

de la población original y se registraron sus respuestas a la DRS. Tanto de esta muestra, como de la anterior, se descartaron los individuos que vivían con uno solo de sus padres.

## RESULTADOS

La DRS demostró ser útil para identificar a estudiantes de secundaria en riesgo de uso de drogas, por medio del acopio de información sobre los aspectos modificables de las relaciones entre padres e hijos. Con estos datos se dibuja un perfil de la relación que tiene cada estudiante con sus padres y se compara con los de los no usuarios de drogas y los drogadictos. Una puntuación determinada establece la similitud estadística que existe entre las relaciones de un estudiante y las observadas en alguno de los grupos estudiados.

Cabe señalar que en esta escala no se pregunta directamente sobre el uso de drogas, sino acerca de aspectos de las relaciones entre padres e hijos. Una puntuación determinada indica cuándo las características de esta relación son similares a las de un toxicómano. Se trata de una declaración de probabilidad y, aunque no constituye la predicción de un hecho futuro, predice un riesgo futuro.

Las ventajas de la detección temprana son obvias. Primero, la pronta concientización de los patrones de conducta indeseables de los padres y los hijos puede ir seguida de medidas correctivas. Segundo, el énfasis que se da a los aspectos constructivos y positivos del cambio significa que existe una actitud optimista respecto de la situación. Tercero, la detección temprana facilita intervenciones más eficaces en función del costo y más humanas.

Pero, más allá de aportar el cuestionario de riesgo como un elemento para la identificación de jóvenes susceptibles a la farmacodependencia, el proyecto pretende poner en marcha una estrategia concreta para programas de prevención en este campo. Para el efecto ha organizado talleres dirigidos a padres y profesores en los que se les capacita en el uso de estrategias efectivas de comunicación que aseguran conductas constructivas que podrían alejar el riesgo del uso de drogas y, apoyado en la experiencia clínica y educativa con estos padres de familia, se editó el libro "Cómo proteger a su hijo de la droga" que está siendo ampliamente difundido en todo el país. ●



## NOTAS

# LA COMIDA MEJICANA ANTERIOR A COLON

GABRIELA FRINGS

Servicio Noticioso Smithsonian

# F

**RIJOLE, PATATAS, CALABAZAS, ZAPALLOS, tomates, guayabas, aguacates, papayas, piñas y maníes** fueron varios de los alimentos que encontraron los viajeros y exploradores del Viejo Mundo en sus expediciones al continente americano.

Sin embargo, en el siglo XVI, según escribe el fraile franciscano Bernardino de Sahagún en el libro "Historia general de las cosas de la Nueva España", la dieta de los pobladores de América estaba basada en tortillas y tamales preparados con maíz y acompañados de gran variedad de chiles. El maíz, el principal sustento de la mayoría de la gente del Hemisferio Occidental, era usado también como moneda.

La dieta prehispánica carecía de carne de animales de granja como vacunos, cerdos, cabras, ovejas o pollos, pero era rica en proteína, suplementada con la carne de pequeños animales domésticos y silvestres, además de pescado y una gran variedad de insectos y gusanos: un manjar en las Américas. Una vasta gama de cigarras, moscas, saltamontes, hormigas, larvas y gusanos complementaban su comida diaria.

Sobre este aspecto se refirió fray Sahagún en los siguientes términos: "Utilizaban

unos gusanos que ellos llamaban meoculli, los cuales eran muy blancos y habitaban la planta de maguey. Tienen un gusto muy sabroso"

Los gusanos se recolectaban cuidadosamente y se envolvían en una hoja de maguey en la que se cocinaban o asaban hasta adquirir un tono dorado y una consistencia crocante. Los otros insectos se recolectaban, lavaban, secaban, tostaban y, finalmente, se molían. En la actualidad se usan muchos de ellos para preparar tortas hechas de huevo de pava o los mezclan en salsas y guisos.

Los principales edulcorantes conocidos en los tiempos prehispánicos eran la miel y la savia de maguey. La miel se usaba para endulzar la cocoa que, según fray Sahagún, era "traída a la mesa inmediatamente después de la comida y servida en tazas de calabaza de las que se bebía". Otra variedad de miel era recolectada de las hormigas de la miel. Fray Sahagún relató que "ellas viven bajo tierra y tienen en la cola una pequeña ampolleta que parece una cuenta de ámbar, la miel de la ampolleta se consume como si fuera miel de abeja".

Alicia Gonzalez, directora de programas del Quinto Centenario en el Smithsonian, menciona el cactus, conocido como "nopal". Se le quitan las espinas y sus paletas se cocinan como una legumbre y se las sirve

calientes o frías en ensaladas, sopas o aún en tamales. Sus frutos, rojos o verdes, denominados "tunas" por los indios Arawak, se venden como una fruta exótica en la mayoría de los supermercados del mundo. La planta del cacto es el hábitat de la cochinilla, un insecto usado como tintura roja para colorear la comida en ocasiones festivas y fue una de las exportaciones más importantes al Viejo Mundo en la época colonial.

Uno de los aspectos de la vida indígena que más impresionó a los conquistadores fue la importancia y amplio uso que daban a las flores. Además de utilizarlas para rendir honores a los dioses, como alfombras en las calles, de adorno personal y para pagar impuestos, también eran parte de la comida, costumbre que aún prevalece en las culturas tradicionales. Un bocado favorito era la flor del "izote" que se cortaba antes de que se abriera por completo y, tras una cocción al vapor en agua salada, se preparaba con huevos revueltos o con tamal. La "flor de mayo" se comía en ensaladas y otras variedades se empleaban como dulce dándoles un rápido hervor en almibar espeso hecho con miel. ●