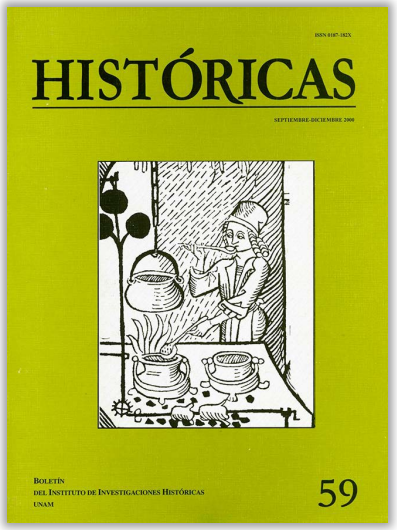


Revista: Históricas. Boletín de Información del Instituto de Investigaciones Históricas
Año: 2000
Número: 59
ISSN edición impresa: 0187-182X [Versión impresa]
ISBN de pdf: [en trámite]

Forma sugerida de citar: Históricas. Boletín de Información del Instituto de Investigaciones Históricas, 59 (2000). http://hdl.handle.net/20.500.12525/3487

D.R. © 2024. Los derechos patrimoniales pertenecen a la Universidad Nacional Autónoma de México. Ciudad Universitaria, Coyoacán, C.P. 04510, Ciudad de México

Entidad editora: Instituto de Investigaciones Históricas. Universidad Nacional Autónoma de México
Correo electrónico: departamento.editorial@historicas.unam.mx

"Excepto donde se indique lo contario, esta obra está bajo una licencia Creative Commons (Atribución-No comercial-Compartir igual 4.0 Internacional, CC BY-NC-SA Internacional, https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/legalcode.es)"

Para usos con otros fines se requiere autorización expresa de la institución: departamento.editorial@historicas.unam.mx

Con la licencia CC-BY-NC-SA usted es libre de:

- **Compartir:** copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato.
- **Adaptar:** remezclar, transformar y construir a partir del material.

Bajo los siguientes términos:

- **Atribución**: debe dar crédito de manera adecuada, brindar un enlace a la licencia, e indicar si se han realizado cambios. Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que usted o su uso tienen el apoyo de la licenciante.
- **No comercial:** usted no puede hacer uso del material con propósitos comerciales.
- **Compartir igual:** si remezcla, transforma o crea a partir del material, debe distribuir su contribución bajo la misma licencia del original.

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS

REPOSITORIO INSTITUCIONAL HISTÓRICAS UNAM

ISSN 0187-182X

HISTÓRICAS

SEPTIEMBRE-DICIEMBRE 2000

BOLETÍN
DEL INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS
UNAM

59

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS, UNAM

Virginia Guedea
Directora

Virginia Medina
Secretaria administrativa

Rosalba Cruz Soto
Coordinadora de publicaciones

Amaya Garritz
Secretaria académica

Esther Arnaiz Amigo
Coordinadora de biblioteca

Ramón Luna Soto
Asesor editorial

Investigadores

Claudia Agostoni, Felipe Ávila Espinosa, Johanna Broda, Rosa de Lourdes Camelo, Víctor M. Castillo Farreras, Felipe Castro, José E. Covarrubias, María José García Quintana, Amaya Garritz, Virginia Guedea, Patrick Johansson K., Miguel León-Portilla, Victoria Lerner Sigal, Janet Long Towell, Martha Loyo, Teresa Lozano, Leonor Ludlow, Pilar Martínez López-Cano, Carlos Martínez Marín, Álvaro Matute, Alicia Mayer, Ivonne Mijares Ramírez, José Luis Mirafuentes, Josefina Muriel, Federico Navarrete, Laura O'Dogherty Madrazo, Sergio Ortega Noriega, Guilhem Olivier, Patricia Osante, Enrique Plasencia, Ignacio del Río, J. Rubén Romero Galván, Javier Sanchiz, Elisa Speckman, Marcela Terrazas, Ernesto de la Torre Villar, Evelia Trejo, Carmen Vázquez M., Silvestre Villegas Revueltas, Gisela von Wobeser, Carmen Yuste

Técnicos académicos

Rosalba Alcaraz Cienfuegos, Esther Arnaiz Amigo, Fernando Betancourt M., Guadalupe Borgonio Gaspar, Cristina Carbó, Rosalba Cruz, Carmen Fragano, Alonso González Cano, Roselia López Soria, Javier Manríquez, María Teresa Mondragón, María Luisa Reyes Pozos, Ricardo Sánchez Flores, Juan Domingo Vidargas del Moral

HISTÓRICAS

Virginia Guedea
Directora

Elisa Speckman
Editora

Rosalba Alcaraz
Secretaria de redacción

Comité editorial
Johanna Broda
Rosa de Lourdes Camelo
Janet Long Towell
Martha Loyo
Teresa Lozano
Carlos Martínez Marín
Álvaro Matute
José Luis Mirafuentes
Ernesto de la Torre Villar

Portada e ilustraciones: María Concepción García Sáiz, *Las castas mexicanas. Un género pictórico americano*, Milán, Olivetti, 1989, y Madeleine Pelner Cosman, *Fabulous feasts. Medieval cookery and ceremony*, New York, George Braziller, 1989. Para cualquier asunto relacionado con *Históricas*, favor de dirigirse a: Dra. Virginia Guedea/Dra. Elisa Speckman, Instituto de Investigaciones Históricas, Circuito Maestro Mario de la Cueva, Ciudad Universitaria, 04510, México, D. F. Teléfono y fax: 56-65-00-70. Correo electrónico http://serpiente.dgsca.unam.mx/iih/. Composición electrónica: Sigma, Servicios Editoriales, en tipo Goudy OlSt BT de 11, 10 y 9. Impresión: Hemes Impresores. Tiraje: 500 ejemplares. Edición al cuidado de Rosalba Alcaraz.

HISTÓRICAS 59

BOLETÍN DEL INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS, UNAM. SEPTIEMBRE-DICIEMBRE, 2000. ISSN 0187-182X

CONTENIDO

PRESENTACIÓN 2

ENSAYOS

Lo simple y lo profundo: la comida en Pablo Neruda 4
David A. Petreman

Domesticidad y comida en las pinturas de castas 10
Nina M. Scott

In quicua, se come: los alimentos en la cosmovisión mexica 22
Ana María Luisa Velasco Lozano

ENTREVISTA

Entrevista a Janet Long 36
Alicia Salmerón y Elisa Speckman

NOTAS DEL IIH

Reconocimientos 41
Exámenes de grado 41
Informe de actividades 41
Eventos académicos 41

PUBLICACIONES

Reseñas

Jonathan Routh y Shelagh Routh (comps. y eds.), *Notas de cocina de Leonardo da Vinci*
Paris Aguilar Piña 42

Jeffrey M. Pilcher, *¡Que vivan los tamales! Food and the making of Mexican identity*
Janet Long Towell 44

Antonio Garrido Aranda (comp.), *Los sabores de España y América. Cultura y alimentación*
María Cristina Suárez y Farías 46

Novedades editoriales 50

PRESENTACIÓN

Este número, coordinado por Janet Long, se dedica a la historia de la alimentación, campo que en México ha sido poco estudiado. Así, se trata de un tema sugerente, atractivo y que resulta sumamente novedoso.

Con el fin de ofrecer ejemplos acerca del tipo de trabajos que se realiza en este campo, se incluyen tres ensayos inéditos. En el primero, David A. Petreman se acerca a los escritos de Pablo Neruda buscando lo que el poeta dice sobre la comida y sobre el hambre. Concluye que en sus textos el poeta celebra los alimentos y el vino, y que éstos representan para él algo esencial y espiritual, una ocasión de compartir, una ofrenda, pues el escritor comparte la comida de la misma forma que comparte sus poemas. Pero, como afirma Petreman, Neruda también conoció el hambre y por ello sabe escribir de ella. Además, habla de su batalla contra la injusticia, de su lucha al lado de los explotados, de los desposeídos, de los que carecen de alimentos.

El segundo ensayo, que aborda el tema de la comida en México, toma como escenario la época colonial. En este trabajo, Nina M. Scott estudia las pinturas de castas para acceder a la domesticidad y a la comida en la Nueva España. Las considera una fuente primordial para este estudio, ya que afirma que muchas de las escenas reproducidas en los lienzos se sitúan en espacios privados e incluso muchas de ellas en la cocina, mientras que otras se ubican en mercados públicos, "espacio favorecido para retratar la vida de las castas". Resulta interesante el hecho de que la comida que aparece en las representaciones, al igual que los personajes, está acompañada de un rótulo que la identifica. Asimismo, como sostiene la autora, es importante subrayar que en estos cuadros se refleja el afán por recuperar lo propio del Viejo Mundo y señalar las novedades de América, lo cual constituye un claro ejemplo del mestizaje racial y cultural, y anuncia el proceso de construcción y de afirmación del "yo americano".

El último ensayo se ocupa del periodo prehispánico y versa sobre los alimentos en la cosmovisión mexica. Su autora sostiene que toda cultura tiene su cocina y que se expresa en ella, pues a través de la apropiación, producción, distribución y consumo de los alimentos se puede conocer el entorno, el manejo de los recursos naturales, los sistemas de propiedad, el estado nutricio y la salud de los habitantes, e incluso acceder a costumbres sociales y religiosas de un pueblo. En este ensayo, Ana María Luisa Velasco Lozano se adentra en la representación del mundo de los antiguos mexicanos y señala algunas pautas alimenticias que fijaban la sociedad y la religión, mostrando cómo la regulación de los alimentos servía para proporcionar cierto orden y equilibrio en el universo mexica.

La entrevista realizada a Janet Long —pionera en el campo de la historia de los alimentos en nuestro país— ofrece un panorama sobre el origen de la historia

de la comida en Europa y en México, las tendencias recientes que en este campo presenta la historiografía mexicana, así como la relevancia de este tema y sus nexos con la historia política, económica y social.

También las reseñas incluidas en este número resultan representativas de lo que se está haciendo en el campo de la historia de la comida. La primera, a cargo de Paris Aguilar Piña, da a conocer una edición sobre las notas de cocina de Leonardo Da Vinci. En la segunda, Janet Long reseña una obra sobre la comida mestiza y la formación de la identidad nacional del mexicano. Por su parte, María Cristina Suárez y Farías analiza una compilación de trabajos sobre la comida en España y América Latina.

Así, el número busca abrir a los lectores una puerta para acceder y conocer el tema de la historia de los alimentos, algunas aportaciones recientes y novedosas en este campo, sus problemas y sus perspectivas. ❑

O ENSAYOS

Lo simple y lo profundo: la comida en Pablo Neruda[1]

David A. Petreman
Wright State University

"Busquemos en el mundo la mesa feliz. Busquemos la mesa donde aprenda a comer el mundo. Donde aprenda a comer, a beber, a cantar. La mesa feliz"[2] son las palabras que Pablo Neruda escribe al principio del libro *Comiendo en Hungría*, tomo que escribió con otro latinoamericano ganador del Premio Nobel, el guatemalteco Miguel Ángel Asturias. Decidieron escribir este libro, quizá un poco frívolo y por cierto exagerado y glotón, al comer juntos en el restaurante *Alabardero*, en Budapest, el 17 de agosto de 1965. Es una fecha en que para Neruda "una alianza entre las especias y la sabiduría nos hizo conocer un sabor inédito hasta entonces",[3] declaración que creemos que es algo equivocada, puesto que diez años antes Neruda ya había establecido, en sus *Odas*, una conexión entre el paladar y el pensamiento filosófico, sociológico y político.

Todos los que conocen el mundo de Neruda saben que su afán por la comida, el trago y la fiesta bien organizada es legendario. En el libro *Conversaciones con Jorge Teillier*, el poeta que vivió y murió trágicamente, dijo al comparar el estilo de vida de varios poetas que: "El grupo de Huidobro era distinto al nerudiano. El nerudiano era más bien dado a las pichangas, a comer bien, jugar a la rayuela." Y que: "los nerudianos eran más vividores".[4] Neruda llega a Hungría y termina por comerla, diciendo que "los húngaros saben que convivir es concomer".[5]

Pero no siempre fue así. Hubo momentos en la juventud de Pablo Neruda en los que convivir fue compartir el hambre con compañeros. Sufría mucha hambre cuando, como un joven de 19 años, iba desde Parral a Santiago, donde lo llamaban un "muerto de hambre". Quería vivir la vida bohemia, pero resultó difícil. Incluso, en algún momento le escribió a su hermana Laura: "No he perdido la costumbre de comer todos los días."[6] Según su amigo y biógrafo Volodia Teitelboim: "La satisfacción de dicho hábito no se sujetaba a garantía. El tema de la poesía y el hambre estaba en su círculo de relaciones."[7] A veces comían, a veces no. "El poeta conclu-

[1] Una primera versión de este trabajo fue presentada en el Congreso La Representación de la Comida en la Literatura, el Cine y las Artes, que se celebró en febrero de 2000 en la Universidad de Texas en San Antonio, Estados Unidos.

[2] Miguel Ángel Asturias y Pablo Neruda, *Comiendo en Hungría*, Barcelona, Lumen, p. 14.

[3] *Ibidem*, p. 46.

[4] Carlos Olivárez, *Conversaciones con Jorge Teillier*, Santiago de Chile, Los Andes, 1993, p. 41.

[5] Asturias y Neruda, *op. cit.*, p. 22.

[6] Volodia Teitelboim, *Neruda*, Santiago de Chile, Editorial Sudamericana, 1996, p. 59.

[7] *Ibidem*, p. 59.

ye que toda una generación de compañeros de la Universidad vivió en ellas [pensiones] prácticamente muriéndose de hambre, en el límite de la inanición."[8]

No debe sorprender a nadie, entonces, que Neruda escriba sobre la comida. Entiende bien el hambre y por eso también sabe escribir de ella. Tiene el derecho tanto de clamar contra la injusticia de los que no pueden comer como de celebrar la comida y el vino excelentes.

Volodia Teitelboim dice que Neruda "traía de Temuco el hábito de la comida y el vino compartidos".[9] Y es verdad que la comida en Neruda no es solamente para comer, es para dar, para ofrecer; es una ofrenda, algo esencial y espiritual.

Hay un momento trascendental en la vida del poeta chileno que quedó grabado en su memoria para siempre, y nos llevará a la filosofía nerudiana que se encuentra en muchas de sus odas y en otros poemas. Era el año de su exilio, 1949, cuando tuvo que cruzar los Andes para entrar en Argentina. Neruda se había escondido durante meses con amigos en Santiago y en Valparaíso, pero cuando la situación se puso más tensa huyó de incógnito con un grupo de vaqueros que lo conducían por caminos peligrosos. Hay un momento en el viaje en que llegan a una pradera que era una especie de oasis dentro del bosque. En el centro había una calavera de un buey, y los guía-vaqueros comenzaban a poner no sólo monedas sino alimentos en los agujeros del hueso. Neruda dice: "Me uní a ellos en aquella ofrenda destinada a toscos Ulises extraviados, a fugitivos de todas las raleas que encontrarían pan y auxilio en las órbitas del toro muerto."[10] Y añade: "Comprendí entonces de una manera imprecisa, al lado de mis impenetrables compañeros, que existía una comunicación de desconocido a desconocido, que había una solicitud, una petición y una respuesta aun en las lejanas y apartadas soledades de este mundo."[11]

El hábito de compartir comida y vino se convierte en compartir su poesía con el lector a veces extraviado, fugitivo, solo o triste. Sigue compartiendo con nosotros su escritura el gran poeta que una vez dijo que "el antídoto de la mala suerte es la poesía". Tomemos un tinto y apreciemos la alimentación que nos prepara Pablo en su cocina de poesía.

Neruda, sobre todo en sus odas, nos presentará una "poesía muy simple sobre cosas simples".[12] Teitelboim nos dice que el poeta "quería mostrar a los jóvenes poetas la carga yacente de belleza que hay en los objetos y en las cosas más sencillas".[13] Las odas no solamente tratarán cosas simples; el lenguaje que utiliza Neruda también será muy sencillo. El español José-Carlos Rovira sugiere que el poeta usa un "lenguaje elemental y alimenticio"[14] y habla de lo elemental que

[8] *Ibidem*, p. 60.
[9] *Ibidem*, p. 67.
[10] Pablo Neruda, *Confieso que he vivido. Memorias*, Barcelona, Seix Barral, 1983, p. 257.
[11] *Ibidem*, p. 257.
[12] Teitelboim, *op. cit.*, p. 383.
[13] *Idem*.
[14] José-Carlos Rovira, "En la cocina elemental de Pablo Neruda", en Antonio Garrido (ed.), *Los sabores de España y América. Cultura y alimentación*, Huesca, La Val de Onsera, 1999 (Colección Alifara/Estudios), p. 297.

"no es sólo la materia, sino también la lengua y la estructura de los poemas, que se desnudan y se simplifican, acortándose el verso, haciéndose más sencillo y natural el lenguaje."[15]

Aunque Neruda escribe de lo sencillo con un lenguaje también sencillo, al mismo tiempo sus odas se convierten en algo profundo y universal, no sólo porque con el lenguaje elemental hay más gente que puede entender su poesía, es decir, es más accesible, sino porque trata de las cosas filosóficas más fundamentales y esenciales de la vida.

El poder de observación es catalizador en cuanto a los tres tomos de *Odas*. Teitelboim observa que "el ojo del poeta nace privilegiado para ver lo que otros miran sin ver".[16] Desde niño Neruda es gran observador del mundo. Sabrá escoger en sus versos un objeto o un detalle para luego producir algo mucho más complejo e importante. Se puede ver cómo Neruda da más sentido a un objeto que observa en su "Oda al hombre sencillo": "y en el pan / busco / más allá de la forma: / me gusta el pan, lo muerdo / y entonces / veo el trigo / los trigales tempranos / la verde forma de la primavera / las raíces, el agua / por eso más allá del pan, / veo la tierra, / la unidad de la tierra, / el agua, / el hombre".

De aquí veamos varios poemas en que Neruda "va más allá de la forma", es decir, más allá del objeto principal que para este trabajo tiene que ver con los alimentos.

Mientras que algunos poemas parecen recetas, en otros Neruda nos enseña mucho más. Por ejemplo, en "Oda al caldillo de congrio" nos relata cómo la gente de la costa inventó esta comida. Nos presenta su preparación con ajos, cebolla, tomate, camarones, aceite y agua. No es sólo comida; es comida chilena legendaria. El comerlo es casi un rito. Y en el país de mar y cordillera se pone al fuego este plato "hasta que en el caldillo / se calienten / las esencias de Chile / y a la mesa / lleguen recién casados / los sabores / del mar y de la tierra / para que en este plato / tú conozcas el cielo". Comenzamos a ver algo de la manera de ser de los chilenos.

Sigamos con una lección histórica chilena con "Oda a la papa". Durante muchos años los estudios indicaban que la papa era originaria del Perú; precisamente ahí se fundó en 1971 el Centro Internacional de la Papa, donde la estudian en todas sus variedades, incluso las híbridas, y la cultivan *in vitro*. Pero en Chile siempre ha habido muchas personas, entre ellas Neruda, que creen que la papa es originaria del sur de Chile: "en tu lluviosa / tierra / originaria, / en las islas mojadas / de Chile tempestuoso, / en Chiloé marino". Y efectivamente, los estudios arqueológicos más recientes han comprobado que la papa chilena es seis mil años anterior a la peruana.[17]

[15] *Ibidem*, p. 298.
[16] Teitelboim, *op. cit.*, p. 384.
[17] Louis Werner, "Hacia la papa del futuro", en *Americas*, n. 46, n. 2, 1994, p. 36-43, p. 38.

El poeta aprovecha el tubérculo para mostrarnos una identificación arraigada profundamente en tierra chilena. Es la identificación de toda una raza de gente. Dice: "no eres castellana: / eres oscura / como / nuestra piel, / somos americanos, / papa, / somos indios".

La lección en el poema sigue porque Neruda comienza a cantar en honor de la Araucania, tierra de los araucanos o mapuches, pueblo que nunca fue vencido por los españoles; siguió luchando a lo largo de todo el periodo colonial. ¿Y el resultado? Escuchemos las palabras de Neruda: "pero cuando a las piedras de Castilla / regresaron / los pobres capitanes derrotados, / levantaron en las manos sangrientas / no una copa de oro / sino la papa / de Chiloé marino". Y de allá esta comida sumamente esencial es trasladada a toda Europa y al resto del mundo. Es un tubérculo, un objeto sencillo, pero en realidad es uno de los principales alimentos. Neruda la llama "honrada", "universal delicia", "enemiga del hambre", "tesoro interminable / de los pueblos" y finalmente, "profunda".

No es la única oda que se refiere a los araucanos. En "Oda al trigo de los indios" Neruda continúa hablando sobre la historia triste de los indios que siempre pierden territorio y, con ello, su cosecha de trigo es para otros. Neruda expresa su deseo de que terminen las injusticias. Dice: "ya nunca más / la guerra / sino el trigo, / ya nunca más la sangre, / sino el último / pan de sus hermanos, / la última / cosecha / para / su pobre / pueblo".

