esporádico.	Dulces, chocolates y bebidas alcohólicas.

Fuente: elaboración propia

Los alimentos primarios representaban el 90% del total de las calorías consumidas por una familia promedio, en donde el maíz y sus derivados eran la principal fuente calórica, tanto que en las haciendas del norte como las de Zacatecas, por el arduo trabajo que implicaba su cosecha, recibían su ración durante todo el año. En las haciendas ganaderas como la de Trancoso, también en Zacatecas, tenían un método similar en la repartición del salario, cuestión que los autores estudiosos del tema destacan debe ser diferenciado, por ejemplo, de las haciendas productoras de cereales o azucareras del centro y sur de México, pues la demanda de trabajadores variaba según la estación y con ello todo el esquema de consumo.

Cook y Borah, revisaron los requerimientos dietéticos recomendables de acuerdo al tamaño de la familia y sus actividades cotidianas, evaluando de forma más o menos confiable el promedio de calorías de una familia.

De este modo encontraron que la ración de maíz que las haciendas entregaban a los trabajadores representaba el 75% de calorías requeridas. Aunque, aclaran, se complica el estudio para el caso de los jornaleros alquilados, diferentes a los acomodados, ya que constituían una minoría en las haciendas. En lo general, de acuerdo a los libros de cuentas, los jóvenes trabajaban deshierbando mientras que los adultos realizaban labores permanentes.

Ahora bien, considerando precios del maíz y el jornal diario de 1.5 reales (8 reales igual a un peso hasta 1897), un alquilado debía trabajar solamente el 38% del año para satisfacer las necesidades mínimas, más no los requerimientos diarios de una familia. No debe suponerse que siempre se disponía de porciones racionales y de métodos de conservación y consumo como forma de pago para los trabajadores, una de otras tantas variables a considerar. Se lee en otros libros de cuentas, que en más de una ocasión los trabajadores se veían forzados a comprar maíz a un costoso precio, y, se deduce que tanto la ración como el comprado debía ser almacenado de formas diversas para que la familia pudiera subsistir todo el año.

En resumen, se acepta que los trabajadores con cierta asociación a las haciendas, con excepción de una parte de arrendatarios, su posibilidad de obtener suficiente maíz para ellos y sus familias era considerablemente mayor. Es así que, con el 75% de sus necesidades calóricas cubiertas por el maíz, la familia promedio aún podía contar con frijol, chile, carne y manteca. Solamente las familias de 4.5 personas podían cubrir el 93% de la cantidad recomendada de calorías con la sola adición de frijoles y carne a su dieta de maíz. El chile, la manteca entre otros alimentos secundarios llenaban el 7% restante de calorías, además el arroz, y las formas diversas de incorporar el azúcar y sal, complementaban la dieta básica de las familias radicadas o estrechamente relacionadas con la hacienda. (Cross, 1981).

Las familias rurales por otro lado, que sobrevivían por fuera de la hacienda y al margen de cualquier posibilidad de contabilizar sus consumos, se sabe que, para complementar sus requerimientos calóricos, recolectaba y consumían una amplia gama de plantas y animales como cactus, lagartijas, gusanos e insectos, lo que en conjunto, durante los siglos XVIII y XIX era, según algunos autores, el consumo real de los mexicanos, pero es un hecho que esos productos de recolección fueron el suplemento alimenticio esencial para lograr completar un mejor consumo de calorías.

En la actualidad, existen investigaciones sobre la riqueza de la flora comestible que abunda en el país y que confirma esas infinitas posibilidades de que las familias mexicanas podían complementar su dieta dentro y fuera de las haciendas. Es tan abundante y conocida esa diversidad que seguramente no terminaríamos de describirla,

pero sirvan como ejemplo agregado a lo anterior, el maguey y su derivado el aguamiel, uno de los alimentos de mayor consumo en la región al que también se le podía agregar el proceso de fermentación para producir una bebida alcohólica llamada pulque, altamente consumida entre la población rural.

Inclúyase la diversidad de cactus comestibles como el nopal (su fruto las tunas), pitaya, yuca, izote, entre otros; las hierbas dentro las cuales las familias se centraban en la colecta de verdolagas y quelites; las bayas, semillas y tubérculos; las acacias como el mezquite o el granjeno; sin omitir, se dijo, el basto consumo de insectos, reptiles y pequeños animales silvestres, los gusanos de maguey, las salamandras, los conejos, aves silvestres y sus huevos, pues todo se convirtió en el suplemento y sustento de la dieta en la región (Cross, 1981).

Ahora bien, en las ciencias de la nutrición, es bien conocido el resultado de combinar los cereales con las leguminosas, para la potencialización de las proteínas por medio de la combinación de aminoácidos, las cuales aportan una dieta suficiente en proteínas esenciales. El maíz por un lado provee de grandes cantidades de calcio, hierro, tiamina, riboflavina, mientras que el chile, es rico en vitamina A y C, niacina y minerales. El frijol por su parte, contiene altos niveles de proteínas, vitaminas y minerales importantes para la fijación de los cereales. La combinación anterior más las frutas y hierbas o malvas, proporcionan casi la mitad de niacina que requiere un hombre adulto (Muñoz de Chávez, 2010). Combinando los datos de Cross y Muñoz ya puede apreciarse que en términos generales es atinada la afirmación de que la población rural dentro y fuera de la hacienda podía completar satisfactoriamente su sistema alimenticio, dietético y nutricional, de otra manera no se explicaría la permanente y más o menos adecuada reproducción de la mano de obra de las haciendas.