Más al norte la comida básica es el maíz, originario de Mesoamérica. De nuevo Neruda escoge la manera más sencilla para escribir acerca de su uso y cómo se prepara; pero no sólo evoca algo que sirve de alimento, aunque como la papa se disemina por todo el planeta. En "Oda al maíz" el poeta otra vez "va más allá de la forma", desde la piedra de moler hasta algo mucho más espiritual. Neruda comienza el poema con una aparente hipérbole, típica en él, en la que atribuye la grandeza de América a un grano de maíz. Pero de repente cambia el pensamiento al decir: "poeta [...] canta al simple maíz de las cocinas". Simple, pero con una importancia sustancial, como luego veremos con el pan. El acto simple de producir la tortilla mesoamericana se eleva, si se puede decirlo así, a algo mucho más profundo. Otro rito se presenta. La piedra de moler se considera sagrada. La gente se arrodilla frente a ella. Respecto de ella Neruda dice: "llegaste a ser movida / por milagrosas manos / de mujeres morenas". Como la comida más esencial el poeta nos recuerda: "iluminas / la comida y le acercas / el virginal sabor de tu substancia." Con la fuerza especial del maíz resulta que "el hombre / considera tus lanzas / legiones enemigas". Tal como en otras odas alimenticias, como "Oda a la ciruela" y "Oda a la manzana", Neruda utiliza el recurso de la memoria y una vuelta a la inocencia de la juventud, y la subsecuente pérdida de ella, cuando dice del maíz al final del poema: "Entre tus hojas como / suave guiso / crecieron nuestros graves corazones / de niños provincianos / y comenzó la vida / a desgranarnos."

El sencillo grano de Neruda se expande, se extiende, se reproduce y llega a ser metáfora para el lenguaje y para toda su obra. En "Oda al diccionario" se

refiere a este último como el "granero del idioma" y en "Oda al libro" la poesía es un "granero inextinguible". Él planta las semillas de los alimentos más importantes del mundo y se convierten en palabras y poesía que nos alimentan de otro modo aún más significante. Del granero vamos al pan, al "pan de la poesía" de Neruda, como lo diría su amigo Teitelboim.

De cierto modo, en "Oda al pan", los siguientes versos podrían resumir su gran obra poética: "Pan, / qué fácil / y qué profundo eres." Sin embargo, mencionamos al mismo tiempo una frase que dijo el doctor Karl Ragnar Gierow, secretario de la Fundación Nobel, al presentar al poeta en el acto en que recibió el premio. Dijo: "Resumir a Neruda es como capturar cóndores con cazamariposas."[18] Pero, agregó el doctor: "Lo que Neruda ha conseguido en su poesía es, dicho en cifra, la comunión con lo existente."[19] Esto concuerda con todo lo que hemos dicho en cuanto a los objetos de comida en varias odas.

Si hay un poema ejemplar de Pablo Neruda para mostrar lo simple y lo profundo, y para enseñar la comunión con lo existente tanto como su comunión y solidaridad con el ser humano, debe ser "Oda al pan". Es su llamamiento contra el hambre del mundo, tema ya visto en "Oda a la papa" y "Oda al trigo de los indios", entre otras.

Hay un renacer de vida en "Oda al pan". Al hablar de las varias formas del pan chileno, como "cintura, boca, senos, / colinas de la tierra, /vidas", Neruda dice: "repites / el vientre / de la madre". Lo llama "la ola / de la vida". Hay una nueva vida posible, con este "pan de cada boca", verso que juega con el "pan de cada día" del Padre Nuestro. Es pan "no para un hombre sino / para todos". Es para compartir con "compañeros". El pan está en todo: "la tierra / la belleza / el amor, / todo eso / tiene sabor de pan". Es la comida más primordial y simple, pero tiene que ver con la lucha humana más grande, contra el hambre, contra las injusticias y en favor de la reforma agraria y los derechos humanos. Dice el poeta: "también la vida / tendrá forma de pan, / será simple y profunda, / innumerable y pura".

Este esfuerzo de Neruda por la solidaridad y la lucha contra el hambre que él mismo experimentó en su juventud se encuentra como parte íntegra de su tejido poético. En el poema "El gran mantel" describe el hambre y suplica una solución:

Tener hambre es como tenazas,
es como muerden los cangrejos,
quema, quema y no tiene fuego:
el hambre es un incendio frío.
Sentémonos pronto a comer
con todos los que no han comido,
pongamos los largos manteles,

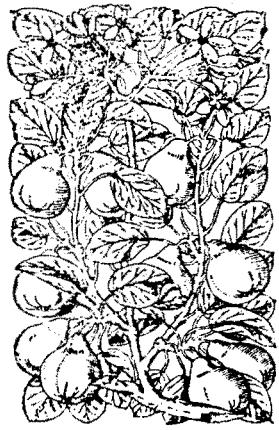
[18] Virginia Vidal, "La captura de un cóndor con cazamariposas", en Carlos Orellana (ed.), *Los rostros de Neruda*, Santiago de Chile, Planeta, 1998, p. 148.
[19] *Idem.*

la sal en los lagos del mundo,
panaderías planetarias,
mesas con fresas en la nieve,
y un plato como la luna
en donde todos almorcemos.

Por ahora no pido más
que la justicia del almuerzo.

En fin, Neruda nunca dejó de emplear la comida para representar el hambre. Siempre vuelve al tema, a la imagen y a la metáfora del pan. Es parte fundamental de su obra este elemento "fácil y profundo". Dejemos que el poeta tenga la palabra final sobre el tema en su discurso al aceptar el Premio Nobel:

> A menudo expresé que el mejor poeta es el hombre que nos entrega el pan de cada día: el panadero más próximo que no se cree dios. Él cumple su majestuosa y humilde faena de amasar, meter al horno, dorar y entregar el pan de cada día con una obligación comunitaria. Y si el poeta llega a alcanzar esa sencilla conciencia, podrá también la sencilla conciencia convertirse en parte de una colosal artesanía, de una construcción simple o complicada (lo subrayado es nuestro), que es la construcción de la sociedad, la transformación de las condiciones que rodean al hombre, la entrega de la mercadería: pan, verdad, vino, sueños. Si el poeta se incorpora a esa nunca gastada lucha por consignar cada uno en manos de los otros su ración de compromiso, su dedicación y su ternura al trabajo común de cada día y de todos los hombres, el poeta tomará parte en el sudor, en el pan, en el vino, en el sueño de la humanidad entera.[20] ❑



[20] Pablo Neruda, *Para nacer he nacido*, Barcelona, Bruguera, 1981, p. 455.

Domesticidad y comida en las pinturas de castas[1]

Nina M. Scott
Universidad de Massachusetts, Amherst

El género de arte al que pertenecen las pinturas de castas surgió en el siglo XVIII, es de orígenes inciertos y respondió al interés que sentían los peninsulares a punto de volver a España por llevarse un recuerdo de las ricas y pintorescas tierras americanas, especialmente del virreinato de la Nueva España.[2] Por haberse encontrado tantas pinturas en España, los historiadores de este género asumen que fueron artículos producidos expresamente para la exportación por pintores mexicanos.[3] El gran número de cuadros todavía existente atestigua su popularidad,[4] y las pinturas son una excelente fuente de toda clase de información. Como observó Diego Angulo Íñiguez, el difunto presidente de la Real Academia de la Historia de España, "el conjunto de todas estas series ofrece una fabulosa colección de estampas de la vida dieciochesca mexicana, como desgraciadamente no la poseemos de la vida peninsular española".[5]

Al producirse estas obras para ricos comitentes peninsulares, su temática se ajustaba a lo que les gustaba, aunque no reflejara —y muchas veces distorsionara— la realidad del mundo colonial. Las pinturas de castas forman parte de lo que Geddes llama "la política de la representación visual", una estrategia entre muchas otras para mantener control en las Américas: "The Other could be codified [...] and displaced across space and time to meet the demands of the colonial enterprise and to contain resistance to the European civilizing mission." ["Se podía codificar [...] y desplazar al Otro a través del espacio y el tiempo para satisfacer las demandas de la empresa colonial y para contener la resistencia a la misión civilizadora europea." Traducción de la autora.][6]

Como el tema central de estas pinturas era el mestizaje racial, las personas que protagonizaban estos lienzos se organizaban en grupos familiares, con padre, madre y generalmente un hijo. Tanto en la indumentaria como en los fondos

[1] Una primera versión de este trabajo fue presentada en el Congreso La Representación de la Comida en la Literatura, el Cine y las Artes, que se celebró en febrero de 2000 en la Universidad de Texas en San Antonio, Estados Unidos.

[2] Se han encontrado pinturas de castas en otras partes de Latinoamérica, como Ecuador, Perú, Brasil, Bolivia y Argentina, pero en este estudio me limito a las pinturas mexicanas.

[3] Una excepción es el pintor español Francisco Clapera, que vino a las Américas y también produjo pinturas de castas. Ver María Concepción García Sáiz, "El desarrollo histórico de las pinturas de castas", en *New World orders. Casta painting and colonial Latin America. Exhibition catalogue*, New York, Americas Society Art Gallery, 1996, p. 119-133, p. 122.

[4] Roberto Moreno de los Arcos, "La Ilustración mexicana", en María Concepción García Sáiz, *Las castas mexicanas. Un género pictórico americano*, Milán, Olivetti, 1989, p. 17.

[5] Diego Angulo Íñiguez, "Prólogo", en García Sáiz, *Las castas mexicanas, op. cit.*, p. 15.

[6] Henry Geddes González, "Icon, conquest, transnationalism: the visual politics of constructing difference in the Americas", en *Passages. Journal of Transnational Feminist Practices and Questions of Postmodernity*, 1, 1999, p. 33-52, p. 33-34.

escénicos se nota una estricta jerarquía, con el hombre blanco en el ápice de la pirámide social, económica y racial, imagen que no correspondía a la realidad, ya que en el siglo XVIII muchos mestizos habían alcanzado tanta riqueza como los blancos.[7] Las pinturas de castas nacieron justamente cuando tanto peninsulares como criollos blancos temían perder control sobre la muy diversa sociedad mexicana, y se aferraban a esta falsa representación de su poder porque los fundamentos del imperio colonial ya exhibían serias fisuras.

Hay otras distorsiones: los pintores no diferenciaban entre los blancos peninsulares y los criollos, lo cual ocultaba una constante tensión y rozamiento en la sociedad colonial de ese siglo;[8] hacía mucho tiempo que los criollos estaban resentidos debido a los privilegios de los peninsulares. Los armoniosos grupos domésticos y los textos explicatorios ocultan otras realidades: al anunciar que "de español y negra: mulata" o "de español e yndia, nace mestiza", *a*) no hace mención del matrimonio entre estas personas, y *b*) encubre el hecho de que estas relaciones sexuales entre hombres blancos y mujeres de color muchas veces eran rápidas y brutales y sin el consentimiento de la mujer en cuestión.

Las pinturas de castas generalmente se fabricaban en series de dieciséis lienzos al óleo —lo cual suponía considerable gasto— empezando con el español, y pasando por varias mezclas de sangre blanca, indígena y negra, para terminar con el indígena en la escala social más baja. Es evidente la relación de las pinturas de castas con las pinturas holandesas de género del siglo XVII y con las representaciones de la vida de las clases populares tan de moda en Europa en el siglo XVIII. La nomenclatura, que denota las minuciosas diferencias raciales entre las castas, es en ocasiones pintoresca, pero muchas veces insultante: "coyote", "tente en el aire", "lobo", "salta atrás". Aun las expresiones más conocidas tienen una etimología feroz: "mulatto" viene de "mula" (animal estéril) y "zambo" del latín *strambus*, bizco de los ojos o patituerto de las piernas.[9] Sin embargo, estudios de documentos legales de la época revelan que estos términos no se usaban en la vida diaria,[10] y tampoco hay consistencia en cómo se aplican en las varias pinturas.

Como los lienzos retratan escenas domésticas, se sitúan en cuartos privados familiares, especialmente en la cocina, y por consiguiente aparece mucha comida en estas pinturas. Igual que la gente, los productos comestibles propios de las tierras mexicanas también llevaban su rótulo identificatorio, punto sobre el cual volveré más tarde. Este afán por clasificar y establecer taxonomías era muy propio de la Ilustración[11] y su especial interés en la botáni-

[7] Ilona Katzew, "Casta painting. Identity and social stratification in colonial Mexico", en *New World orders*, *op. cit.*, p. 8-29, p. 12.

[8] *Ibidem*, p. 13.

[9] García Sáiz, *Las castas mexicanas...*, *op. cit.*, p. 25.

[10] Moreno de los Arcos, *op. cit.*, p. 19; y García Sáiz, *Las castas...*, *op. cit.*, p. 33.

[11] Ejemplo de esto sería el *Teatro crítico universal* (1726-1739) del benedictino español Benito Jerónimo Feijoo (1676-1764), que presenta una tabla de los rasgos de carácter que diferenciaban a los españoles de los italianos, alemanes, franceses, etcétera, motivo muy popular en el siglo XVIII (también hay pinturas que reproducen este tema), pero estas taxonomías se basaban en la nacionalidad, no en la raza, como en las Américas.

ca;[12] al mismo tiempo es evidente que clasificar era otra estrategia para ejercer y mantener control.[13] Hoy día debemos preguntarnos: "¿quién emplea estos términos y dónde? ¿Para quién y por qué son útiles estas categorías?"[14]

Históricamente la valoración tanto de pinturas de género y de bodegones como, por extensión, de las series de castas ha sido más bien negativa por varias razones. Como las pinturas de género celebraban lo común, lo típico, lo doméstico, se estimaban menos que la representación de lo individual, lo único y lo épico de las pinturas llamadas "históricas". Carolyn Korsmeyer, en su estudio de la filosofía de la comida, señala que las pinturas de género y los bodegones siempre se consideraban de menor valor e importancia que las pinturas históricas, especialmente si representaban objetos comestibles;[15] pero cree que es hora de volver a examinar este género pictórico: "The idea that still life pleases the visual senses rather than taxes the understanding is a charge that can be leveled only at painting in its narrowly decorative function." ["La idea de que el bodegón agrada a los sentidos visuales en vez de retar al entendimiento es una acusación que se puede dirigir a la pintura sólo en su estricto sentido decorativo." Traducción de la autora.][16] En el caso de las pinturas de castas mexicanas, aunque hay series hechas por artistas importantes, muchas son obra de artistas anónimos de segunda categoría, con mucha repetición de los tipos y la configuración de los grupos domésticos.[17] Pero en la actualidad postcolonial y postmoderna, que se interesa por la cultura popular y la de los márgenes, está creciendo el interés en estas curiosas obras, creadas para el mercado español y sin embargo —como veremos— de mucho significado para la incipiente nación mexicana. Como observa García Sáiz: "Por primera vez al pintor colonial se le pide que abandone los modelos ajenos y que dirija su mirada a su alrededor, a la sociedad en la que vive y de la que él mismo forma parte."[18] En los últimos diez años ha habido tres importantes exhibiciones de esta pintura, cada una con un valiosísimo catálogo,[19] en el que se han estudiado muchos aspectos de ella —los tipos raciales, la indumenta-

[12] Michel Foucault, *The order of things. An archaeology of the human sciences*, New York, Vintage, 1973, p. 137.

[13] Katzew, *op. cit.*, p. 15.

[14] Inderpal Grewal y Caren Kaplan, "Introduction: transnational feminist practices and questions of postmodernity", en *Scattered hegemonies: postmodernity and transnational feminist practices*, Minneapolis, University of Minnessota Press, 1994, p. 1-33, p. 10.

[15] Carolyn Korsmeyer, *Making sense of taste. Food and philosophy*, Ithaca/London, Cornell University Press, 1999, p. 156.

[16] *Ibidem*, p. 182.

[17] Prueba de la anterior falta de aprecio es que Manuel Toussaint ni siquiera las menciona cuando publica su *Pintura colonial en México* en 1956.

[18] García Sáiz, *Las castas...*, *op. cit.*, p. 39.

[19] En 1989 una exposición de pinturas de castas se exhibió en el Museo de Monterrey, Nuevo León, México; fue trasladada posteriormente al Museo de Arte de San Antonio y terminó en el Museo Franz Mayer de la ciudad de México. De esta exhibición salieron el libro de María Concepción García Sáiz, *Las castas mexicanas. Un género pictórico americano*, y el número especial de *Artes de México* (n. 8, verano de 1990). En 1996 la Galería de Arte de la Americas Society auspició otra exhibición en su sede en Nueva York; el catálogo, *New World orders. Casta painting and colonial Latin America* salió el mismo año. Las pinturas de castas también formaron parte de la exhibición Pintura y Vida Cotidiana en México, 1650-1950, presentada en la ciudad de México en 1999.

Lienzo perteneciente a la Escuela Mexicana,
Instituto de Cultura Puertorriqueña, San Juan de Puerto Rico

Colección Ángel Cristóbal, México

Lienzo 9 de la colección atribuida a Miguel Cabrera. Museo de América, Madrid

ria, la imagen del indígena, entre otros—, pero no el tema de la comida como enfoque central, cosa que proponemos rectificar en este estudio.

Desde el primer viaje de Colón, y a través de muchos otros documentos de la colonia, el tema de la "otredad" americana se ha expresado muy frecuentemente a través de la comida y la gente autóctonas.[20] Tanto en las obras de arte como en los textos producidos para el espectador/lector europeo, al hablar de América se unieron los conceptos de exotismo y abundancia. La abundancia es un tema de suma importancia: debido a la constante escasez de comida en el mundo, lo contrario era un auténtico milagro. Esto ya se nota en el Nuevo Testamento cuando Jesús alimenta a las cinco mil personas; era de tanta importancia este milagro que se menciona seis veces en los Evangelios. En muchas alegorías pictóricas europeas del Nuevo Mundo se unen la productividad de la tierra y de la mujer americanas. Margarita Zamora, por ejemplo, ha señalado cómo los artistas europeos concibieron a "América" en forma de mujer de carnes voluptuosas y generosas, rodeada de animales exóticos como el tapir o el armadillo, pasivamente esperando el abrazo, si no la apropiación, del hombre europeo.[21]

El encuentro de culturas entre Europa y América trajo consigo la hibridación racial y la transformación de productos agrícolas. Nacen tipos humanos antes desconocidos, y las plantas y animales introducidos también tienen que adaptarse a nuevas condiciones. El Inca Garcilaso —autor mestizo que, como los mismos pintores de castas, crea un producto para el mercado español— describe este proceso muy claramente. En el libro VIII de sus *Comentarios reales de los incas* (1609), que escribió en España, habla de los productos autóctonos peruanos, como el maíz (que en el Perú lo llamaban *zara* y *muruchu*, entre otros nombres), la piña, la coca, etcétera. Lo que le molesta es que los españoles usen nombres caribeños, mexicanos[22] o términos españoles para describir los productos peruanos: "que con poca semejanza y ninguna propiedad llamaron a las frutas de allá con los nombres de acá, que cotejadas las unas con las otras, son muy diferentes".[23] En el libro IX, el Inca se concentra en los animales y plantas españoles introducidos en las fértiles tierras de su país natal y otra vez surge el tema de la abundancia: cuenta que cerca de Arica "había un rábano de tan extraña grandeza, que a la sombra de sus hojas estaban atados cinco caballos [...], que apenas lo ceñía un hombre con los brazos, y tan tierno que [...] comieron muchos de él". Cita a otro caballero español que

[20] Véase, por ejemplo, *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, coordinado por Janet Long y publicado por el Instituto de Investigaciones Históricas de la UNAM en 1996.

[21] Margarita Zamora, *Reading Columbus*, Berkeley/Los Angeles/London, University of California Press, 1993, p. 154. En muchas alegorías pictóricas los cuatro continentes aparecen en forma de mujer, pero sólo América aparece rodeada de comida —y muchas veces relacionada con el canibalismo. Véase Hugh Honour, *The New Golden Land. European images of America from the discoveries to the present time*, New York, Pantheon Books, 1975, cap. 4). Korsmeyer también nota la frecuente relación entre el cuerpo de la mujer y bodegones de productos voluptuosos como objetos —si no trofeos— del deseo masculino (Korsmeyer, *op. cit.*, p. 168-169).

[22] Garcilaso de la Vega, *Comentarios reales de los incas*, 2a. edición, prólogo, edición y cronología de Aurelio Miró Quesada, Caracas, Bilbioteca Ayacucho, 1985, v. 2, p. 170, 173.

[23] *Ibidem*, p. 180.

jura haber encontrado "un melón que pesó cuatro arrobas y tres libras" y comido "de una lechuga que pesó siete libras y medio [*sic*]".[24]

El Inca también comenta sobre la transformación de la población humana del Perú. Al final de esta sección sobre la ganadería y la agricultura añade el capítulo XXXI, "Nombres nuevos para nombrar diversas generaciones", en el que señala algunos de estos términos recientemente inventados[25] y la necesidad de ellos: "Todos estos nombres y otros, que por excusar hastío dejamos de decir, se han inventado en mi tierra para nombrar las generaciones que ha habido después que los españoles fueron a ella; y podemos decir que ellos los llevaron con las demás cosas que no había antes."[26] A pesar de querer agradar al lector peninsular, el Inca, que había sufrido en carne propia el estigma de su herencia mestiza, señala el sentido peyorativo de muchos de estos términos y "la malicia del imponedor."[27] He aquí dos elementos importantes que relacionan el texto del Inca con nuestro estudio: la yuxtaposición conceptual del mestizaje y la comida y la defensa de lo autóctono frente a lo español.

Estas mismas tendencias se ven en las artes plásticas anteriores a las pinturas de castas. En 1578 Jean de Léry publicó e ilustró su *Histoire d'un voyage faict [sic] en la terre du Brésil* en el que aparece un grabado de una pareja indígena con su hijo, una piña y un plato de aguacates.[28] Otro importante precursor es el pintor holandés Albert Eckhout (1604-1666), el cual, junto con otros cinco pintores, fue invitado por el príncipe Maurits de Nassau-Siegen, administrador de los intereses holandeses comerciales en el Brasil, a acompañarle y pintar el paisaje y los habitantes de esta tierra. Estuvo allí unos seis años. Hacia 1640 Eckhout pintó varios retratos que ya son claramente pinturas de castas: hombres y mujeres nativos racialmente mezclados, como una mujer africana y su hijo mulato, con una cesta de frutas autóctonas en la cabeza. A diferencia de muchos otros artistas europeos, lo importante de estos pintores es que pintaban una realidad *vista y experimentada por ellos*, creando retratos de tipos raciales, paisajes y productos "exóticos" de tierras americanas[29] —o sea, algo que ya puede denominarse pinturas de género americanas.

Las series de las pinturas de castas siempre empiezan, como dijimos antes, con un hombre blanco y una mujer india, descendiendo por muchas mutaciones de color y de raza al indígena puro. Según Gustavo Curiel, "la imagen pictórica no sólo recrea y evoca la apariencia que los seres y las cosas tuvieron en un determinado momento de la historia; también construye esa apariencia conforme a los paradigmas culturales e ideológicos que los grupos rectores de una socie-

[24] *Ibidem*, p. 262.

[25] Estos términos también se diferencian de los usados en México. En el Perú, en vez de llamar *zambo* al hijo de indio y negra se le conoce como *mulato* y los hijos de los mulatos son *cholos* en vez de *zambaigos* o *lobos*.

[26] Vega, *op. cit.*, p. 262.

[27] *Ibidem*, p. 26.

[28] Honour, *op. cit.*, p. 65.

[29] Carlos Lemos *et al.* (eds.), *The art of Brazil*, New York, Harper and Row, 1983, p. 36.

dad imponen para sí mismos y para los demás."[30] Estos grupos rectores querían verse retratados en la cumbre de la pirámide social y así aparecen: vestidos a la moda europea en momentos de ocio, sea en un jardín o en un cuarto ricamente amueblado, con la mujer —de cualquier color— siempre asequible y a la mano.

Cuando los protagonistas son de las clases más populares gran parte de estas imágenes incluye representaciones de comida. Esta tendencia tiene importantes ramificaciones para el espacio dedicado a comer y a preparar la comida: "La Ilustración impuso la idea de que a cada actividad humana debía corresponderle un recinto específico; con ello se inició la especialización de los espacios arquitectónicos."[31] En las pinturas de castas las clases superiores, por regla general, ni se rodean de comida ni la preparan; según Long, la cocina era un lugar lóbrego, oscuro y desagradable, por lo que las señoras blancas evitaban entrar a ella, dejando la preparación de la comida a sirvientas indias, mestizas y negras, con importantes consecuencias para la dieta novohispana.[32] Al bajar por la escala social llegamos en seguida a la cocina o a espacios exteriores como los mercados o los puestos donde la comida se exhibe y vende. Las escenas que faltan son las del ámbito rural donde se cultiva la tierra o se cosechan los productos.[33] Al parecer, los espacios urbanos eran de mayor interés para los compradores de las pinturas de castas.

Como han señalado tanto Janet Long como Gustavo Curiel, al principio de la colonia el comedor como tal no se conocía, y más tarde se usaba mayormente entre las clases adineradas.[34] Entre las clases populares, la cocina era el lugar tanto de los oficios (ahí realizaban su labor los cigarreros, los zapateros, los barberos, etcétera) como de la preparación de la comida. Estas pinturas costumbristas son de especial valor para documentar lo que se usaba en las cocinas populares.[35] Como vemos en muchas pinturas, los utensilios colgaban de las paredes o se almacenaban en alacenas; había cacharros de barro, de cerámica y de metal, pero el metate y el molcajete de los tiempos precolombinos seguían también en uso. Para apreciar estos utensilios culinarios en la preparación de la comida, y la abundancia de los productos en las cocinas novohispanas, tenemos una serie de tres pinturas de la Colección Ángel Cristóbal, de México, en la cual aparecen cantidades de carne, verduras, salchichas y tamales, así como objetos de loza, de metal y de madera. En muchas pinturas aparecen cestas o bandejas de frutas y verduras, o platos ya elaborados, como los buñuelos o los tamales, con los productos numerados y una tabla con sus nombres correspondientes, o con los nombres escritos encima de cada producto. En la serie antes mencionada, donde la cocinera es negra o indígena, es interesante ver que los tamales aparecen junto a la mujer indígena y no a la

[30] Gustavo Curiel, Fausto Ramírez, Antonio Rubial y Angélica Velázquez, *Pintura y vida cotidiana en México, 1650-1950. Catálogo de exhibición*, México, Fomento Cultural Banamex/Conaculta, 1999, p. 21.
[31] *Ibidem*, p. 31.
[32] Janet Long, *La cocina mexicana a través de los siglos. La Nueva España*, México, Clío, 1997, p. 45.
[33] Curiel, Ramírez, Rubial y Velázquez, *op. cit.*, p. 58.
[34] Long, *La cocina mexicana, op. cit.*, p. 47; y Curiel, Ramírez, Rubial y Velázquez, *op. cit.*, p. 103.
[35] Long, *La cocina mexicana, op. cit.*, p. 38.

negra. "En las cocinas mestizas es donde mejor se apreciaba el encuentro de los dos mundos", dice Long,[36] opinión con la cual Curiel está de acuerdo:

> La casa era uno de los ámbitos más favorables para los intercambios y los contactos entre las distintas etnias. En ella se realizó un mestizaje mucho más importante que el biológico, pues los usos españoles se entrelazaron ahí con las herencias indígena y africana. Prácticas mágicas y religiosas, recursos culinarios, cuentos y narraciones, música y danza, refranes y palabras de varias lenguas encontraron en el ámbito doméstico un lugar de convivencia y de intercambio.[37]

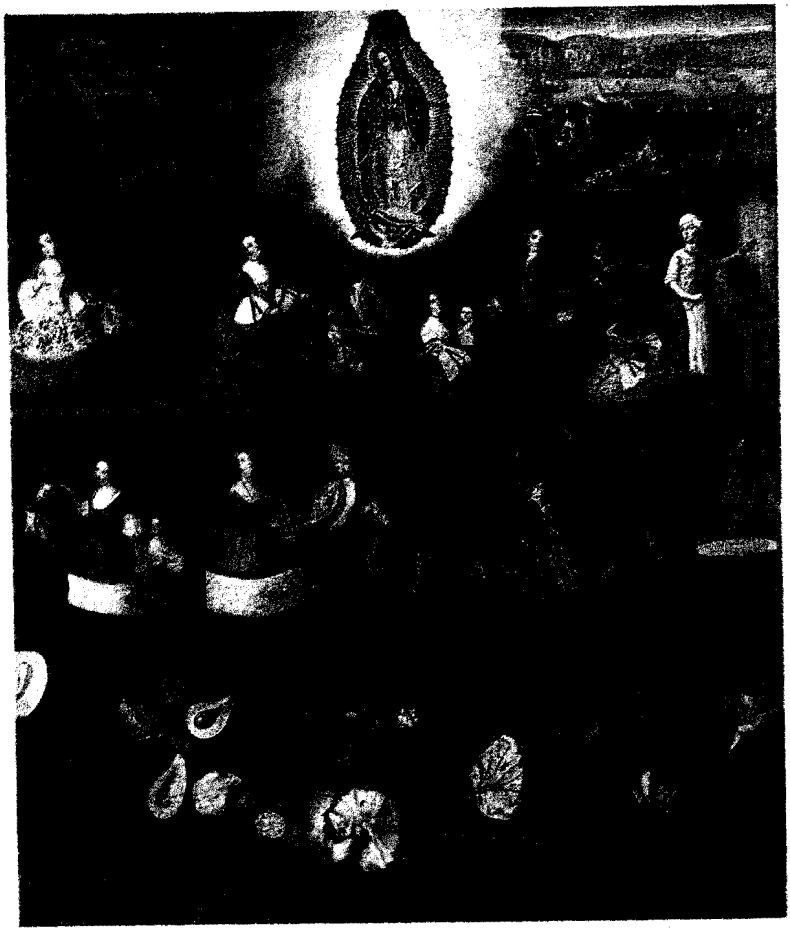
El mercado público era otro espacio favorecido para retratar la vida de las castas. Desde puestos fijos o semifijos, la mujer era una presencia importante. Aparte de frutas, verduras y alimentos ya elaborados, era ella la que vendía el pulque, bebida popularísima y causa de muchas quejas sobre el abuso del alcohol en la sociedad novohispana. Curiosamente los hombres eran los vendedores de dulces.[38] No es de extrañar que los mercados mexicanos hayan sido tema constante de las pinturas de castas, porque eran lugares donde se exhibía toda la variedad y riqueza del virreinato. Desde el momento inicial de contacto entre estas dos culturas —como vemos en la *Segunda carta de relación* de Cortés y en la *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España* de Bernal Díaz— vienen las alabanzas al fabuloso mercado de Tenochtitlan: la enorme cantidad de mercancías de todas partes del reino azteca, la estupenda organización, el tamaño del mismo, todo deslumbraba a los españoles. En el siglo XVIII seguían llegando al gran mercado de la Plaza Mayor

> multitud de mercaderías procedentes de tres grandes núcleos culturales: los bienes suntuarios europeos que arribaban desde España a la Veracruz; los suntuosos cargamentos orientales que fueron transportados en el galeón de Manila, que atracaba cada año en el puerto de Acapulco; y los llamados "productos de la Tierra", artículos de lujo procedentes de multitud de localidades del interior del virreinato.[39]

A los españoles que se habían enriquecido en los reinos de ultramar, les gustaba subrayar esta riqueza y variedad de la Nueva España; por eso gustaban las pinturas de las castas en este ambiente mercantil. Mucha comida y bebida se despachaba en la calle,[40] y para los pintores que querían destacar las frutas y legumbres locales era una excelente oportunidad para pintar mesas y cestas llenas de estos productos, muchas veces identificados por sus nombres autóctonos, elemento que contribuía a lo "exótico" de estas pinturas destinadas a las casas peninsulares.

[36] *Ibidem*, p. 39.
[37] Curiel, Ramírez, Rubial y Velázquez, *op. cit.*, p. 123.
[38] García Sáiz, *Las castas...*, *op. cit.*, p. 45.
[39] Curiel, Ramírez, Rubial y Velázquez, *op. cit.*, p. 79.
[40] Como observa Long, "Había comida barata y abundante, cosa que no dejó de sorprender a los visitantes españoles, acostumbrados a la escasez y los precios altos de la comida en Europa". (Long, *La cocina mexicana*, p. 27.)

Lienzo 11 de la colección atribuida a Miguel Cabrera. Museo de América, Madrid



Lienzo de carácter religioso en el que se representan,
junto a escenas del paisaje local, algunos ejemplos de los frutos de la tierra.
Es una obra de Luis de Mena, de aproximadamente 1750

La obsesión clasificatoria de estas pinturas, tanto de las mezclas raciales como de los productos comestibles, era propia del espíritu científico europeo del siglo XVIII, y desde su comienzo estas pinturas eran una "curiosidad". Prueba de esto es el hecho de exhibir las primeras series, encargadas por el virrey Fernando de Alencastre para el rey de España, en el Real Gabinete de la Historia,[41] una especie de *Wunderkabinett* tan popular en aquel siglo para lucir objetos maravillosos y fabulosos de otras partes del mundo. Los pintores mexicanos que producían estas series sabían muy bien qué clase de imágenes gustaban en el mercado turístico, pero lo interesante de este proceso son las estrategias que ellos mismos empleaban para "exotizarse", proceso que Ilona Katzew ha analizado magistralmente.[42] Según ella, los pintores sabían muy bien que las escenas de la vida mexicana que ellos creaban iban a ser examinadas en el extranjero; debían ser curiosas y exóticas, pero no amenazantes. Por eso ocultaban la ya mencionada fricción entre los peninsulares y los criollos, la falta de armonía familiar en muchas relaciones interraciales, la inhabilidad de la raza blanca de permanecer sola en la cumbre social y económica y la creciente falta de control sobre las masas populares americanas. Pero al mismo tiempo que estos artistas mexicanos estaban pintando mitos para la exportación también se daban cuenta de lo que los diferenciaba de Europa, y al hacer resaltar estas diferencias creaban estrategias de resistencia cultural. No podemos saber si los pintores eran, o no, conscientes de este proceso —como dice Geddes, los del margen que trataba de subvertir el discurso dominante frecuentemente adoptaban una postura de acomodación—[43] pero en algunas de las pinturas de castas se pueden vislumbrar gérmenes de lo que luego sería un espíritu nacional. A través del tratamiento de la comida, vamos a analizar en la obra de tres artistas diferentes cómo se dejan entrever estas fisuras en el fundamento de la colonia.

La desgraciadamente incompleta serie de Miguel Cabrera, el mejor pintor mexicano del siglo XVIII, es la más hermosa y bien pintada de todas tanto en su composición como en su colorido. Con sólo una excepción, la número diez, todas las pinturas incluyen comida, que en esta serie también parece tener rango social: la piña, fruta hermosa y enormemente apreciada en Europa, acompaña a la pareja número uno, "Español-yndia", mientras que la humilde calabacilla aparece con la última pareja, la de los "Indios gentiles". En el lienzo cuatro una negra lleva una canasta con chayotes y "texacotes" (tejocotes), pero es en los lienzos nueve y once donde encontramos verdaderas cornucopias de frutas y verduras: duraznos, jícama, chirimoya, ciruelas, chicozapote, peras, manzanas, plátanos, guayabas, albaricoques. Hay una mezcla de productos de origen americano y europeo y, en el caso del plátano, asiático —llegó a las Américas por África y las Islas Canarias.[44] Esta hibridez alimenticia se refleja en la sangre mez-

[41] Katzew, *op. cit.*, p. 14-15.
[42] *Ibidem*, p. 17.
[43] Geddes, *op. cit.*, p. 39.
[44] Robert L. Hall, "Savoring Africa in the New World", en Herman J. Viola y Carolyn Margolis (eds.), *Seeds of change*, Washington/London, Smithsonian Institution Press, 1991, p. 161-171, p. 166.

clada de las castas y también en su indumentaria: muchas de las mujeres, por ejemplo, llevan huipiles y rebozos indígenas con faldas europeas.[45]

Volvamos a la cocina. A pesar del tropo predominante de la cocina como lugar armónico y productivo, hay varias series que incluyen una escena casi idéntica de violencia doméstica entre una mujer negra y un hombre blanco; siempre están peleando en una cocina y siempre hay una niña mulata que trata de separarlos. Existen otras escenas de disputas domésticas, pero aquélla destaca por el formalismo de su organización y la frecuencia con que aparece. Como dijo Curiel, este tema de la violencia doméstica "plasma un hecho del que hay numerosas constancias en los archivos judiciales".[46] Lo curioso de esta escena es que el hombre siempre está vestido de uniforme blanco y la mujer lo ataca con un molinillo, instrumento culinario autóctono para hacer espumoso el chocolate. La versión para mí más curiosa de esta escena es la del lienzo cuatro, de una serie pintada por Andrés de Islas en 1774. La agresividad de la mujer, de piel muy oscura, se acentúa frente al hombre completamente blanco: vemos su cara asustada, la blanca mano aferrándose al negro brazo levantado para protegerse del golpe. Como observa Ilona Katzew: "Si las escenas anteriores eran ejemplos de armonía doméstica en que el varón español claramente presidía la familia y su entorno, aquí la iconografía se ha invertido para ceder paso a la representación de una escena de degeneración doméstica."[47] Es evidente la fuerza de ella y la victimización de él, peor todavía por tratarse de un militar, hombre que debe imponer el orden oficial, no sufrir la rebeldía, y menos la de una mujer armada con un instrumento culinario. Tal vez para aminorar lo subversivo de esta escena Islas ha colocado, como siempre en primer plano, a mano derecha, una muestra de "Frutas de el paíz", bien numeradas y con su letrero explicatorio por encima de la cabeza de los combatientes. A primera vista la falta de cohesión entre estos elementos llega hasta lo cómico, pero tal vez debemos verlo de otra manera: la insistencia en los nombres no españoles de las frutas es otra afirmación de lo autóctono mexicano.

No es difícil ver en la humillación del soldado español una expresión del naciente espíritu nacional. Hay otras afirmaciones de lo mismo, a veces representadas de una manera aparentemente más encubierta pero, para los que entendían el discurso, no tanto. Para mí, el ejemplo más llamativo de esta tendencia es la pintura de Luis de Mena, que combina varias escenas de castas y comida en un solo lienzo.[48] Este lienzo se divide visual y temáticamente en tres zonas. Llama la atención la imagen de la virgen de Guadalupe en el centro superior de la pintura, virgen sincrética de enorme devoción entre los mexicanos de todas las clases sociales; durante las guerras de independencia adquiriría aun mayor

[45] La importancia de la indumentaria en estas pinturas ha sido estudiada a fondo por Teresa Castelló Yturbide, "La indumentaria de las castas del mestizaje", en *Artes de México*, n. 8, verano de 1990, p. 73-78.

[46] Curiel, Ramírez, Rubial y Velázquez, *op. cit.*, p. 112.

[47] Katzew, *op. cit.*, p. 115.

[48] García Sáiz lo fecha alrededor de 1750 y duda de que Mena haya sido el inventor de esta fórmula, pero dice que es el primer ejemplo conocido de esta clase de organización temática (García Sáiz, *Las castas...*, *op. cit.*, p. 66).

importancia como estandarte de la identidad nacional mexicana. Al lado de la virgen hay dos escenas en pequeña escala. A la izquierda el letrero identifica a un grupo de bailadores como "Dansa de Matachines que asen a N. Sra. de Guadalupe", recordando que la danza era una forma indígena muy antigua de adorar a una deidad.[49] La correspondiente escena a mano derecha muestra una escena de comercio y recreo de gente predominantemente blanca al lado de una extensión de agua, con barcos flotantes y, en primer plano, vendedores ambulantes. El letrero lo identifica como "Paseo de Jamayca", lugar donde en la actualidad está ubicado un importante mercado de la capital. Parece que en esta parte de la pintura Mena está subrayando la mezcla de culturas y productos tan característica de la Nueva España.

Los pies de la virgen se insertan en la segunda parte de la pintura: dos filas de castas en la agrupación corriente de padre, madre e hijo/hija de sangre mezclada. Pero ahora, en la serie inicial no es el hombre español el que se mezcla con la mujer de color —es la mujer española la que se junta con el indígena, el mestizo y el negro, otra subversión del orden normal del mestizaje retratado en las pinturas de castas. Es ella la madre de hijos mestizos, castizos y mulatos. La serie también revela otro aspecto del mestizaje: los letreros dicen que de "española y yndio, nase mestiso; de española y mestiso nace castisa; de castisa y español, nase española". ¿Qué ha pasado con la octava parte de sangre indígena de la "española" en cuestión? En las dos últimas escenas familiares de la segunda fila pasa algo semejante: "De mestisa y yndio, nase lobo; de yndia y lobo nase yndio." Parece decirnos Mena que a pesar de todo este afán clasificatorio racial por parte de los peninsulares, sus "escenografías de poder", como las llaman Curiel y Rubial, la realidad mestiza novohispana era mucho más esquiva.[50]

Con excepción del penúltimo cuadro de la segunda fila, en el que hay un hombre que lleva un anillo con dos peces, sólo dos escenas tienen que ver con la alimentación: las dos que están a la extrema derecha. En la superior, un hombre blanco con delantal parece estar cocinando mientras su pareja negra está sentada en el suelo en posición de ocio, señalándole con el dedo. ¿Inversión del orden social? Muy probablemente. Hay otra pintura semejante de una serie mexicana anónima que García Sáiz ve como el retrato de un hombre a cargo de una casa de comidas, muy lejos de la "representación tan repetida del español como un individuo bien vestido, de porte generalmente arrogante, dedicado al paseo y al disfrute de la vida [...] [que] pierde aquí todo grado de idealización".[51] La última escena, como era la norma, era de "Yndios" —no tan puros, como ya hemos visto arriba— vendiendo alegremente pulque, bebida autóctona y fuente de mucha

[49] La danza de los "matachines" es de origen árabe (Isabel Estrada de Gerlero, "The representations of 'Heathen Indians' in Mexican casta paintings", en *New World orders*, *op. cit.*, p. 50 y 57, n. 23), pero sigue vigente entre los indígenas del suroeste de los Estados Unidos; también sé que hay un grupo de "matlachines" mexicanos en San Francisco, California.