El esquema de vida y dietético rural antes descrito, no se vio modificado sino después de que la revolución mexicana de 1910 y su demanda social de reparto de las haciendas lo trastocó, pues los verdaderos problemas en la forma de vida y organización productiva de los latifundios surgieron durante y después del movimiento armado, dando lugar, entre otras cosas, a las enfermedades y a la escasez de alimentos. En la hacienda El Maguey, el movimiento llegó primero en forma de sonadas noticias, sus propietarios se enteraron que Madero se había levantado en armas, luego que Venustiano Carranza continuaba la lucha una vez asesinado Madero, más tarde, se sabían de las grandes gestas revolucionarias del general Francisco Villa y su poderosa División del Norte.

Sin embargo, para 1913, aquello dejó de ser solamente noticias, pues empezó a enfrentar de forma directa las repercusiones del movimiento impulsado por los “revol-

tosos”, como se referían propietario y administrador a los revolucionarios; al principio vieron como les era sustraído el ganado de los corrales y el grano de la Troje, luego para 1914, facciones de revolucionarios ya invadían la propiedad con la intención de acampar y dirigir operaciones militares desde ahí. El punto crítico llegó en 1928 cuando conforme a las nuevas leyes revolucionarias de reparto se dio inició a su fraccionamiento (Cuevas, 1996).

En efecto, motivado por el agrarismo revolucionario, en Zacatecas el reparto de tierras inició nueve meses después de que fuera promulgada la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos de cinco de febrero de 1917 al formularse sendas solicitudes para fraccionar distintas haciendas. Como era de suponerse, debido a las demandas campesinas para la obtención de un pedazo de tierra, en la entidad ese mismo año, antes que la constitución local, fue promulgada la primera ley agraria estableciendo las reglas del fraccionamiento; aunque hay que decirlo, en el ámbito Federal, con la ley promulgada desde el 6 de enero de 1915, ya se promovía el reparto de las haciendas mediante la creación de los ejidos. (Cuevas, 1996). Así, con la reforma agraria revolucionaria comenzó una nueva era en la vida rural mexicana, la que también trajo cambios muy significativos en el sistema alimenticio y dietético de los campesinos zacatecanos.

A manera de colofón, para efectos de orientar nuestro interés en el importante tema del agrarismo, que como hemos visto aporta mucho a los temas relacionados con la ciencia de la nutrición en el pasado mexicano, son de recomendarse textos clásicos de escritores mexicanos escritos entre el final del siglo XIX y principios del siglo XX: Wistano Luis Orozco y su obra Legislación y Jurisprudencia sobre terrenos baldíos; Andrés Molina Enríquez y su obra Los grandes problemas nacionales, y, de Jesús Silva Herzog El agrarismo mexicano y la reforma agraria. Víctor González, relacionándolos con las cuestiones alimentarias afirmó que Molina Enríquez hace un análisis de la propiedad de la tierra muy semejante a la de Mariano Otero –intelectual del siglo XIX–, donde atrae los estudios de Wistano Luis Orozco para destacar los recurrentes y grandes problemas del país que le aquejaban desde el siglo XIX, tal es el caso de la desigual distribución de la tierra y la insuficiencia de alimentos para satisfacer la demanda de la población, que como se menciona, antes de la revolución, significaba buena parte del aporte calórico de la población rural (González, 1986).

Conclusión

Conocer la dieta, alimentación y nutrición del Zacatecas antiguo, no es solamente una herramienta para comprender las dificultades o facilidades a las que se enfrentaron las poblaciones rurales para satisfacer sus requerimientos nutricionales, es también un instrumento que nos acerca a temas actuales de interés en la ciencia de la nutri-

ción, pues sabemos del persistente problema en materia de la seguridad alimentaria, no solo de Zacatecas o del país, sino del mundo entero. Esta ventana al pasado nos informa, sí de tiempos pretéritos, pero también de aquellas continuidades buenas y malas hacia nuestro presente, nos permite abrir nuevos horizontes para seguir trabajando en la constante mejora de la calidad de vida actual de los mexicanos.

Bibliografía

- Cook, Sherburne, y Borah, Woodrow (1979). Ensayos sobre historia de la población. III: México y California. Trad. Clementina Zamora. Siglo XXI.
- CONABIO (2020). Maíces <https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/alimentos/maices>. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, Cd. de México. México.
- Cross, H. E. (1981). Dieta y nutrición en el medio rural de Zacatecas y San Luis Potosí (siglos XVIII y XIX). *Historia Mexicana*, 31(1), 101-116. <http://www.jstor.org/stable/25135766>
- Cuevas, O. (1996). La hacienda El Maguey en Zacatecas, grandeza, desarrollo y nacimiento de un ejido (1813 a 1935). *Anuario Mexicano de Historia del Derecho*, ISSN-e 0188-0837, Nº. 8, págs. 59-78
- González, V. M. (1986), Una hacienda zacatecana durante el porfiriato. *Revista de historia y ciencias sociales*. No. 05. DOI: <https://doi.org/10.18234/secuencia.v0i05.138>
- Meyer, J. (1986). Haciendas y ranchos, peones y campesinos en el porfiriato. Algunas falacias estadísticas. *Historia Mexicana*, 35(3), 477-509. Recuperado a partir de <https://historiamexicana.colmex.mx/index.php/RHM/article/view/1916>
- Muñoz de Chávez, M. (2010) *Composición de alimentos: Valor nutritivo de los alimentos de mayor consumo*, 2da. Edición, McGraw Hill. ISBN 13: 978-970-10-6741-3
- Quiróz, E. (2014) "Comer en Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad en el siglo XVIII", *Revista Historia y Memoria* No: 08, pp. 19-58