[50] Curiel, Ramírez, Rubial y Velázquez, *op. cit.*, p. 50.

[51] García Sáiz, *Las castas...*, *op. cit.*, p. 213.

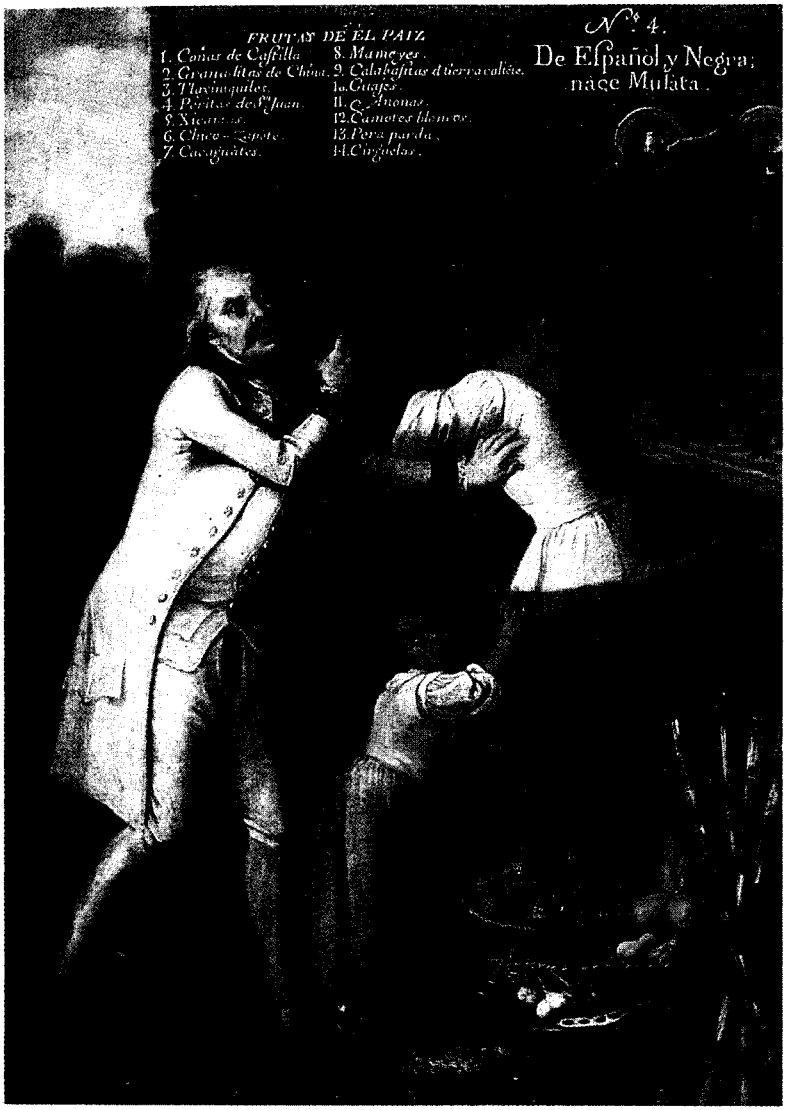
embriaguez entre las clases populares. La actitud frente al pulque era muy diferente entre los locales y los peninsulares: "En los últimos años de la colonia, las autoridades estaban convencidas de que la embriaguez creciente entre los pobres de la ciudad de México era una amenaza a su capacidad de gobierno."[52] Como de costumbre, y tal como se representa aquí, era la mujer la que lo vendía y, juzgando por su cara risueña, este negocio no le parece nada problemático. Entre las bebidas de la colonia también había una jerarquía social: las clases populares compraban pulque porque era lo más barato y lo bebían en la calle en receptáculos de barro, como en la pintura, mientras que las clases más altas consumían vino y licores en vasos de vidrio en lugares cerrados con sillas y mesas.[53]

En el último tercio de la pintura, y en escala más grande, hay una enorme fuente de diecisiete frutas autóctonas, también con números, que se identifican con una cinta azul en el borde inferior de la pintura. Con la excepción del plátano, todas las frutas son de tierras mexicanas y llevan nombres autóctonos. Casi todas se han partido o pelado para mostrar cómo son por dentro, aspecto importante para los espectadores peninsulares que quizá nunca las habían ni visto ni probado. Junto a la figura exótica de la fruta se ponía el nombre autóctono: *chayote, zapote, mamey, guayaba, cacahuate*. Por su tamaño y su colocación en este lienzo, Luis de Mena sin duda quería hacer resaltar la importancia de estos productos de su tierra, proceso que se observa en varios otros lienzos de las pinturas de castas: "En algunos cuadros cada fruta está pintada abierta, mostrando su apetitoso interior, y con un letrero que lleva su nombre, tan sonoro y extraño para los extranjeros como los olores, colores y sabores de las frutas que los portan, y complemento indispensable para quienes querían guardar un recuerdo de su estancia en Indias, e ilustrar sus charlas sobre tal experiencia."[54]

Como observó Carolyn Korsmeyer muy perceptivamente en los bodegones de objetos comestibles, "What appears to be 'appetizing' is heavily coded, and when these codes are exploited by visual art, which its potential for commentary, irony, reversal, and boundary-prodding, they are particularly apparent." ["Lo que parece 'apetitoso' está altamente codificado, y cuando las artes visuales con su potencial para el comentario, la ironía, la inversión y el reto de las fronteras explotan estos códigos son particularmente evidentes."][55]

Aquí es importante volver a subrayar el vocabulario mexicano en el proceso de la propia "exotización" por parte de los pintores de castas, ya que los americanismos fueron parte de los elementos fundamentales para establecer la diferencia de identidad entre el peninsular y el americano. Buen ejemplo textual de esto se ve en la comedia *La villana de Vallecas*, escrita por Tirso de Molina a

[52] Long, *La cocina mexicana*, *op. cit.*, p. 23.
[53] Curiel, Ramírez, Rubial y Velázquez, *op. cit.*, p. 82.
[54] *Ibidem*, p. 80.
[55] Korsmeyer, *op. cit.*, p. 178.



Lienzo 4 de la serie de Andrés de Islas

principios del siglo anterior.[56] En el acto segundo, escena IX, el gracioso Agudo, que ha vivido en las Américas, quiere probar la identidad de otro personaje que dice ser mexicano:

> respóndame a este argumento.
> Las islas de Barlovento
> ¿cuántas son? ¿Dónde es Campeche?
> ¿Cómo se coge el cacao?
> Guarapo ¿qué es entre esclavos?
> ¿Qué fruta dan los guayabos?
> ¿Qué es cazabe y qué jaojao?

A lo anterior otro personaje español responde: "Repara en los disparates / que dicen."[57] Las fronteras lingüísticas y culturales no pueden ser más claras.

Como hemos visto a lo largo de este estudio, las pinturas de castas son excelentes fuentes de información sobre la tardía colonia novohispana: "Los ilustrados novohispanos que comparten ideas de los europeos, a la vez cobran conciencia clara de lo que los distingue del Viejo Mundo [...]. [Es,] en el fondo, un pretexto para recobrar lo propio y distinto de su sociedad y de su naturaleza [...] el adivinado principio de una nueva y diferente nación."[58] No obstante la repetición temática y artística, algunas de estas obras contienen complicados mensajes sobre las inquietudes de las clases populares y criollas de México.

En este proceso de separación del centro imperial español, la insistencia en la comida autóctona es un elemento importante en la afirmación del yo americano.[59] Aferrarse a la comida como signo de identidad o de resistencia no es nada nuevo, y sigue hoy día, tal como lo demostraron en el congreso de San Antonio ponencias como "Eating in Puerto Rican: divided borders" ["Comiendo en puertorriqueño: fronteras divididas"] o "Comidas, frutas y verduras en los murales chicanos".[60] En la Nueva España, en el último siglo de la dominación española, había muchas indicaciones del creciente orgullo nacional, inclusive en este peculiar género pictórico creado para comitentes peninsulares. Efectivamente, la olla de presión en la cual se estaba convirtiendo el virreinato novohispano no tardaría en explotar pocos años después —la victoria de la virgen de Guadalupe, del pulque, del tamal y de la cocinera negra, molinillo en mano. ❑

[56] Le agradezco a Bárbara Simerka de la Universidad de Texas en San Antonio este valioso dato.

[57] Tirso de Molina (fray Gabriel Téllez), *Obras*, Barcelona, Editorial Vergara, 1968, p. 695.

[58] Moreno de los Arcos, *op. cit.*, p. 19.

[59] Los libros de cocina son otro archivo importante de este proceso, como lo ha demostrado el excelente estudio de Jeffrey Pilcher, *¡Que vivan los tamales! Food and the making of Mexican identity*, Albuquerque, University of New Mexico Press, 1998.

[60] Los respectivos autores de estas ponencias son: Benjamín Torres, de Western Michigan University, y Annick Tréguer, de la Université de la Sorbonne.

In quicua, se come: los alimentos en la cosmovisión mexica[1]

Ana María Luisa Velasco Lozano
Escuela de Antropología e Historia, INAH

El alimento que cada sociedad consume es una expresión de cómo el hombre ha socializado a la naturaleza. La comida, nos dice George Armelagos, desempeña un papel muy importante en la adaptación biocultural de las poblaciones humanas.[2] La obtención, la preparación y el consumo de los alimentos están ligados por tanto a la naturaleza, la tecnología, el sistema social y la ideología de los grupos humanos.

Por medio de lo que come un pueblo —su apropiación, producción, distribución y consumo alimenticio— se puede establecer cómo era su entorno y el manejo de sus recursos naturales, cuáles eran los sistemas de propiedad (tanto de los medios de producción como del producto mismo) y cuál el estado nutricio imperante, deduciéndose por ende su acceso a los alimentos, el estado de salud y las preferencias alimentarias. Incluso gran parte de las costumbres sociales y religiosas se puede entender preeminentemente cuando el alimento funciona de enlace entre dioses y hombres.

En pocas palabras toda cultura tiene su cocina y también se expresa en ella, y define qué es comestible, cómo se deben preparar los alimentos y cómo, cuándo y con quién se deben compartir.

En este artículo se procura mostrar parte de la representación del mundo de los antiguos mexicanos a través del aspecto alimenticio; asimismo, en él es posible apreciar brevemente la jerarquización de su universo, por medio del sistema clasificatorio elaborado por ellos.[3] Para esto se ha analizado principalmente la información en náhuatl y en español obtenida del *Códice florentino*. Posteriormente se mostrarán ciertas pautas alimenticias que se fijaban por medio de la organización social y las creencias religiosas, mostrando cómo parte de la regulación de los alimentos era destinada a proporcionar cierto orden y equilibrio en el universo mexica.

[1] Este trabajo forma parte de la tesis doctoral que realiza la autora en la Escuela Nacional de Antropología e Historia.

[2] George Armelagos, "Cultura y contacto, el choque de dos cocinas mundiales", en *Conquista y comida*, Janet Long (ed.), México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1986, p. 106.

[3] Una versión completa de este aspecto fue presentada en el Congreso de Etnohistoria, que tuvo lugar en el Museo de Antropología de la ciudad de México, en noviembre de 1997.

La jerarquización

En el México indígena al igual que en otras culturas ha existido una manera de explicar el cosmos objetivo y real de una manera coherente y acorde con la forma como se distribuye el mundo natural.[4] En el México prehispánico, la representación del mundo se puede desprender de la obra de fray Bernardino de Sahagún, que en parte aquí hemos intentado analizar, sobre todo la información que se desprende del *Códice florentino* y de los *Primeros memoriales*. A través de estas obras pretendemos conocer cómo los antiguos grupos nahuas de la cuenca de México (principalmente) describieron y entendieron su entorno.

En sus comentarios a la obra de fray Bernardino de Sahagún, Garibay considera que éste, en su clasificación de la naturaleza en el libro XI en el que principalmente nos basamos, plasmó una visión europea, apoyándose en la ordenación que hace Plinio y siguiendo posiblemente una especie de minuta con una serie de preguntas muy concretas, por lo que era difícil que sus informantes la rebasaran.[5]

Sin embargo, su rigor tuvo algunas fisuras a través de las cuales se infiltró la visión indígena, y López Austin lo confirma al referirnos que "aunque Sahagún organiza la jerarquía de los encabezamientos de los capítulos, la división en párrafos y las listas de las especies parecen haber sido hechas por los nahuas".[6] Esta división de los párrafos y las listas fueron los textos objeto del análisis, sobre todo las que contienen la información relativa a las especies de plantas y animales que aparecen en este libro, que son descritas en una adecuada asociación al medio al que pertenecen, con base en sus propios criterios de la forma como percibían el mundo natural, con ricas expresiones lingüísticas o con una serie de palabras con las que designaban los nombres de las cosas.

Con base en este libro, el cura franciscano se proponía "hacer gran copia de vocablos", usando "ejemplos y comparaciones" de los términos más usados y familiares de la "recámara muy rica de las cosas que hay en esta tierra",[7] pues su idea al recolectar estos datos era, en parte, para que la predicación fuese más efectiva y provechosa.

[4] Esta forma de ordenación del medio tan afín en diversas culturas se debe al uso de criterios parecidos en la agrupación; en el caso de la botánica plantas semejantes se separan en diferentes grupos por sus diferencias, pues como opina Bárbara Torres (1985), con base en semejanzas y diferencias se hacen las agrupaciones jerárquicas.

[5] Garibay en la introducción al libro XI (*Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. III, p. 216, introducción 2) intenta reconstruir el formulario que en parte sería el siguiente: "1. El nombre del animal, y si tiene varios, díganse. Las razones de estos nombres. 2. Cómo es, qué aspecto, cualidades y forma tiene. 3. En dónde se cría y anda. 4. Qué hace, cuál es su oficio [...] 5. Cómo se proporciona alimento [...] 6. Cómo se coge o se caza. 7. Costumbres y particularidades [...]", etcétera. Respecto de las plantas, comenta Garibay, lleva un método similar con todos sus pormenores.

[6] López Austin, citado por Ortiz de Montellano, 1984:116.

[7] En el *Códice florentino* (prólogo y "al sincero lector", libro XI, f. 152v) Sahagún dice que hace "gran copia de vocablos y mucho lenguaje muy propio y muy común y materia muy gustosa", lo que no le impidió al hacer esta extensa enumeración "en harta y costa y trabajo de [clasificar] las propiedades y maneras exteriores e interiores que se pudieron alcanzar de los animales, aves, y peces: árboles y hierbas, flores, y frutos más conocidos y usados que hay en esta tierra".

En esta descripción Sahagún hace hincapié en que quiere apartar de la mente del indígena conquistado la porción simbólica, ritual y mítica tan estrechamente ligada a la naturaleza; su deseo era que los indígenas no deificaran más a animales y plantas, ya que advierte: a "cualquier criatura le llaman *teutl*" como al sol, al mar y a los animales. Afirma que los indígenas les concedían a los fenómenos naturales una "razón espantable, disposición y grandeza", ya que, a su entender, se trataba de seres con arbitrio y comportamiento negativo o positivo, pues este vocablo *teutl* "quiere decir cosa extremada en bien o en mal".[8]

Esto se aprecia en el códice en varias ocasiones; por ejemplo, en su presentación de la parte correspondiente a la flora, al detallar las "cualidades de las montañas", describe los animales y las plantas que allí se encuentran y el medio mismo, reseñando los parajes, accidentes geográficos, clima, etcétera. Se dice que algunos de estos sitios son de temor, no alegres, de miseria, peligro y sufrimiento, en donde se creía que habitaban esos seres o dueños (*ohuican chaneque*) que pertenecen al mundo extraordinario, inexplicable a veces, numinoso, terrible e incontrolable, que vigilan o guardan parte de este universo concebido por el hombre.

Otras veces en la detallada descripción de las especies añade las características extraordinarias, sobrenaturales, que llegan a tener determinados animales, así como el control de ciertos fenómenos, como el atmosférico y la predicción del tiempo, la cualidad de servir de oráculo, su condición de emisarios divinos, etcétera.

A grandes rasgos se advierte que entre los mexicas los seres y los objetos se clasificaban en primer término entre los animados que tenían movimiento; para lo primero se utilizaba el verbo moverse (*nemi* o *nenemi*, vivir o morar) que se aplicaba al movimiento o latido del corazón, por lo que se les añadía la raíz *iolque* (de *ioli*, cosa que vive); así, los animales poseían como primer taxón o categoría de su descripción algunos de estos verbos.[9] Cuando no aparecen es porque se trata de categorías encubiertas, o sea que no se nombran pero forman parte de la clasificación.[10] En general, se acostumbraba pluralizar los nombres de estos seres del mundo visible y móvil, mientras que a los nombres de las plantas no se les aplicaba este modificador. Lo mismo sucedía con otros seres que podían considerarse animados, como las estrellas u otros seres y objetos (árboles, piedras) que en algún momento se volvían recipientes de algún ser extraterreno proveniente del mundo invisible; lo anterior demuestra que el mundo natural y el sobrenatural estaban siempre interrelacionados conformando un cosmos único.

A las plantas se les designaba principalmente *cuahuitl* (árbol), *xihuitl* (planta verde) y *quilitl* (planta madura, de conformidad con cierta reserva, con el criterio occidental), como reino y forma de vida o taxón fundamental o categoría clase superior (de acuerdo con Barrera y con Berlin). La característica principal del árbol es que debe ser fuerte y firme. Pero los hay grandes, o medianos (*quauhtontli*, *izotl*, *metl*), los que parecen hierbas, los secos, los que tienen esencia (savia, resi-

[8] *Códice florentino*, III, f. 152v.
[9] Véanse los análisis al respecto hechos por Berlin, Barrera, Torres y Estrada.
[10] Según comentarios de Ortiz de Montellano (1984).

nas, extractos) y los que tienen fruto (*xococuahuitl*, que deben ser sembrados), entre los que se incluyen, además de los frutales, los nopales, los magueyes y las raíces, que también pueden pertenecer a la agrupación de *xihuitl*.

Las plantas designadas *xihuitl* eran normalmente las maduras y no comestibles, aunque hay sus excepciones, como el caso de los frutos comestibles que se dan debajo de la tierra (*tlalli itic onoc xochicualli cualoni*), o sea las raíces y los mencionados arriba. También en esta clasificación están las plantas que emborrachan y deshonran (*in xiuitl tecuaiuinti teiollo tlauelilocatili*), que en su mayoría son alucinógenas. Con este término se designa a muchas plantas medicinales o *patli*, los hongos comestibles, las hierbas olorosas y los zacates o pastos (entre los que están *zacatl, acatl, tollin* y otras plantas acuáticas).

Quilitl es el nombre con que se designa a las plantas que son tiernas y comestibles, divididas además entre las que se comen cocidas y las que se comen crudas, y otras medicinales. En la última categoría genérica se designa a *suchil* o *xochitl*, que comprende tanto plantas con flor como los árboles con flor, olor y fruto, haciendo hincapié en que algunos eran propios de la floresta (*in xochitla*), que se aprecia como un sitio en donde se siembran, se riegan, se trasplantan y se cuidan los árboles, además de las cactáceas y las plantas que no tienen "ningún provecho".

Respecto de la fauna, los minerales, los diferentes tipos de aguas y suelos que también se describen en este libro XI llevan por lo general el mismo tenor. Por ejemplo, los animales son agrupados por los que poseen características y hábitos similares y se hacen singularizaciones tomando en cuenta usualmente la relación de éstos con el hombre[11] o con el medio. A los cuadrúpedos se les llama *manenenque*, o viviente de cuatro manos, entre los que están en una designación aparte los *tecuanime*, o fieras, así como los pequeños vivientes o moradores: *ioiolitoton* (ratones y tuzas). Luego están los *totome*, o aves, divididos en diferentes rubros; algunos podrían ser los que vuelan (*totome patlanti nemi*); otros, los que cantan bien (*totome uel cuicani*), así como los que viven en el agua o del agua (*totome atlan nemi*), entre los que además están los que siempre viven en el agua (*totome muchi patlan nemi*).

En una ramificación de los animales que viven en el agua, "*iolque atlan nemi*", entran los peces, *michin*, que viven en el mar (*uey atl, atlan chane* y *atlan itic*), así como los de *atoiapan* (río) y los de *atezcapannemi* (laguna). También aquí se encuentran "las pequeñas sabandijas comestibles que viven en el agua" (*iolcatontli atlan nemi in qualonime*) y las sabandijas (o insectos) no comestibles que viven en el agua (*iolque* o *ioioli atlan nemi in amo cualoni*), entre las que hay serpientes y víboras (*acooame* o *coame in atlan chaneque*), así como el *ahuizotl*; aquí mismo se encuentran "los pequeños vivientes del agua", *atlan nemi iolcapipil ueyatl*, como cangrejos, caracoles (y ¿chapopote?).

[11] En algunos casos se incrementó la información que se tiene acerca de determinada planta y animal con la proporcionada en otra parte de la fuente misma como otras, entre ellas algunas enciclopedias y sobre todo la proveniente del protomédico de Felipe II, Francisco Hernández. Todo esto se puede ver con más detalle en la tesis de maestría de quien esto escribe.

Finalmente aparte tenemos a los *iolque tlalpan nemi*, los vivientes de la tierra o que viven sobre ella, entre los que hay serpientes y culebras, *cooame*, así como los *ioiolitoton* o pequeños insectos (*chapolin, azcame, oxotlame, ocuilme, pipiolo*).

Como se pudo apreciar hay casos en la descripción de la fauna y flora en que se les añade la palabra se come o comestible (*in quicua*) o bueno o muy bueno de comer (*cualli in quicua*); el hecho de que la mayoría que no tenía este calificativo se debe a que se trataba de plantas o animales que pertenecían a "ningún provecho"; o a que no poseen "pluma rica"; o por ser bestias, fieras, sabandijas u otros "animalejos" que pueden ser ponzoñosos, monstruosos, o que simplemente, dice la fuente, "no son de comer" ni "buenas de comer", como "los animales del agua que no son comestibles", y se indica en algunos casos que pueden provocar vómito, cámaras y matan. Asimismo se menciona que a otros poseer ciertas características extraordinarias los convierte en tabú. Hubo pocas excepciones a las que esto no se les añadió.

En este libro por lo tanto se puede percibir parte de la categorización del mundo natural nahua y de la manera de agrupar sus diferentes aspectos, como forma, color, tamaño, uso, costumbres (en el caso de animales), medio en el que se desarrollan o hábitat y, como ya dijimos, si son comestibles para el hombre; igualmente hay casos en que se describe cómo se asocian unos organismos con otros, además de agregarles ocasionalmente su carácter ritual y sobrenatural.[12]

Por lo tanto, en esta obra los indígenas nos muestran su propia visión clasificatoria, que no es muy diferente a la empleada en las ordenaciones actuales. En ella se muestra la diversidad de plantas y animales que conocían y empleaban los antiguos mexicanos aunque no "fuesen de ningún provecho" y, como opina Ortiz de Montellano (1984:116), éstas son pistas importantes para comprender la taxonomía nativa. Esa jerarquización, aunque manifiesta en este trabajo y otros ya citados, debe especificarse aún más en nuevos estudios comparativos.

La comida en la organización social y ritual

Dado que la comida aparece en todos los momentos importantes de la vida del hombre, la alimentación ha sido objeto de una reglamentación minuciosa con gran significado simbólico; a través de ella se codifican y expresan las relaciones humanas y se manifiestan las distancias sociales, las subordinaciones políticas, los lazos de parentesco, fraternidad y alianza.

En la sociedad mexica, el consumo alimenticio estaba sujeto a reglas y costumbres establecidas por la forma social de producción, las relaciones sociales y la cosmovisión; estaba supeditado también a una serie de restricciones que se aplicaba al grupo social al que se pertenecía, las funciones u oficios que cada

[12] Como puede suceder en el caso de algunas aves cuyo simple graznido o reclamo servía para causar temor a los cazadores lacustres, o el *atotolin* que, además de tener un notable uso ritual, era temido por su poder de hundir las canoas.

quien desempeñaba, la edad, el género y la etapa de la vida en que el individuo se encontraba. La dieta podía fijarse de acuerdo con el tiempo ritual y calendárico así como con el ciclo marcado por la naturaleza.

Frecuentemente el origen de los alimentos era considerado mítico, por lo que llegaban a contener características de sobrenaturaleza, lo que influía en su forma de consumo. A diferentes deidades creadoras, regeneradoras y protectoras se les atribuía el fundamento de la despensa prehispánica.[13] De ellas dependía la abundancia o parvedad de la comida, pues eran dueñas y señoras de los diferentes recursos naturales: de los animales, las plantas, los meteoros, los parajes, los ríos, las montañas, los lagos y otros territorios, por lo que se les veneraba, alimentaba y propiciaba efectuando diferentes prácticas rituales y mágicas con invocaciones, conjuros y sacrificios para que manifestaran preferentemente una parte de su doble naturaleza, su faz amable y no la terrible que también acostumbraban mostrar provocando, entre otras cosas, sequía, esterilidad y hambre.[14]

Esta visión ambivalente de los dioses se debía a la incertidumbre en que se vivía, sobre todo para los agricultores de temporal que dependían de la abundancia o parvedad de las lluvias, de heladas tempranas, de la profusión de plagas, etcétera, lo que en parte influía en la alimentación de la población, que dependía además del importante consumo del maíz, el frijol, el amaranto, el huauhzontle, la chía, el chile, así como la calabaza y sus pepitas, productos provenientes de la labranza y que formaban parte de sus hábitos diarios de consumo.

Por otro lado, el *tlahtoani* y los *pipiltin*, como detentores del poder, de los privilegios y por lo tanto receptores del excedente generado, eran quienes gozaban de comidas más abundantes, variadas y sofisticadas. Es muy conocido el menú de Motecuhzoma que impresionó tanto a los españoles; Cortés relata cómo trescientos o cuatrocientos mancebos le llevaban diariamente un manjar o platillo, que era de todas las carnes, pescados, frutas y hierbas "que en toda la tierra se podían haber".[15]

Si la posición social se notaba en el atavío, adornos y peinados que cada quien llevaba, también se manifestaba en lo que cada quien ingería;[16] había ingredientes, sustancias, comidas y bebidas que los *macehualtin* no podían comer, o

[13] Entre las que hay todo tipo de seres físicos y etéreos como fuerzas, energías, esencias, chaneques, *ehecame* y otros tipos de entidades.

[14] Chicomecóatl, la diosa siete mazorcas, es un claro ejemplo. A ella se debían "todas las maneras de comidas"; era la diosa de los "siete olotes", como Chicomolotzin era la personificación de la mazorca; a ella, dicen las fuentes, se debe todo lo "que se come y se bebe", todo el género de "mieses, simientes y legumbres". Su doble naturaleza la presentaba como bienhechora, dadora de años fértiles y abundantes, y se conocía como Chalchiuhcíhuatl (mujer preciosa). Pero asimismo se le debían los años estériles "cuando helándose los panes había necesidad y hambre" por lo que era Chicomecóatl, que representaba la incertidumbre que tienen las siembras de temporal al no lograrse debido a las heladas, sequías o inundaciones. Para mayor detalle, véase en el *Homenaje a Doris Heyden* el artículo "*Teteoipalnemouani*: los dioses por los que el hombre vive" de quien esto escribe.

[15] Cortés, p. 56.

[16] Los olores eran asimismo limitados; había ciertas flores aromáticas que sólo eran destinadas para ser aspiradas por los individuos pertenecientes a estratos superiores, aunque, además de los *pipiltin* y los *pochteca*, algunos *macehualtin* enaltecidos tenían este privilegio.

sólo podían hacerlo en ocasiones especiales, como acontecía con el pulque, el cacao y los psicotrópicos.

A los banquetes, en los que el platillo principal era la carne humana, el pueblo no tenía acceso pues, como afirma López Austin, los alimentos considerados bienes de prestigio, como en este caso, se limitaban al grupo dirigente, ya que eran "vigorizantes anímicos", necesarios para que los *pipiltin* desempeñasen de mejor manera sus cargos públicos: dirigiendo y gobernando.[17] A esta comida y esta bebida se les denominaba *tetonal tlatocatlacualli tlatocaatl* (ración de comida de señores y bebida de señores). En cambio los *macehualtin*, que poseían menos vigor en el corazón, no podían o debían ser prudentes y parcos en el consumo de ciertos alimentos, bebidas y aromas.

Los sacerdotes (que en su mayoría eran nobles) y otros "ministros", como los que se dedicaban a sanar a los enfermos, a veces ingerían peyote, *ololiuhqui*, *tlapatl*, *teonanacatl*, carne de jaguar, de *oconenetl*,[18] etcétera, ya que eran parte de sus instrumentos de trabajo pues así pronosticaban o aclaraban ciertos fenómenos y enfermedades.

Aunque los nobles podían comer casi de todo, no abusaban del consumo alimenticio en general[19] y menos de las sustancias arriba nombradas (*octli*, *teonannacatl* o *peyotl*), pues podían romper con el equilibrio del cuerpo y enfermar, o en todo caso desempeñar mal determinadas tareas, o no estar aptos para ciertos rituales. Un ejemplo de esto es lo que sucedió a los nigromantes y magos enviados por Motecuhzoma el Viejo al Hueyculhuacan o Teoculhuacan, la tierra de los ancestros, quienes al llegar al cerro donde habitaba Coatlicue no pudieron subirlo debido a que estaban "graves y pesados", ya que se habían acostumbrado al consumo de cacao y "otras viandas",[20] y consumían poco los alimentos que los mexicanos comían antes de la peregrinación, pues cuando eran teochichimecas parte de sus hábitos alimenticios estaba relacionada con otro tipo de recursos naturales: su comida era más simple (por lo que, al parecer, tenían salud y ligereza). Por eso los magos provenientes de Tenochtitlan no avanzaban al subir, ya que debido al cambio de dieta ya no eran ligeros y se hundían en la arena (o tierra) del cerro; su

[17] López Austin, 1980, I, 53.

[18] Ave que provoca visiones, según López Austin, en *Cuerpo humano*, p. 453.

[19] Como los consejos del "padre principal o señor" daba a su hijo: "Lo octavo que quiero que notes, hijo mío, es la manera que has de tener en el comer e en el beber: seas avisado, hijo, que no comas demasiado a la mañana y a la noche; sé templado en la comida y en la cena, y si trabajares, conviene que almuerces antes que comiences el trabajo." Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva España*, v. II, p. 149.

[20] Las que no se especifican; sólo se dice que son "viandas que allí se crían" refiriéndose posiblemente al tipo de comida derivada de un ecosistema no lacustre. Los alimentos de origen acuático, los de Aztlán, lugar que como se sabe es el originario de los mexicas, eran (suponemos) los que acostumbraban comer los antiguos habitantes de Hueycolhuacan; era la comida de los ancestros. Por lo mismo, al regreso de los nigromantes a Tenochtitlan, se les obsequia "todo género de patos y ánsares y garzas y aves marinas [...] y todo género de pescados [...] y de legumbres que en aquella tierra se dan" (Durán, *Historia de las Indias de Nueva España*, Porrúa, 1967, I, p. 227), viandas que pensamos que serían consideradas de alguna manera "livianas". Entre las pesadas, además del chocolate, es posible que se consideraran algunas provenientes de la agricultura o de biotas tropicales, o "tierra caliente".

alimentación se había vuelto poco frugal y compleja, y debieron retornar a Tenochtitlan sin llevar a cabo su empresa.

Éstas son simbolizaciones definidas en los contextos y agrupaciones sociales dentro de los cuales se consume la comida y se prohíben o consideran tabú en momentos precisos algunos alimentos, o simplemente se limita su consumo. Es probable que, si estos taumaturgos hubiesen ayunado, estando ligeros hubiesen podido entrevistarse con la madre de Huitzilopochtli, pero no siguieron los procedimientos, reglas y costumbres establecidos para el consumo alimenticio. Algunas de estas costumbres eran las reglas de abstinencia[21] (no sólo alimenticia, sino también carnal), preescritas para preparar el cuerpo y el espíritu para las diferentes festividades y ritos (inclusive los de paso), como los ayunos que podían ser tan estrechos, como opina Durán, que las preñadas podían peligrar.

También se ayunaba en ciertos acontecimientos importantes como, por ejemplo, cuando el *tlahtoani* era investido, momento en que él y otros cuatro señores elegidos ayunaban durante cuatro días recluidos en un patio,[22] o cuando los comerciantes salían a sus empresas de espionaje y comerciales.

En el caso de los ritos he aquí un importante ejemplo: durante la ceremonia de Atamalcualiztli, que se festejaba cada ocho años, todos, el pueblo y la nobleza, debían ayunar durante ocho días a "pan y agua" comiendo a mediodía sólo *atamalli*,[23] comida que no se mezclaba con nada, ni siquiera con sal, y sólo se bebía "agua clara": este ayuno era para aligerar la extenuación que con el tiempo adquirían el maíz y otros mantenimientos. Sahagún explica que era "para dar descanso al mantenimiento, porque ninguna cosa en aquel ayuno se comía con el pan, y también decían que todo el otro tiempo fatigaban al mantenimiento o pan, porque lo mezclaban con sal, cal y salitre, y así lo vestían y desnudaban de diversas libreas, de que se afrentaba y se envejecía y con este ayuno se remozaba".[24]

Hay en este caso diferentes niveles de simbolización al limitar el consumo alimenticio, ya que servía a los hombres para purificarse preparándose para la importante festividad de renovación y, por otro lado, el reposo del maíz, sustento principal y otros mantenimientos, se supone que influía para su regeneración.[25]

[21] La privación voluntaria del alimento se da en muchas religiones: en la Cuaresma, el Ramadán, el Yom kipur, etcétera, en que el hombre se purifica para favorecer su acceso al ritual y a ser favorecido por "dios". Entre los mexicas, nos dice Durán, el ayuno de ocho días a la diosa Chicomecóatl era tan "estrecho" que podían peligrar las preñadas, y tómese en cuenta que además hombres y mujeres se "sacrificaban las orejas y se azotaban"; su desfallecimiento era tal que luego comían durante muchos días en sus casas hasta "hartarse" (*ibidem*, v. I, p. 139).

[22] "Allí estaban [el señor y los cuatro senadores elegidos] cuatro días, sin salir del patio y ayunaban todos los cuatro días, que no comían sino una vez al mediodía." (Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva España*, II, p. 323.)

[23] Pan de "agua sola"; según Durán, se cocía el maíz sin cal, "salvo cocido en sola agua" (*op. cit.*, v. I, p. 66).

[24] Sahagún, 1969: v. I, libro II, apéndice, p. 230-231.

[25] No sólo el *tlaolli* reposaba para un nuevo impulso; también debían descansar otros elementos proporcionados por la naturaleza, animales y plantas (entre ellos el hombre y la tierra), e inclusive los instrumentos empleados para proporcionarse el sustento (creados por los dioses) como la red, la coa, las cuerdas de cazar, etcétera, en los que la esencia, sustancia, fuerza o maná, que era plasmada en ellos por los dioses y otros seres, sufría una pausa, un respiro, un descanso, para que luego se regenerara y resurgiera con más potencia.

Se seguía el mismo patrón impuesto por la naturaleza, en que los terrenos de labranza debían descansar algún tiempo para volver a ser sembrados, así las cosas volvían a su equilibrio y eran refortalecidas.

Como hemos dicho, la distribución, el consumo y la significación de los alimentos dentro de la sociedad se determinaban bajo diferentes formas simbólicas; podía deberse al tiempo ritual, o ser un bien de prestigio y por su "peligrosidad" y riesgo llegaba a considerarse tabú, por lo que algunos alimentos eran prohibidos para determinados estratos. Otras veces, debido a su estado de sacralidad, su uso podía estar limitado, como en el caso de la teofagia en que las figuras e imágenes de los dioses ya despedazados (como sucedía con las deidades dema) eran repartidas entre los fieles con ciertas reservas, como en el caso de la carne humana que sólo era consumida por los *pipiltin*, guerreros y comerciantes. Algunas aves, al parecer, sólo podían consumirlas los *atla'ca*, o trabajadores del agua. En cambio, cuando se trataba de las figuras de los dioses hechas con *tzoalli*, la comunión era para todos, aunque generalmente su consumo era dentro del tiempo ritual y casi siempre con propósitos terapéuticos.

El tiempo y el consumo de los alimentos

El consumo alimenticio también se sujetaba a la temporalidad en relación con la época de siembra, cosecha, recolección, pesca y la llegada de las lluvias, en que los cambios en la naturaleza eran muy notorios.

Con las lluvias, al reverdecer la vegetación, abundaba este tipo de alimento, como los quelites y otras verduras, flores y frutas, así como los hongos. Esto proporcionaba un cambio importante en la dieta (aunque el resto del año había otras plantas acuáticas ribereñas, como las que se daban en las sementeras con regadío y en las chinampas). En este tiempo, subía el nivel del agua de los cinco lagos de la cuenca y algunos se volvían menos salados y más generosos en algunas especies; era el periodo en que abundaban los reptiles, los anfibios y los peces, así como las plantas y los insectos, por lo que la caza, la pesca y la recolección aumentaban. En cambio, durante las secas, al disminuir el nivel de las aguas había escasez de algunos productos, pero había más posibilidades de aprovechar otros recursos, como el salitre y la sal que para su fabricación necesitaban cielos soleados (y no nublados) para deshidratarse. Al parecer, la recolección más importante de algas se hacía en este ciclo, ya que estaban menos dispersas y su recolección (o barrido) era más fácil, secándolas luego al sol; además era la época en que algas como la espirulina o *tecuitlatl* constituían uno de los principales atractivos para las aves migratorias. Aunque había avifauna acuática todo el año, en el otoño y en el invierno la dieta basada en ella aumentaba, ya que era muy abundante (Gabriel Espinosa conservadoramente cree que por lo menos arribaban más de tres millones de aves).[26]

[26] Orozco y Berra calculaba en su *Carta hidrográfica* más de un millón de aves. Gabriel Espinosa P. (*Presencia del lago en la cosmovisión mexica*, tesis de la Escuela Nacional de Antropología e Historia, INAH-SEP, 1992,

Aunque los insectos podían consumirse durante todo el año, había unos que incrementaban o escaseaban su número según la temporada. Sahagún menciona a ciertos chapulines que abundaban en el verano, denominados por eso *xopanchapulin*, así como las pupas de hormigas llamadas *tzicame* o *azcamolli* más genéricamente (*Liometopum occidentalis*); también los jumiles abundaban desde finales de la temporada de lluvias hasta noviembre y nuevamente desde febrero o marzo hasta abril. El *auhauhtli* (que era un insecto que se "sembraba" y cosechaba) tenía dos periodos de recolección, uno incipiente de marzo a abril y otro abundante de mayo a julio.[27]

Si la reproducción de la naturaleza sujetaba al hombre a diferentes hábitos alimenticios, también influía el calendario ritual (que a su vez se conformaba del natural): por ejemplo, el maíz tierno nunca se comía antes de la fiesta de la diosa Xilonen (cuando apenas la planta empezaba a "jilotear"), que caía en el mes de *uey tecuilhuitl* (entre los meses de junio y julio). En la festividad a Mixcóatl, durante el mes de *quecholli* (que, según Sahagún, era a finales de octubre o principios de noviembre) se hacía una gran cacería ritual, en la que los *pipiltin* y los cazadores especialistas (monteros) podían suministrarse de carne de venado, de jaguar, de conejo, etcétera, y suponemos que en esta festividad se propiciaba la cacería de los ánades y otras aves que llegaban a ivernar en la cuenca, a cargo de los *atla'ca* o trabajadores del agua.

En las fiestas, que caían en los meses de *ochpaniztli* y *teotleco* (más o menos los meses de agosto y septiembre, cuando se han dado las cosechas), una en honor de las diosa Toci (*Teteo Innan*) principalmente, pero también para Chicomecóatl y Cintéotl, y la otra en la que se celebraba la "fiesta en honra de todos los dioses", se repartía y formaba parte del ritual el maíz en mazorca y desgranado de todos colores así como las pepitas de calabaza y los "bledos" (amaranto) tostados. En octubre, para *tepeilhuitl* se hacían las imágenes de los montes llamadas *ehecatotoni* de *tzoalli* o masa de amaranto (hechas estrictamente con la semilla denominada *michhuauhtli*) tostado con miel de maguey; en *atemoztli* (en diciembre) también se fabricaban con *tzoalli* otras imágenes de divinidades llamadas *tepictli*.

Como puede notarse, los ciclos anuales de *xopan* (temporada de lluvias) y *tonalco* (temporada de secas) señalaban gran parte del ciclo natural y del ritual, que indicaban lo que se habría de comer y determinaban la división del trabajo. Durán nos lo confirma en la siguiente cita:

> porque en estas diferencias de comidas, que antiguamente en estas fiestas había eran ritos y cerimonias con que los dioses eran reverenciados y servidos; no había de

p. 353, publicada después con el título *El embrujo del lago*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas/Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1996), con cálculos conservadores dice que sólo de ánades (patos, gansos y gallaretas) venían dos millones ochocientos mil, ya que en datos de la colonia, en el siglo XVIII en época mala llegaban más o menos un millón de ánades y para las de abundancia seis millones.

[27] MacGregor, "Los insectos en la dieta de los antiguos mexicanos", en Alfredo López Austin y Carlos Viesca T. (comps.), *Historia general de la medicina en México*, México, UNAM/Academia Nacional de Medicina, 1984, v. I, p. 157-159, p. 157.

quebrantarlos ni comer más de lo que en aquel día era ordenado, porque, como ya he dicho, todas las fiestas de éstos era comer y en esto consistían, y para comer y pedir de comer a sus falsos dioses [...] entiendo yo de que estas diferencias de comidas que en cada fiesta había que se fundaban en pedir que no les faltase de aquel género de comida jamás, porque por todas estas fiestas están repartidos todos los géneros de pan que éstos tienen y comen y aun muchos manjares y legumbres que comen.[28]

La cocina y el consumo

Otro elemento que hay que tomar en cuenta es la manera de guisar los alimentos, pues adquirían diferentes cualidades; podían exponerse al sol para secarse y deshidratarse, como la espirulina y otras algas. Cuando no se comían crudos, muchos alimentos se guisaban "cocidos en olla" (*tlapauaxtli, tlacuxitilli*); otros eran tostados en el comal (*tlacectli*) o entre los rescoldos calientes, como el maíz (*nino calhuia*). Parece ser que los alimentos nunca se comían fritos.[29] Incluso el calor de la cocción es importante. Villa Rojas y Redfield mencionan que entre los mayas de Quintana Roo se cree que el calor del horno transmite a los alimentos una naturaleza fría,[30] mientras que lo que se cuece en la olla o en el comal adquiere naturaleza caliente.[31]

Al igual que en otras culturas, la calidad del alimento era un componente importante, sobre todo si correspondía a la de tipo caliente o frío (recuérdese el caso de las comidas picantes que acrecentaban el calor corporal o las frutas muy acuosas que lo enfriaban), lo que ha continuado en los grupos indígenas y mestizos actuales, aplicándose las categorías dicotómicas de clasificación. López Austin cree que la comida en general era de naturaleza fría, pues el hambre era caliente y el alimento lo enfriaba,[32] por lo que dar de comer a otro era enfriarlo, como se menciona en el caso de la mujer que nacía en la trecena de *ce cipactli*, que sería apta para "dar de comer a la gente [...] a aguardar a la gente con bebida, con comida; [se tomaría] aliento, por ella se refrescaría su corazón, su cuerpo".[33]

Así como los alimentos se consumían en determinada circunstancia, época del año, según el ritual y la ocupación del grupo o etnia a la que se pertenecía,

[28] Durán, *op. cit.*, I, p. 291.

[29] Vargas, "La comida de los mexicanos antes del contacto con el Viejo Mundo", en Gabriel Moedano (ed.), *Atlas cultural de México: gastronomía*, México, Secretaría de Educación Pública, Instituto Nacional de Antropología e Historia/Planeta, 1988, p. 11-16, p. 14.

[30] Pues al horno se le considera como la cueva, el vientre materno, la parte femenina y por lo tanto fría.

[31] López Austin, *Cuerpo humano e ideología*, p. 307-308.

[32] El verbo *tlehualani* (que posee la raíz *tletl*, fuego) significa "tener gran calor, o desfallecer de hambre", "literamente arder en el fuego", o sea "hambrear". López Austin, *op. cit.*, p. 294. Por otro lado Sahagún, a propósito de una gran plegaria a Tláloc, en que se le pide la lluvia, pues plantas, animales, aves y macehuales se mueren, unos de sed y otros de hambre, dice: "Cierto es cosa espantable sufrir el hambre que es así como una culebra que con deseo de comer, está tragando la saliva y está carleando, demandando de comer [...] es esta hambre tan intensa, como fuego encendido que está echando de sí chispas o centellas." (Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva España*, v. II, p. 83.)

[33] López Austin, *op. cit.*, p. 295.

igualmente la edad se tomaba en cuenta, como en el notorio caso del ya multimencionado pulque en que sólo los mayores de 60 años podían beberlo (al igual que las parturientas). También existía una norma en relación con la cantidad de tortillas que debía comer un niño o un joven, como se muestra en el *Códice mendocino*, en donde se valora la mesura del alimento, ya que el alimento frugal era parte de la formación del joven pues la sobriedad en diferentes aspectos (económicos, sexuales) era considerada una virtud por los antiguos mexicanos.[34]

La clasificación binaria, sobre la base de los opuestos complementarios dados por la combinación de comida-fría que se opone al hambre-calor, nos hace tomar en cuenta la importancia del mismo alimento que se considera de naturaleza fría y caliente (chayote-mole), ligera o pesada, macho o hembra, con vigor, etcétera, habiendo además otras características alimentarias que deben considerarse, como la forma de cocinar, qué se acostumbraba comer seco o en caldo (líquido), qué se mezclaba con lo dulce, lo salado, lo picoso, etcétera. Su origen o procedencia podía ser importante, pues le daba sus características y cualidades: aéreo (las aves), subterráneo (los tubérculos y las raíces) o terrestre. A los alimentos de arriba y de abajo, como algunos frutos y las semillas, se les asociaba con el supramundo o el inframundo, a la parte inferior del cuerpo o a la superior, a la izquierda o a la derecha, a lo femenino o a lo masculino (como el caso del chayote, femenino, y el chile, masculino). También sería importante tomar en cuenta el color, como sucedía con la preparación del *tzoalli*, en que se separaban las semillas blancas de amaranto de las negras, rojas o de otro color. Lévi-Strauss llamaría a todos estos elementos constitutivos "gustemas", con la finalidad de ser analizados como un aspecto lingüístico organizados sobre la base de sus estructuras de oposición y correlación.[35] Aquí hemos señalado algunos pero habría que profundizar más en ellos, pues el tema todavía tiene mucho que darnos. ❑

Referencias

Alcocer, Ignacio, "Las comidas de los antiguos mexicanos", en *Historia general de las cosas de la Nueva España*, [edición preparada por Wigberto Jiménez Moreno], México, 1941, t. IV.

[34] Por lo mismo es difícil de precisar la distribución y el consumo a nivel de grupo de parentesco o de *calpulli*; no se sabe claramente si todos comían juntos o separados, por sexo o edad, cuál era la división del trabajo en la cocina, si había intercambio y reparto de alimentos entre parientes consanguíneos o de otro tipo, miembros del *calpulli*, etcétera, y cómo era dentro de los diferentes contextos ceremoniales.

[35] Lévi-Strauss toma como elementos constitutivos (en sus diferentes obras los va construyendo desde la antropología estructural y la trilogía culinaria hasta lo crudo y lo cocido y las maneras en la mesa, entre otras) lo frío y caliente, lo crudo y cocido (tostado, hervido, asado), lo fresco y podrido, azucarado y salado, condimentado, sabroso e insípido. Otros elementos que también considera son si se trata de un platillo lujoso, pobre o suficiente e insuficiente, si las materias primas usadas son de carácter exógeno o endógeno, tomando en cuenta el tiempo de preparación, cuál es el elemento base del platillo y él o los periféricos, etcétera.

ARMELAGOS, George, "Cultura y contacto, el choque de dos cocinas mundiales", en *Conquista y comida*, Janet Long (ed.), México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1996.

CORTÉS, Hernán, *Cartas de relación*, México, Porrúa, 1973 (Colección "Sepan cuantos...", 7).

DRESSLER, Robert, "Las plantas cultivadas en el México precolombino", en *Ciencias Sociales*, Washington, D. C., OEA, n. 40, v. VII, diciembre de 1956, p. 277-316.

DURÁN, fray Diego, *Historia de las Indias de Nueva España e islas de la tierra firme*, 2 v., edición preparada por Ángel María Garibay K., México, Porrúa, 1967.

ESPINOSA PINEDA, Gabriel, *Presencia del lago en la cosmovisión mexica*, tesis, México, Escuela de Antropología e Historia, INAH-SEP, 1992.

ESTRADA LUGO, Erin I., *El Códice florentino (su información etnobotánica)*, México, Universidad Autónoma de Chapingo, Colegio de Postgraduados, 1989.

Florentine codex: general history of the things of New Spain, 12 v., traducción de Arthur J. O. Anderson y Charles E. Dibble, Santa Fe, New Mexico, University of Utah/The School of American Research, 1950-1969.

LÓPEZ AUSTIN, Alfredo, *Cuerpo humano e ideología: las concepciones de los antiguos nahuas*, 2 v., México, UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1980 (Etnología/Historia. Serie Antropológica, 39).

———, "Complementos y composiciones", en *Ojarasca*, México, febrero, 1992, p. 40-42.

MCGREGOR, R., "Los insectos en la dieta de los antiguos mexicanos", en Alfredo López Austin y Carlos Viesca T. (comps.), *Historia general de la medicina en México*, México, UNAM/Academia Nacional de Medicina, 1984, v. I, p. 157-159.

MOLINA, fray Alonso, *Vocabulario en lengua castellana y mexicana, y mexicana y castellana*, con estudio de Miguel León-Portilla, México, Porrúa, 1970.

OROZCO Y BERRA, Manuel, "Memoria para la carta hidrográfica del valle de México", en *Boletín de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística*, México, n. 9, 1862, p. 337-509.

ORTIZ DE MONTELLANO, Bernardo, "El conocimiento de la naturaleza: taxonomía", en Alfredo López Austin y Carlos Viesca T. (comps.), *Historia general de la medicina en México*, México, UNAM/Academia Nacional de Medicina, v. I, 1984, p. 115-132.

———, *Medicina, salud y nutrición aztecas*, México, Siglo XXI Editores, 1993 (Antropología).

POMAR, Juan Bautista, "Relación de Tezcoco", en Juan Bautista Pomar y Alonso de Zurita, *Relaciones de Texcoco y de la Nueva España*, edición preparada por Joaquín García Icazbalceta en 1891, México, Chávez Hayhoe, 1941.

RZEDOWSKY, Jerzy y Miguel Equihua, *Atlas cultural de México: flora*, México, SEP, INAH/Planeta, 1987.

SAHAGÚN, Informantes de, *Códice florentino 218-220 de la Colección Palatina de la Biblioteca Palatina de la Biblioteca Medicea Laurenziana*, 3 v., México, Secretaría de Gobernación, Archivo General de la Nación, 1979 (edición facsimilar).

———, "*Primeros memoriales de Tepeapulco, Códice matritense de la Academia de la Historia*", en *Historia de las cosas de la Nueva España*, 4 v., edición preparada por Francisco del Paso y Troncoso, Hauser y Menet (v. 6, parte 2 de 1905), Madrid, 1905-1907.

SAHAGÚN, Bernardino de, *Historia general de las cosas de Nueva España*, 4 t., [edición preparada y anotada por Ángel María Garibay K.], México, Porrúa, 1969 (Biblioteca Porrúa, 8-11).

———, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, 5v., [edición preparada por Wigberto Jiménez Moreno], edición de Joaquín Ramírez Cabañas, México, Editorial Pedro Robredo, 1938.

SIMÉON, Rémi, *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*, México, Siglo XXI Editores, 1977 (América Nuestra).

TORRES, Bárbara, "Las plantas útiles en el México antiguo según las fuentes del siglo XVI", en *Historia de la agricultura, época prehispánica-XVI*, Teresa Rojas R. y William Sanders (eds.), México, INAH, 1985 (Colección Biblioteca del INAH), p. 53-128.

VARGAS, Luis, "La comida de los mexicanos antes del contacto con el Viejo Mundo", en Gabriel Moedano (ed.), *Atlas cultural de México: gastronomía*, México, SEP, INAH/ Planeta, 1988, p. 11-16.

VELASCO LOZANO, Ana María L., *La utilización de los recursos naturales en la cuenca de México*, tesis de maestría, México, Escuela Nacional de Antropología e Historia, INAH, 1998.

———, "*Teteoipalnemouani*: los dioses por los que el hombre vive", en *Chalchihuite. Homenaje a Doris Heyden*, Beatriz Barba y María Rodríguez S. (coords.), México, INAH, 1999 (Colección Científica), p. 167-189.

○ ENTREVISTA

Entrevista a Janet Long

Alicia Salmerón
Instituto de Investigaciones Doctor José María Luis Mora

Elisa Speckman
Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM

La doctora Janet Long, antropóloga de origen estadounidense e investigadora del Instituto de Investigaciones Históricas de la UNAM desde 1984, se ha distinguido también en el campo de la docencia dentro de la Universidad de las Américas. Es miembro de la Academia Mexicana de Ciencias y miembro fundador de la Asociación Etnobiológica Mexicana y de la Asociación de Antropología Alimentaria. Pionera en el tema de la historia de la comida en México, es autora o compiladora de numerosos libros y artículos, entre los que destacan Capsicum y cultura: la historia del chilli, *una compilación intitulada* Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos, *"Herencia mexicana en el Mediterráneo" (en* Nexos, *1992) y "Balada del chile" (en* Nexos, *1998)*

Para iniciar esta entrevista queremos preguntarle ¿cómo se interesó por la historia de México? y ¿cómo llegó a la historia de la cultura y específicamente a la de la comida?

Mi interés por la cultura mexicana en general probablemente fue una respuesta o acomodo a las dificultades de adaptación que tuve cuando llegué al país hace más de cuarenta años. Ante este problema, reaccioné tratando de aprender lo más posible sobre el país y su cultura, incluyendo la literatura española, la historia del arte, la antropología y la arqueología mexicanas y, desde luego, la historia del país.

Mi tesis doctoral en antropología social, presentada en la Universidad Iberoamericana, abordó la historia cultural del *capsicum*, conocido popularmente como chile. Escogí este tema porque considero al chile como un rasgo cultural significativo entre los mexicanos y no únicamente como un ingrediente importante en la dieta; es decir, percibí que también podría tener expresiones en otros aspectos de la cultura. En el estudio tracé la importancia que el chile ha tenido en la vida cultural del país desde la época prehispánica, ya que su uso ha sido una constante a través de la historia de México.

En cierta medida, pasar del uso de un producto tan importante en la dieta mexicana a la historia de la alimentación en general fue un paso lógico. No obstante, mis investigaciones siguen estando más centradas en los usos culturales de varias plantas de la familia de las Solanáceas que en la alimentación en sí. Actualmente, estoy llevando a cabo estudios detallados sobre la historia y difusión de los chiles habanero y Tabasco.

¿Podría hablarnos de las instituciones o de las personas que en México fueron fundamentales para su formación?

Hice la maestría en arqueología en la Universidad de las Américas, en donde tuve profesores excelentes, como Ignacio Bernal,

John Paddock y Frederick Peterson. El doctor Bernal, quien fue codirector de la carrera en una época, me impresionó por su amplia visión de las culturas prehispánicas, y sus conferencias despertaron mi interés por la vida cotidiana antigua. El profesor Peterson había participado en las excavaciones del doctor Richard MacNeish en el valle de Tehuacán, así que fue un gran conocedor de los inicios de las culturas mesoamericanas.

Más tarde, en la Universidad Iberoamericana tuve profesores tan destacados como Ángel Palerm, Gonzalo Aguirre Beltrán y Eric Wolf; este último estuvo como profesor visitante. Cada uno tuvo influencia en mi manera de entender y apreciar la antropología mexicana. La preocupación del profesor Wolf por los problemas del campo y por los medios utilizados por los campesinos para sobrevivir, a pesar de las eternas crisis en el campo, me ha servido como trasfondo en mis estudios sobre las plantas.

Poder combinar los enfoques de la arqueología y la antropología me ha permitido tener una visión más amplia de los temas que he elegido investigar y, de hecho, hago amplio uso de las dos. Ambas disciplinas están relacionadas con la historia, sobre todo la arqueología, por tratar la historia de las civilizaciones antiguas.

En su condición de mujer, antropóloga e historiadora ¿tuvo dificultades para abrirse paso en el medio académico?

Cuando decidí incorporarme al trabajo académico no encontré obstáculos que puedan atribuirse a mi condición de mujer. Sin embargo, me incorporé tarde, pues no quise hacerlo mientras mis hijas eran pequeñas. Mientras crecían estudié el postgrado. Cuando me casé y me vine a vivir a México dejé sin terminar la licenciatura en derecho en la Universidad de California, pero aquí proseguí mis estudios. Ya no retomé la carrera de derecho, sino que seguí la de letras españolas, porque me interesaba mucho dominar el idioma. Luego continué con los estudios de maestría y doctorado, prácticamente sin interrupción. Al titularme decidí continuar de lleno con la atención de mi familia y hasta que mis hijas fueron mayores entré a trabajar como arqueóloga al Instituto Nacional de Antropología e Historia; luego impartí algunos cursos —también de antropología— en la Universidad de las Américas. Finalmente, en 1984, me incorporé al Instituto de Investigaciones Históricas.

El tema al que me dedico es reciente en México, pues no hay conciencia de lo que puede aportar el estudio de la alimentación o de la comida al conocimiento de una sociedad, pero aun así he podido desarrollar muy bien mis actividades tanto dentro del Instituto como en el resto de los lugares en los que he tenido oportunidad de trabajar.

¿Podría mencionar algunos libros de historia que hayan tenido especial influencia en su trabajo?

La obra maestra de Fernand Braudel, *El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II*, me impactó cuando la leí por primera vez hace muchos años y he vuelto a leer algunas partes en varias ocasiones. Me gustó su interpretación de una zona geográfica y el hecho de que la tratara como un personaje histórico, además de la profundidad y conocimiento con que analiza la vida del hombre mediterráneo. Me gustó su disposición para analizar la zona no únicamente desde una perspectiva europea, sino desde el enfoque de los países árabes, lo cual le confiere una actitud perceptiva y original. En el libro se nota la importancia que Braudel otorgó a la dieta mediterránea —basada en el trigo, el aceite de oliva y la vid— y su trascendencia en el especial ritmo de vida del Mediterráneo a través de la historia. En su obra posterior,

Civilización material, economía y capitalismo, retoma el tema de la alimentación e incluye muchos datos sobre los granos básicos y los hábitos alimentarios del pueblo.

Otro libro que encuentro significativo para el tipo de historia que yo hago, y que he consultado muchas veces, es *Los aztecas bajo dominio español* de Charles Gibson. La obra contiene una cantidad enorme de información acerca de la vida cotidiana del siglo XVI en México y abarca temas como la alimentación, la agricultura y el comercio. Ha sido un libro de consulta para todas las investigaciones que he llevado a cabo.

Para mencionar un libro de otro enfoque, me referiré a la pequeña obra de Edgar Anderson, *Plants, man and life*, que fue una de las primeras relacionadas con la etnobotánica y que presenta un panorama amplio de los usos culturales de las plantas y la cercana relación existente entre el hombre y su ambiente.

En Europa e incluso en Estados Unidos, los temas relativos a la historia de la vida cotidiana se han estudiado desde hace varias décadas, pero en México este tipo de investigaciones es más reciente. Nos gustaría que nos hablara un poco de cuándo y cómo se han incorporado estos temas a la historiografía mexicana y si considera que tendrán efecto a largo plazo.

Los historiadores franceses de la Escuela de los Anales iniciaron este tipo de estudios desde la publicación de la revista *Annales d'Histoire Économique et Sociale* fundada por Lucien Febvre y Marc Bloch en 1929, que se sigue publicando hasta la fecha. A través de los años, han difundido artículos de varios temas, incluyendo diversos trabajos sobre la historia de la alimentación, no sólo de Francia o Europa, sino también de los países árabes. Así que los franceses, con su apreciación especial por la buena comida, lo consideraron como un tema académico válido desde el primer tercio del siglo.

Los italianos también tienen una larga tradición en estudios sobre la alimentación, pero ignoro desde cuándo se le considera un tema académico.

En Estados Unidos e Inglaterra, fueron los antropólogos quienes iniciaron este tipo de trabajos, empezando con los estudios de Bronislaw Malinowski sobre las culturas del Pacífico en la década de los años treinta, en los que muestra cómo la comida desempeña una función central en la vida económica, social y política de cada isleño. Otro estudio temprano fue el de Audrey Richards sobre Rodesia, en el que utiliza los alimentos para ilustrar cómo los bemba producían, distribuían y consumían su comida cotidiana, y la manera en que ello afectaba sus relaciones personales y sociales. Siguieron a estas publicaciones los trabajos de Claude Lévi-Strauss, Marvin Harris, Jack Goody, Sidney Mintz, Mary Douglas y muchos otros que dieron validez académica al tema de la alimentación desde mediados del siglo XX.

Hoy en día la cuestión de la comida se ha convertido en un tema "de moda". En las universidades estadounidenses e inglesas hay una gran cantidad de estudiantes e investigadores trabajando sobre diferentes aspectos de la alimentación. Sociólogos, historiadores, médicos, antropólogos, nutriólogos, filósofos y agrónomos analizan los alimentos desde el enfoque de su propia disciplina.

En México los estudios académicos sobre la alimentación son bastante recientes. De nuevo, los primeros trabajos fueron publicados por antropológos como Eusebio Dávalos Hurtado, Alfredo Ramos Espinosa y el nutriólogo René O. Cravioto a mediados del siglo XX. Varios libros sobre la historia de México tratan el tema como un asunto relacionado con la historia cotidiana general, sin profundizar en la materia. En los últimos diez o quince años, se ha incrementado el número de académicos que trabajan sobre la comida, la bebida o algún producto específico. De hecho, hemos formado una organización con el nombre de "Antropolo-

gía Alimentaria", en la cual participan investigadores de la Universidad Nacional Autónoma de México y del Instituto Nacional de Antropología e Historia, y que busca promover investigaciones, coloquios y exposiciones sobre el tema. Algunos investigadores se dedican a la alimentación prehispánica o colonial, mientras que otros la analizan desde el punto de vista histórico de las hambrunas y sus causas, los cambios en la dieta del país, la seguridad alimentaria o los aspectos simbólicos en las ceremonias y rituales desde la época prehispánica.

Es difícil calcular qué tan duradero va a ser el interés por los temas de la alimentación. Hoy en día, parece que todo en la vida está afectado por "la moda", inclusive los temas de investigación académica.

¿Podría hablarnos de los aspectos de la sociedad que se revelan a través del estudio de la alimentación?

Los alimentos tienen varias funciones en una sociedad. Ante todo, cumplen una función fisiológica que proporciona energía y los nutrientes necesarios para el buen estado del cuerpo, sin los cuales el hombre no puede vivir.

Pero la comida es mucho más que eso. Forma parte de la historia de cada país, de la cultura de todos los grupos sociales, y ha ocupado un lugar importante en la vida social de los grupos humanos desde los inicios de la civilización. Algunos sociólogos consideran las costumbres alimentarias como una guía para determinar la estructura social y las relaciones sociales dentro de un grupo, basada en la selección de las personas con quienes se comparte la mesa. Los alimentos han funcionado como un medio para expresar hospitalidad y amistad a través de la historia y que, a la vez, ayuda a facilitar las relaciones humanas.

Por otro lado, desde un punto de vista histórico, la alimentación siempre ha sido asociada con el prestigio y el *status* social. Algunos alimentos otorgan *status* social a quienes los consumen, mientras otros adquieren un prestigio especial por los grupos sociales que acostumbran consumirlos. Los productos que otorgan *status* social generalmente son escasos, costosos y están fuera del alcance de la mayoría de la población. En ocasiones funcionan como un sutil marcador de diferencias sociales y un instrumento para expresar y manifestar poder o dominación social.

Por último, otro aspecto que hay que considerar respecto de la alimentación es la función simbólica que desempeñan los alimentos en las ceremonias y rituales de la sociedad a nivel histórico y actual.

Así, las preferencias alimenticias suelen definir grupos étnicos y hasta sociedades enteras, como es el caso del consumo del chile entre los mexicanos. En todas las sociedades, el acto de compartir la comida es una medida para establecer relaciones cercanas entre personas, mientras que la falta de conviviencia o el rechazo marcan la distancia. Se ha dicho que el acto de compartir la comida es uno de los operadores más poderosos del proceso social.

¿Cómo se relaciona la alimentación con los temas de la historia política o económica?

Me parece que no sería exagerado opinar que la historia de la alimentación suele caminar de la mano con la historia económica, social y cultural de un país, y que a veces desempeña una función en el desarrollo de estas historias. Tampoco es ajena a la historia política; a veces encontramos evidencia de la relación entre las dos. Como ejemplo, quisiera referirme a un reciente artículo de William McNeill, "How the potato changed the world's history" ("Cómo la papa cambió la historia mundial"), en el cual el autor afirma que la introducción y el uso de la papa andina en el norte de Europa

fomentó el rápido crecimiento de poblaciones enteras y que, entre 1750 y 1950, permitió a unas cuantas naciones europeas dominar gran parte del mundo. La ascendencia que ejercieron esas naciones sobre el mundo se basó en transformaciones industriales, políticas y militares, que no hubieran sido posibles sin la expansión del abasto, basada en la alta productividad de la papa.

Otro posible ejemplo con repercusiones políticas y económicas es la controversia actual sobre las plantas genéticamente mejoradas (PGM), desarrolladas principalmente por un grupo de consorcios americanos y transnacionales. A través de la manipulación genética y de la incorporación de genes de otras especies de vegetales o animales, en el ADN de las plantas —como el gene del cerdo incorporado a las semillas del maíz— se han logrado avances importantes en el mejoramiento de los cultivos, el valor nutritivo de las plantas, su resistencia a ciertas enfermedades y muchas otras mejorías. La Unión Europea prohíbe la importación de productos estadounidenses hechos con vegetales genéticamente mejorados, poniendo como pretexto que desconoce las consecuencias que éstos pueden tener sobre el cuerpo humano a largo plazo. Como represalia, el gobierno de Estados Unidos ahora limita la importación de ciertos productos alimentarios europeos. Esta nueva política ha forzado a varias compañías norteamericanas que tienen una posición dominante en el mercado europeo a desistir de utilizar los productos de PGM y ello ha causado importantes pérdidas económicas tanto a las compañías exportadoras como a los productores de semillas mejoradas, además de originar problemas políticos internacionales.

Para concluir, nos gustaría que nos hablara sobre su oficio de historiadora ¿Cuáles son las fuentes principales que ha consultado para reconstruir la historia de la comida? ¿Cómo construye sus textos a partir de las fuentes?

Suelo consultar una gran variedad de fuentes para mis investigaciones, puesto que pocas veces encuentro los datos que busco reunidos en unos cuantos libros. Generalmente encuentro meras referencias al tema, por lo que me veo obligada a utilizar una bibliografía muy amplia y sobre temas diversos. Por lo general me baso en fuentes históricas, antropológicas, arqueológicas, botánicas, etnobotánicas, biológicas, agrícolas, económicas y de nutrición.

Siempre inicio la investigación con un guión tentativo que incluye los temas que me interesa tratar, pero lo voy modificando mientras progresa el trabajo. A veces los datos mismos me inspiran ideas o enfoques nuevos, o tengo que rechazar ideas que no resultan relevantes para el trabajo. Trato de ir investigando los temas por separado, tomando nota de datos que servirán para temas que pienso desarrollar posteriormente. Después de la consulta bibliográfica, empiezo a organizar la información en posibles capítulos hasta lograr un índice que me satisface.

Si se trata de un estudio sobre las plantas, combino la recopilación de datos con el trabajo de campo, para visitar los lugares de cultivo o los mercados públicos. En el estudio que estoy llevando a cabo sobre los chiles habanero y Tabasco, he tenido que visitar los campos de cultivo en Yucatán y la compañía de Luisiana que fabrica la salsa Tabasco, la McIlhenny Company. En este caso he buscado entrevistas con ingenieros agrícolas, conocedores del tema, así como con dirigentes y empleados de esa empresa.

Como el español no es mi lengua de origen, la redacción me toma tiempo y requiere varias revisiones y correcciones. En la versión final siempre trato de construir un ambiente histórico y cultural como trasfondo para mis textos y me preocupo por presentar el material en un estilo ameno para facilitar la lectura. ❑

○ NOTAS DEL IIH

Reconocimientos

El pasado mes de marzo, Patrick Johansson recibió el premio Juchimán de la Universidad de Tabascó, por sus aportaciones a la difusión de la lengua náhuatl.

Exámenes de grado

El 4 de septiembre, Fernando Jesús Betacourt Martínez obtuvo el grado de maestro en historia y etnohistoria en la Escuela Nacional de Antropología e Historia con la tesis *De ausencias y retornos: historiografía y psicoanálisis en la obra de Michel de Certeau*. Recibió mención honorífica.

Informe de actividades

El 29 de septiembre la doctora Virginia Guedea, directora del Instituto de Investigaciones Históricas, presentó su segundo y tercer informes de labores, correspondientes a 1998-1999 y 1999-2000, respectivamente. Se contó con la asistencia de la doctora Olga Elizabeth Honsberg, coordinadora de Humanidades.

Eventos académicos

La semana del 6 al 10 de noviembre del año en curso se llevará a cabo el Simposio Internacional sobre México organizado por la Universidad de Boulogne sur-Mer, Francia, y el Instituto de Investigaciones Históricas de la UNAM, bajo la coordinación de Jean-Philippe Priotti, Javier Sanchiz y Amaya Garritz. Dentro de ese marco, el día 8 se realizará el VI Congreso Internacional de los Vascos en las Regiones de México. Siglos XVI-XX.

La Cátedra Marcel Bataillon será impartida en el Instituto de Investigaciones Históricas de la UNAM los días 27 al 30 de noviembre del año en curso por el doctor Jean-Claude Schmitt, director de Estudios en la Escuela de Altos Estudios en Ciencias Sociales de París, y versará sobre Historia y Antropología de la Edad Media. ❑

Reseñas

Jonathan Routh y Shelagh Routh (comps. y eds.), *Notas de cocina de Leonardo da Vinci*, Madrid, Temas de Hoy, 1996 (Colección Raros y Curiosos).

Paris Aguilar Piña
Escuela Nacional de Antropología e Historia, INAH

Sin lugar a dudas, Leonardo da Vinci ha sido uno de los hombres que han dejado una profunda huella en la historia moderna de la humanidad. Como "hombre del Renacimiento", Leonardo practicó y cultivó la inventiva y el arte en una amplia gama de facetas: es de sobra conocida su incursión en la pintura, la escultura y en eso que ahora conocemos como ingeniería.

La editorial española Temas de Hoy contribuye a documentar y fomentar nuestro asombro con la publicación de este interesante libro, en el cual en primera instancia salta a la vista el extraordinario perfil que de la personalidad de Leonardo se dibuja en las notas preliminares, pero, sobre todo, en el texto en sí.

En el contexto social en el que nos ha tocado educarnos, hemos aprendido que los hombres *famosos*, los que han dejado huella en nuestra civilización, han sido quienes crearon todo aquello que reconocemos como *grandes* obras. Sin embargo, pocas veces tenemos la fortuna de conocer más a fondo la personalidad y la vida cotidiana de esos hombres. Particularmente esta obra nos permite conocer dos cosas interesantes de Leonardo da Vinci: por un lado sabemos de los niveles diversos de su cotidianidad, misma que transcurría entre su cargo de maestro de festejos de Ludovico el Moro, señor de Milán; la inventiva, y el arte; y por otro nos muestra la influencia que su tiempo y su contexto históricos ejercían sobre él y su concepto de las formas y condiciones de una alimentación *razonable* (lo que sea que eso signifique).

Descubierto en 1981, el *Codex Romanoff* (del que son extraídas la "Notas...") es un documento que en palabras de José Carlos Cadel, autor de la presentación,

> es un juego de especulación y un ejercicio de presunción histórica. Aunque tal vez nunca pueda averiguarse el verdadero paradero del hipotético "Codex Romanoff", manuscrito presuntamente conservado en el Museo del Ermitage, de Leningrado, si no en poder de los herederos de Leonardo, es evidente que las notas de cocina que integran la transcripción bautizada con este nombre poseen todo el estilo del artista toscano.

En efecto, el texto constituye en sí mismo una invitación atractiva al análisis histórico y antropológico de muchos aspectos, no sólo del culinario, sino de la alimentación como *sistema* en los siglos XV y XVI en Florencia y por extensión analítica en el occidente renacentista, época en la que el desarrollo del pensamiento y la sociedad fue objeto de una revolución completa.

De algún modo también, el documento nos permite acercarnos al desarrollo de la razón y el arte en la complejidad del medio alimentario. Las notas de cocina sintetizan,

desde mi punto de vista, la expresión de este proceso en el individuo y su medio; es decir: la búsqueda de medios mecánicos que simplifiquen o sustituyan la actividad humana en los procesos de trabajo ha sido siempre una de las preocupaciones principales del hombre, y Leonardo, quien constituye la personificación renacentista de esta inquietud, enfocó su ingenio a la realización de inventos encaminados a lograr este objetivo; sin embargo, es grande nuestra sorpresa cuando vemos que éstos viraban en su contrario pues, de vez en cuando, uno que otro ayudante resultaba el pagano de los errores (todos ellos, quiero suponer, involuntarios) del maestro.

El espacio alimentario resultó para Leonardo el lugar adecuado y el mejor medio para satisfacer una necesidad histórica (social e individual) por la invención y la experimentación, aunque esto se desarrollara con infinidad de contradicciones tal como lo expresa su diseño de un sacacorchos para zurdos, en una época en la que el tapón de corcho era poco utilizado, por lo que se puso a inventar posteriormente un método para introducirlos en las botellas. O bien el siguiente ejemplo, tomado del estudio biográfico contenido en la edición aquí reseñada, divertido y trágico de por sí, pero mucho más si se recurre a su lectura completa. Se trata de un testimonio de Sabba da Castiglione di Pietro Alemanni, embajador florentino en la corte de los Sforza que acompañaba a Ludovico en la cena que éste ofrecía para inaugurar la nueva cocina que había sido reconstruida y acondicionada de acuerdo con las necesidades de Leonardo:

La cocina del maestro Leonardo es un gran caos. El señor Ludovico me ha dicho que el esfuerzo de los últimos meses se había hecho con la intención de economizar esfuerzos humanos; pero ahora, en lugar de los veinte cocineros antes empleados en las cocinas, las personas que se apiñan en este lugar llegan al centenar, y ninguno de los que yo pude ver estaba cocinando, sino que todos estaban atareados con los grandes dispositivos que ocupaban todo el suelo y los muros, ninguno de los cuales parecía comportarse de manera útil o para la tarea que fue creado [...]. Los gritos que habíamos oído vimos ahora que los proferían pobres desdichados que estaban abrasándose o ahogándose o asfixiándose; y las explosiones, de la pólvora que el maestro Leonardo se empeñó en utilizar para prender sus fuegos sin llama; y, como si este estruendo no resultara suficiente, aun se combinaba con la música de sus tambores que redoblaban, aunque los que tocaban los órganos de boca creo que se habían ahogado.

En fin, la lectura de esta obra va mucho más allá del anecdotario y el recetario "exótico de épocas remotas" (parte también muy importante del *Codex*, pero de la que prefiero no comentar para abreviar) constituye un fascinante recorrido por la historia y la cultura alimentaria de Occidente pero también una agradable sensación de encuentro con un Leonardo de carácter bonachón, despreocupado, involuntariamente divertido y todas esas cualidades que en la actualidad ya no se cultivan; además lejos, muy lejos, de la genérica imagen pétrea del gran genio. ❑

Jeffrey M. Pilcher, *¡Que vivan los tamales! Food and the making of Mexican identity*, Albuquerque, University of New Mexico Press, 1998.

Janet Long Towell
Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM

La desafortunada elección del título del libro oculta un contenido serio y bien documentado sobre la formación de la identidad nacional del mexicano a través de un análisis de la comida mestiza. El estudio de los sistemas alimentarios nacionales ofrece nuevas perspectivas en las funciones desempeñadas según el género, la clase social y la geografía en la formación de un país. A través de la lectura del libro, se evidencia la presencia sutil y constante de la mujer como promotora de la cocina nacional y de los valores morales conservadores del país.

Después de una revisión de la cocina prehispánica, utilizando un enfoque sobre la importancia del maíz como factor cultural en las culturas mesoamericanas y un análisis de los cambios efectuados en la dieta novohispana a través de la introducción del trigo en el siglo XVI, el autor sostiene que no fue sino hasta mediados del siglo XX cuando emergió una verdadera cocina nacional que combinaba el uso de la tortilla indígena y el pan de trigo europeo.

Después de la guerra de la independencia, en un afán por formar una cultura propia que expresara la nueva nacionalidad mexicana, los intelectuales y literatos buscaron exaltar los temas patrióticos y las costumbres nacionales. Estas inquietudes por enfatizar "lo mexicano" dieron lugar a la novela costumbrista, en la que los autores alababan los alimentos y las costumbres de las clases populares. El esfuerzo tuvo un éxito limitado, puesto que la nación mexicana y su cocina eran definidas en términos europeos.

El autor anota que los recetarios publicados en el siglo XIX reflejaban profundas divisiones sociales y discriminación hacia la comida popular, ya que pocas colecciones de recetas incluían instrucciones para la preparación de platillos nacionales, con el pretexto de que no eran propias de la "gente decente". El primer recetario publicado en México en 1831, *El cocinero mexicano*, marcaba el tono para los recetarios publicados durante el resto del siglo. Además, ponía la pauta de la etiqueta y determinaba cuándo era correcto servir platillos europeos y cuándo se permitía ofrecer platillos populares. Los últimos eran reservados para las comidas entre miembros de la familia y amigos íntimos.

Durante ese mismo siglo, la influencia francesa se hizo presente en la cocina mexicana; los platillos franceses reemplazaron a los españoles que estaban de moda en los banquetes durante la época colonial. Los numerosos banquetes ofrecidos en honor del presidente Porfirio Díaz durante su administración tenían una marcada influencia francesa. No obstante, la alta cocina francesa fue limitada a un pequeño grupo de elites, y no afectaba a la mayoría de la población.

A principios del siglo XX, surgió una polémica sobre el valor nutricional de la dieta básica mexicana. Buscando causas ambientales para el subdesarrollo de las culturas indígenas, los intelectuales y gobernantes lanzaron un ataque sobre el consumo del maíz, atribuyéndole la culpa por los fracasos que habían experimentado en sus campañas de desarrollo nacional. Utilizando dudosos y equivocados datos de la nueva ciencia de la nutrición, los intelectuales decían que el maíz era intrínsecamente inferior al trigo y que el progreso del país dependía de la incorporación del trigo a la dieta básica.

La publicación del libro *El porvenir de las naciones hispano-americanas*, escrito por el senador Francisco Bulnes en 1899, fomentó la opinión que atribuía el retraso de México a una combinación de conservadurismo español y debilidad indígena. Dividiendo la humanidad en tres razas, la gente del trigo, la del maíz y la del arroz, Bulnes afirmó que la debilidad y el estoicismo indígenas fueron causados por su dieta basada en el maíz. Concluyó que los consumidores de trigo eran la única raza progresiva y que el maíz había servido como un apaciguador para los indígenas y explicaba su retraso. Sus argumentos ofrecían una respuesta natural a los intelectuales y funcionarios gubernamentales, como una explicación por su incapacidad de transformar a los indígenas en trabajadores productivos y su fracaso en incorporarlos a una economía de mercado. La salvación descansaba en la adopción de la dieta europea, sobre todo en el consumo del pan de trigo. El estudio provocó una campaña gubernamental para "corregir" la dieta nacional, y un esfuerzo por extender la costumbre de consumir productos de trigo entre la clase trabajadora. De hecho, hacia mediados del siglo lograron que más de la mitad de la población confesara ser consumidora de pan de trigo casi a diario. Este aumento en el consumo del pan posiblemente fue un reflejo de un aumento en los ingresos y de la expansión del mercado, más que del éxito de las medidas del gobierno.

Cuando finalmente los nutriólogos mexicanos llevaron a cabo un estudio sobre la dieta básica mexicana en la década de 1940-1950, encontraron que no existía diferencia sustancial entre el valor nutricional del maíz y del trigo. Concluyeron que la desnutrición rural se debía más bien a la falta de alimentos suficientes para lograr una dieta balanceada. Estudios recientes afirman que el trigo contiene más proteína que el maíz y el arroz, pero menos que el frijol. Los nuevos conocimientos proporcionados por el análisis de la dieta básica mexicana regresaron la respetabilidad al maíz.

La mecanización en el proceso de fabricación de la tortilla ayudó a incorporar a los campesinos a la economía nacional, logrando las metas propuestas por el gobierno a principios del siglo sin la erradicación del maíz en la dieta.

La invención de complicados molinos para moler el maíz, la mecanización de la fabricación de la tortilla, la resolución del problema de un método para cocer las tortillas automáticamente y finalmente la industrialización de las tortillas a través de la invención de la masa harina tomaron décadas de investigación y desarrollo, antes de poder elaborar un producto aceptable para el mercado. Junto con esto, se presentó la difícil tarea de convencer al pueblo de comprar y consumir las tortillas hechas a máquina. Estas transformaciones a la vez efectuaron cambios sociales entre las mujeres que compraban las tortillas y se liberaban de cuatro a cinco horas de arduo trabajo en su preparación. Podían utilizar su nuevo tiempo libre en la fabricación de artesanías y otras actividades, dejando el metate a un lado nada más para uso en ocasiones especiales.

El autor propone que el libro *Platillos regionales de la República Mexicana*, escrito por Josefina Vázquez de León en 1946, estableció el estilo de la cocina nacional, ya que por primera vez incluyó recetas regionales de todo el país en un solo libro. Además, exaltaba las enchiladas, los tamales y otros platillos hechos a base de maíz como una expresión culinaria de la identidad nacional. Sus libros y los de sus contemporáneos sirvieron para definir un nacionalismo culinario de clase media, basado en tradiciones familiares conservadoras y religiosas. El esnobismo en contra de la comida indígena había disminuido considerablemente; a partir de entonces los ingredientes y las recetas locales se convirtieron en la base de una cocina mexicana auténtica.

La ampliación de la red de carreteras y los avances en el sistema de transporte permitieron la transformación de las cocinas regionales y las incorporaron a la cocina nacional. Jeffrey Pilcher propone que la formación de una cocina nacional dependió tanto de los efectos de un sistema de desarrollo capitalista como de una búsqueda por "lo mexicano".

La cocina nacional pasó por tres etapas, reflejando distintos conceptos de nacionalidad. En el siglo XIX, el sector elite de la población definió la cocina nacional esencialmente como europea, excluyendo los platillos populares de las mesas respetables. La preocupación porfiriana y la revolucionaria por mobilizar una fuerza de trabajo nacional dio lugar a la "polémica de la tortilla" entre 1900 y 1946. Durante ese periodo se hizo un esfuerzo por educar a la población en los beneficios de una dieta basada en el trigo. Finalmente, durante la década de los años cuarenta, la economía capitalista incorporó el maíz al sistema nacional, a través de la mecanización e industrialización de la industria tortillera y la clase media empezó a adoptar la comida popular como un símbolo de unidad nacional. ❑

Antonio Garrido Aranda (comp.), *Los sabores de España y América. Cultura y alimentación*, Huesca (España), La Val de Onsera, 1999 (Colección Alifara/ Estudios).

María Cristina Suárez y Farías
Instituto Nacional de Antropología e Historia

El volumen que Antonio Garrido pone en nuestras manos representa un enorme esfuerzo de compilación, además de que escribe un ilustrativo prólogo. Gracias a su labor, los interesados en el tema de la cultura alimentaria podemos enterarnos de aspectos muy novedosos de la historia de la alimentación. Esta obra "comenzó a ser", como dice Antonio Garrido, en el II Seminario Internacional de Cultura Alimentaria realizado en Córdoba, España, en 1995; posteriormente se incluyeron otros artículos que fueron encargos especiales y finalmente algunos de los colaboradores del grupo de investigación que dirige el profesor Garrido aportaron textos cercanos a la temática.

Como se comenta en el prólogo, una primera aportación global de esta publicación estaría en relación con uno de los escenarios donde transcurre nuestra aventura cultural y alimentaria: América Latina; aunque el libro "cabalga" entre España y América, es la segunda la que destaca en cantidad.

El libro consta de tres partes. La primera, Antropología de la alimentación, incluye cuatro artículos; el primero, "Tierra, cocina e identidad" de Jesús Contreras, nos remite a la Cataluña medieval a través de los paisajes y los mercados, aunque realmente el tema central es el de la discusión acerca de las "cocinas nacionales", su caracterización, así como sus permanencias y continuidades. El autor concluye que "la cocina, tal como la hemos entendido, constituye un patrimonio cultural tan importante y tan necesario de ser preservado como la propia identidad". Isabel González habla del pan en el capítulo titulado "El pan: del plato al mantel", y comienza diciendo que "el pan vuelve a estar en el candelero", porque actualmente se habla mucho de él. En este documentado texto, la autora nos narra los usos y la importancia del pan en la Península Ibérica; habla de sus variedades y de la producción. La última parte, llamada "la hora de la fiesta", trata de los panes y de los dulces rituales y festivos

acostumbrados en el área de Andalucía; finalmente nos ilustra acerca de las panaderías y los panaderos.

Argentina está representada en el texto de Gustavo F. Scarpa sobre el arrope —dulce elaborado con el mosto cocido hasta que toma la consistencia de un jarabe, en el cual suelen echarse trozos de algunas frutas como la calabaza—, que se consume también en otros lugares de América del Sur y del Norte. El autor habla de la elaboración de "jarabes" o concentrados muy ricos en azúcares a partir de zumos vegetales y que no eran extraños en América antes de la llegada de los conquistadores. En el territorio argentino, la producción de arrope está muy extendida y ha pasado de ser un dulce casero a convertirse en una industria.

El Perú está presente a través del análisis de once mil años de consumo de un reptil, el cañán, en la costa norte del territorio peruano: en el texto, escrito por César A. Gálvez Mora, Ricardo Morales Gamarra y Juan Castañeda Murga, se detallan los métodos de captura, la preparación de platos tradicionales y las propiedades medicinales atribuidas a este animal.

Historia de la alimentación, la segunda parte, inicia con el trabajo de Montserrat Gispert y José Alcina Franch sobre la utilización de las flores en la cocina mexicana, elemento que ellos llaman exótico y que finalmente comprendemos que no lo es tanto. Los autores hablan de la importancia de *xochitl*, flor, tanto en el contexto religioso como en el ritual y el culinario; resaltan las cualidades afrodisíacas atribuidas a las flores en México; la relacionan con la cosmovisión, la muerte y finalmente nos la presentan como alimento.

Nuestro compilador aporta sus puntos de vista sobre "La revolución alimentaria del siglo XVI en América y Europa", creando así el vínculo y la posibilidad de establecer comparaciones entre nuestros dos mundos; su artículo es quizá el más teórico de esta sección y nos plantea interesantes temas de reflexión a partir de los cuales se pueden seguir interesantes líneas de investigación. Como ejemplo citaremos las siguientes: el problema de la alimentación en el mundo moderno que se abre convencionalmente con el llamado "descubrimiento de América" y sus complejas consecuencias; otra es el estudio del cambio cultural en la alimentación americana del siglo XVI a partir del conocimiento suficiente de la nutrición y sus pautas en las poblaciones indígenas prehispánicas. Continúa con la propuesta de analizar detalladamente algunos productos, como la patata, los frijoles y el tomate, y su impacto en la alimentación europea. Finalmente termina diciendo algo que a los investigadores sobre el tema nos debe llenar de esperanzas: "Casi todo queda por hacer."

En el siguiente artículo Montserrat Gispert recrea "Las plantas americanas que revolucionaron los guisos, aderezos y repostería de la comida occidental", mismas que agrupa en dos grandes categorías: alimentos remozados y alimentos de nueva creación. Dentro de los primeros incluye aquellos que eran propios de cada nación y que transformaron sólo su apariencia y aroma como fue el caso de algunos frutos y semillas; en la segunda categoría quedarían incluidas las invenciones de nuevos guisos, ensaladas, salsas, bebidas y postres, que dieron lugar a una de las más grandes innovaciones culinarias: la comida mestiza. Algunos de los ejemplos son el chile, que aportó sabor y color a la alimentación; el tomate; el camote o boniato; la papa; el frijol; la calabaza; la vainilla y el cacao, todos ellos de origen americano.

María del Carmen Simón Palmer habla sobre los "Aspectos religiosos de la cocina de palacio". Nos cuenta la vinculación que hubo entre las creencias, las prácticas religiosas de los monarcas españoles y los llamados oficios de boca, por ejemplo: la frugalidad en la mesa, las lecturas religiosas realizadas durante las comidas, la vigilia, la Semana Santa, la Navidad y las festivida-

des especiales, como los banquetes en honor de ciertas personalidades.

María Justina Saravia e Isabel Arenas resaltan un tema que fue fundamental en la cocina y en la arquitectura de los conventos novohispanos. En "¿Olla común? El problema de la alimentación en la reforma monacal femenina. México, siglo XVIII", las autoras hablan acerca del papel social de la mujer dentro de la ortodoxia cristiana en Nueva España, especialmente de aquellas que vivieron en algunos de los conventos fundados en el virreinato y enfocan el análisis en las transformaciones ocurridas a partir de la reforma de la "vida común" ocurrida en el siglo XVIII y destinada a centrarlas de nuevo en sus deberes religiosos y vida de comunidad y a hacerlas trabajar personalmente en las tareas domésticas. A esta reforma las autoridades religiosas encontraron una gran oposición que dio lugar a numerosas polémicas; desde luego el tema de las comidas fue uno de los más debatidos, ya que la reforma determinaba el tipo de alimentación al que estarían sometidas las religiosas y también nos enteramos de la oposición a un regla estricta a la que no estaban acostumbradas.

El último texto de esta sección nos lleva otra vez al Perú a través del artículo de Zenón Guzmán Pinto llamado "Nota sobre el pan de Oropesa (Cuzco, Perú)", alimento que se introdujo en esta región en la colonia y cuya elaboración se convirtió en una actividad de suma importancia hasta nuestros días; es interesante notar la gran variedad de panes que se producen en la capital cuzqueña y su enorme peso en las costumbres alimentarias de este país sudamericano.

La última sección se titula Literatura y alimentación, los tres artículos incluidos en ella son: "Gastronomía y costumbrismo: Dime lo que (cómo) comes y te diré quién eres", escrito por Pilar Moraleda. En este texto la autora hace una profunda reflexión acerca de la profusión con que la literatura costumbrista recurre a la mención de los alimentos, y añade que "la motivación literaria es clara: el valor que la prosa costumbrista confiere a lo pintoresco, y aun a lo meramente peculiar, se sirve de la descripción de comidas como un eficaz elemento caracterizador de ambientes, de personajes o de 'tipos'". A través del artículo conocemos las descripciones gastronómicas acostumbradas en fiestas y en romerías, así como la caracterización del hospedador de "provincia" como tipo costumbrista.

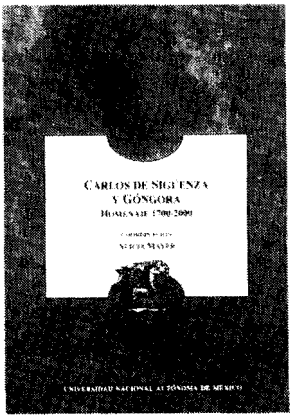
El siguiente artículo nos lleva de la mano a un aspecto desconocido de uno de los grandes literatos de nuestra América, Pablo Neruda, a través de "la cocina elemental". José Carlos Rovira nos dice que va a hablar de cocina y de lenguaje; "me temo que más de lenguaje que de cocina" y esto a partir de una nota manuscrita de Pablo Neruda en la que el gran poeta habla del pan de las copas llenas. En realidad, el eje temático es el que surge de la obra *Odas elementales* que aparece en 1954 y las subsecuentes *Nuevas odas* de finales de la década de los cincuenta. Los ejemplos son algunos poemas que son claramente recetas de cocina como la "Oda al caldillo de congrio", o su canto alimentario a la alcachofa. Por el camino del lenguaje y la poesía, el autor nos lleva a entender el mundo del poeta a través de un discurso que va de los alimentos a las palabras y de las palabras a los alimentos.

Finalmente María Antonia Corral Checa y Carmen Fernández Ariza nos hablan de "La memoria gustativa como método para recuperar el pasado", escrito en el que analizan la obra literaria de Manuel Vicent, escritor de nuestro tiempo. Las autoras asientan que el objetivo de su trabajo no es sólo hacer un registro de la gastronomía en las obras de Manuel Vicent, sino que se trata de estudiar cómo en su manera de concebir la literatura, reflejada en tres de sus obras, los usos culinarios adquieren características muy peculiares. Por ejemplo, al

iniciar la lectura de *Contra Paraíso*, nos introducimos en un mundo de perfumes, sabores y aromas en los que se presentan todos los instrumentos y alimentos que hay en la despensa de una casa. En la memoria quedan grabadas las imágenes de las "chocolatadas", de la dulcería, de las fiestas, del rito de la paella, del vino, de los guisantes, los ajos y las habas; a través de la literatura se descubre el misterio del pan y sus evocaciones nos remiten a la infancia cuando recuerda "aquel alimento que te daba tu madre cuando aún eras inocente". El artículo recrea un mundo que se revive a través de la memoria y que induce al lector a leer las novelas, por supuesto.

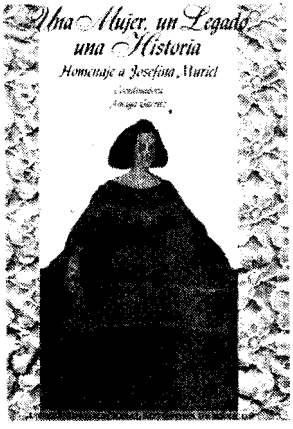
En resumen, podemos considerar esta serie de artículos como una valiosa aportación al conocimiento de la cultura alimentaria de amplias zonas de América y de España; su lectura nos abre nuevas posibilidades de investigación, nos ilustra acerca de la variedad de temas y enfoques que podemos considerar y nos lleva a comprender que, como dice Antonio Garrido, "casi todo queda por hacer". ❑

LIBROS



Alicia Mayer (coord.), *Carlos de Sigüenza y Góngora. Homenaje, 1700-2000*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2000, 394 p. (Serie Historia Novohispana, 65).

Este primer volumen de homenaje recuerda al gran polígrafo novohispano Carlos de Sigüenza y Góngora (1645-1700) precisamente a trescientos años de habernos legado su sabiduría en múltiples campos del conocimiento. Su actualidad se manifiesta en la variedad de temas que siguen siendo de interés para los especialistas. Por ello, sus propuestas científicas, religiosas, históricas, geopolíticas, sociales, e incluso económicas, hoy trascienden en las preocupaciones de varios historiadores convencidos de la necesidad de desentrañar no sólo las distintas facetas de este hombre singular, sino de adentrarse en los diferentes ámbitos del pensamiento colonial. Así, como en esta obra se muestra, la crítica contemporánea todavía considera pertinente ahondar en los temas que trató don Carlos durante toda su vida y sacar a la luz nuevas respuestas que conduzcan a la comprensión de una época y de un hombre excepcionales.

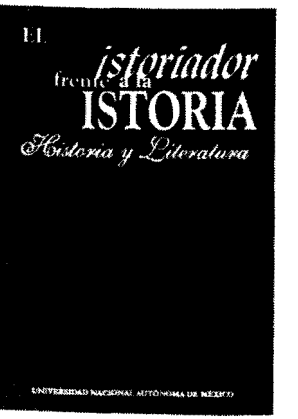


Amaya Garritz (coord.), *Una mujer, un legado, una historia. Homenaje a Josefina Muriel*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2000, 238 p.

Con el presente volumen, el Instituto de Investigaciones Históricas de la Universidad Nacional Autónoma de México rinde merecido homenaje a su investigadora emérita Josefina Muriel. Durante casi cincuenta años ha tenido una destacada e intensa participación en la vida académica del Instituto y, en calidad de decana, ha sido su directora interina en tres ocasiones.

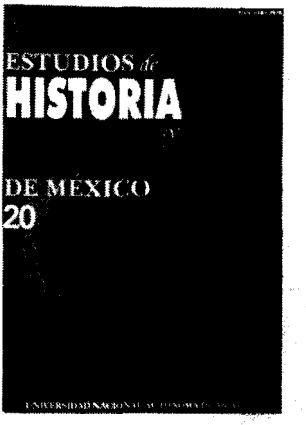
Interesada en las instituciones novohispanas, la doctora Muriel estudia la importancia de la vida del pueblo en los hospitales, y de las monjas, que ocupaban un extremo del espectro social femenino; se interesó también por el otro extremo, las prostitutas, que constituían de alguna forma su contraparte. Además ha trabajado, entre otros temas, sobre la educación de las mujeres y su cultura, las literatas, las músicas, las místicas, las pintoras, las educadoras, las impresoras y las niñas. Su obra nos permite apreciar la riqueza que llegó a tener la vida cultural de las mujeres, y sus instituciones, durante la época colonial.

El historiador frente a la historia. Historia y literatura, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2000, 190 p. (Serie Divulgación, 3).



El compromiso asumido por el Instituto de Investigaciones Históricas de cumplir con la tarea de difundir el conocimiento, una de las labores sustantivas de la Universidad Nacional Autónoma de México, lo lleva a publicar el presente volumen que recoge los textos de las ocho conferencias que integraron el ciclo "El historiador frente a la historia". Uno de los temas que ocupa un lugar destacado en varios de ellos es la novela histórica, como no podía ser de otro modo dado el interés que reviste para literatos e historiadores y dado que varios de sus autores han incursionado exitosamente en ese campo, lo que les permite no sólo cuestionar qué es lo que hace histórica a una relación entre historia y ficción. Otro tema que hace acto de presencia de manera recurrente en varios de los textos es el de la recepción de la obra histórica, que remite a la necesidad ineludible que tienen los historiadores de acercarse a la literatura para contar bien su relato.

PUBLICACIONES PERIÓDICAS



Estudios de Historia Moderna y Contemporánea de México, 20

Sumario

Artículos

Las publicaciones periódicas y la formación de una identidad nacional, *Rosalba Cruz Soto*
Lorenzo de Zavala en el uso de la palabra, *Evelia Trejo*
Pedro Henríquez Ureña: la identidad cultural hispanoamericana en "La utopía de América", *Laura A. Moya López*
Pensar el villismo, *Pedro Salmerón Sanginés*

Reseñas bibliográficas

Anthony McFarlane y Eduardo Posada-Carbó (eds.), *Independence and revolution in Spanish America: perspectives and problemas* (Marco Antonio Landavazo)
Michael P. Costeloe, *La república central en México, 1835-1846. "Hombres de bien" en la época de Santa Anna* (Alfredo Ávila)
Clara E. Lida (comp.), *España y el imperio de Maximiliano* (Gabriel Rosenzweig)
Romana Falcón, *Las naciones de una república. La cuestión indígena en las leyes y el Congreso mexicanos, 1867-1876* (Felipe Arturo Ávila Espinosa)
Enrique Plasencia de la Parra, *Personajes y escenarios de la rebelión delahuertista* (Ignacio García-Ponce)
Gustavo López Pardo, *La administración obrera en los Ferrocarriles Nacionales de México* (Judith Herrera Montelongo)

REVISTA MEXICANA DE SOCIOLOGÍA

México, D.F., núm. 1, vol. LXII, enero-marzo de 2000

Director: René Millán Valenzuela
Editora: Sara María Lara Flores
Órgano oficial del Instituto de Investigaciones Sociales de la Universidad Nacional Autónoma de México, Circuito Mario de la Cueva, Zona Cultural, Cd. Universitaria, C.P. 04510

PERSPECTIVA DE GÉNERO

DEMOGRAFÍA, FEMINISMO Y EL NEXO ENTRE CIENCIA Y POLÍTICA
HARRIET B. PRESSER

DERECHOS REPRODUCTIVOS Y SEXUALES. ENCRUCIJADA EN TIEMPOS DISTINTOS
TERESITA DE BARBIERI

LA CIUDADANÍA CIVIL EN EL MÉXICO DE LA TRANSICIÓN: MUJERES, DERECHOS HUMANOS Y RELIGIÓN
SERGIO TAMAYO

ENFOQUE BIOGRÁFICO EN LOS ESTUDIOS DE GÉNERO

EL ENFOQUE BIOGRÁFICO COMO APROXIMACIÓN A LA IDENTIDAD PERSONAL Y LA NEGOCIACIÓN DE LA CONYUGALIDAD
ALICIA LINDÓN

RUPTURAS CULTURALES EN LOS RELATOS AUTOBIOGRÁFICOS DE MUJERES QUE MIGRAN DEL CAMPO A LA CIUDAD
ORLANDINA DE OLIVEIRA • MARIELLE PEPIN LEHALLEUR

MIGRACIÓN, GÉNERO Y ETNICIDAD: MUJERES INDÍGENAS EN LA FRONTERA DE BAJA CALIFORNIA
LAURA VELASCO ORTIZ

REFLEXIÓN SOCIOLÓGICA

EL DISCURSO NEOLIBERAL BOLIVIANO Y LA CRISIS DE SUS CIENTÍFICOS SOCIALES
FRANZ XAVIER BARRIOS SUVELZA

SECCIÓN BIBLIOGRÁFICA

ESPERANZA TUÑÓN PABLOS • ALEJANDRA SAUCEDO PLATA

HISTORIA MEXICANA

VOL. L **JULIO-SEPTIEMBRE, 2000** **NÚM. 1**

J. Luis Maldonado Polo — ***La expedición botánica a Nueva España, 1786-1803: el Jardín Botánico y la cátedra de botánica***

Manuel Plana — ***La cuestión agraria en La Laguna durante la Revolución***

Atsumi Okada — ***El impacto de la revolución mexicana: la compañía constructora Richardson en el valle del Yaqui (1905-1928)***

Myron P. Gutmann, Robert McCaa, Rodolfo Gutiérrez-Montes y Brian Gratton — ***Los efectos demográficos de la revolución mexicana en Estados Unidos***

Historia Mexicana

Periodicidad: Trimestral (4 números)

País	Instituciones e individuos	Ejemplar*
México	**300 pesos**	**75 pesos**
Otros países**	**100 dlls.**	**30 dlls.**

* Vigente o atrasado

** Debe sumar al costo de su suscripción, 4 dólares por gasto de envío

El Colegio de México, A.C., Dirección de Publicaciones, Camino al Ajusco 20, Col. Pedregal de Santa Teresa, C.P. 10740 México, D.F. Para mayores informes: 5449-3000 exts. 3090, 3138, 3278 y 3295. Fax: 54493083 o Correo electrónico: emunos@colmex.mx

Instituto Nacional de Estudios Históricos de la Revolución Mexicana

NOVEDADES EDITORIALES

"El charro"
La construcción de un estereotipo nacional. 1920-1940
de Tania Carreño King

Diccionario Histórico de la Revolución en Oaxaca

Ricardo Flores Magón.
El sueño alternativo
de Fernando Zertuche Muñoz

Cuentos
de la
Revolución Mexicana

Basilio Vadillo Ortega.
Itinerario y desencuentro
con la Revolución Mexicana
de Pablo Serrano Álvarez

Colección Historia de la Secretaría de Gobernación (cinco tomos)

De venta en la librería del INEHRM en Plaza del Carmen núm. 27, col. San Ángel
y en el módulo del INEHRM en el interior de la Secretaría de Gobernación, Abraham González núm. 48

Hablamos de "fascinación", en latín fascinum *significa embrujamiento mediante "el mal de ojo", que provoca impotencia; representa incluso un poder mágico. La dificultad de una objetivación de este fenómeno reside en su capacidad para transformar al sujeto. El historiador se convence de que él no ha caído en la fascinación, sino que sólo la investiga. No sería él su víctima, sino ella su objeto. Realmente también él es atraído o rechazado mágicamente, en todo caso sacado de la tranquilidad que necesita para la observación.*

Alexander Demandt