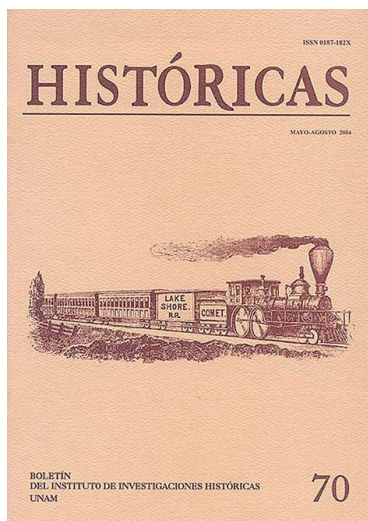




Artículo: Curiel Monteagudo, José Luis. Virreyes y virreinas golosos de la Nueva España, México: Porrúa, 2004, 260 p.

Autor(es): Torre Villar, Ernesto de la

Revista: Históricas. Boletín del Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM

Número: 70

Año: 2004

ISSN edición impresa: 0187-182X

ISSN de pdf: [en trámite]

Forma sugerida de citar: Torre Villar, Ernesto de la. "Curiel Monteagudo, José Luis. Virreyes y virreinas golosos de la Nueva España, México: Porrúa, 2004, 260 p." Históricas. Boletín del Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM, 70 (2004): p. 13-15. Edición digital en PDF, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2018, Disponible en Repositorio Institucional Históricas UNAM <http://hdl.handle.net/20.500.12525/3630>

D.R. © 2018. 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 contrario, 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

○ PUBLICACIONES

RESEÑAS

José Luis Curiel Monteagudo, *Virreyes y virreinas golosos de la Nueva España*, México, Porrúa, 2004, 260 p., ils.

Ernesto de la Torre Villar

Como la Historia es en esencia la investigación y la reflexión en torno de la actividad humana, uno de los aspectos más sabrosos y gratos de esa actividad es la alimentaria. Desde que nace, el hombre come, se alimenta, y ese hacer es diario, continuo. Se come para vivir y subsistir, aun cuando algunos vivan para comer. De esta tergiversación nace la gula que, como la define el catecismo, es el apetito desordenado en el comer.

Si bien la necesidad de comer, de alimentarse, es indispensable para vivir, la comida debe hacerse con moderación, con templanza, como recomienda la doctrina. Hay que aceptar que a medida que los gustos se refinan, o la inclinación a los vicios se acentúa, la templanza va debilitándose, cede a los excesos, al refinamiento y puede desbordarse.

De ese desbordamiento surge la culinaria y la gastronomía, que no son otra cosa que el disfrazar la gula con ingredientes que cada vez más la impulsan, la aceleran. Ese disfraz que va contra toda templanza, va mezclado con el bienestar tanto salutar como económico, con el refinamiento y la melindrosidad de las costumbres y, hasta podríamos decir, con el afeminamiento en la comida, pues se tiende a comer lo prohibido, lo que ocurrió con Eva en el paraíso. El refinamiento va, a menudo, unido fuertemente a la voracidad, que es el ansia de comer desmesuradamente.

Sin embargo, hay que aceptar que el hombre en busca de su perfección mejora su conducta, la afina en vías de perfección, busca que sus alimentos sean mejores, más provechosos y también más gustosos, tiende a mejorar sus alimentos, a perfeccionarlos, a hacerlos más agradables.

Una historia universal de la comida, de los alimentos, sería empresa difícil pero gustosa. Hay ya en la bibliografía culinaria y sabrosa varios tratados valederos, los cuales reflejan todas las implicaciones que surgen de la naturaleza, del tiempo, de los componentes, de la forma de prepararlos y aun de ingerirlos. La alimentación tiene por otra parte estrechas relaciones con la demografía, la economía y la tecnología.

Aun cuando no son muchos los tratados serios, valederos, sí tenemos muchas obras que ofrecen listas variopintas de la forma de preparar los alimentos, de hacerlos más atractivos, más incitantes al pecado, a la gula.

Las enormes listas o recetarios, desde las edades más antiguas y primitivas hasta las más sofisticadas y refinadas, forman una bibliografía un tanto pecaminosa del desarrollo de la gastronomía, ese arte admirable de hacer gustoso el pan nuestro de cada día. Si la gastronomía es necesaria y agradable, la gula en la que se refugia la voracidad es mala, negativa, desagradable.

Este pecado, al igual que los demás, tiene explicaciones múltiples. Unos lo creen

producto necesario de la naturaleza humana, como algo esencial, como algo privativo de los hombres. Distinguen su presencia como algo relacionado con las cualidades físicas y morales de la especie a que se pertenece, por el medio en que se nace y se vive, por la constitución orgánica, por la edad y la ocupación. Además hay que tomar en cuenta la existencia de recursos naturales que favorezcan o no la alimentación.

Desentrañar las diferentes formas de aprovechar los alimentos es tarea difícil, pues hay que atender a las circunstancias naturales, a los recursos, a la diferencia de climas y a las costumbres que son diferentes y cambiantes.

Quienes no se han esforzado por considerar todas esas circunstancias se han conformado con reunir sólo recetarios, una especie de farmacopea que muestra infinidad de formas de preparar los productos alimenticios. De estas farmacopeas, que son numerosas, se pueden distinguir desde las más sencillas como los recetarios de las abuelas o los de los monasterios hasta aquéllos como los de Platina y los barroquísimos o mejor dicho casi rococós de Brillat-Savarin y los muy mexicanos, clasemedieros, como el de *Marichu va a la cocina*.

Pero sin perdernos más en explicaciones teleológicas, teológicas y de pura disertación fantasiosa y delirante, y auspiciados por el apetito, pasemos a examinar la obra que nos ha traído hasta esta tierra pantagruélica, en la que el olor a las cocinas conventuales se acentúa y el aroma que despiden las tahonas que elaboran las estimadas e imprescindibles conchas con las que meriendan los poblanos y las abundosas semitas que bastan para la subsistencia diaria.

La obra en cuestión es el libro de José Luis Curiel, no el único ni el primero, sino uno más de su larga lista bibliográfica, orientada en su mayor parte al goce del paladar. Este libro que nos convoca es el titulado *Virreyes y virreinas golosos de la Nueva Es-*

paña. Es libro serio, bien trabajado, sabrosamente amasado y muy sávido.

Para hacerlo más gustoso, José Luis, siguiendo un poco, no copiando, los incitantes escritos de don Artemio del Valle Arizpe, reveladores de la intimidad de la clase gobernante de la Nueva España, preparó afanosamente un libro que profundiza en la vida no sólo de los virreyes y sus primeras damas, sino de la sociedad novohispana. La faceta que estudia es importante, pues revela la conducta de la clase gobernante, su extracción, formación y sentido de la vida que tenían, sus flaquezas y también sus gorduras.

Aun cuando la obra va a referirse a sus costumbres alimentarias, al hacerlo nos revela invaluable aspectos de su vida. Si su subsistencia ocupa parte preferente, José Luis nos revela el medio en que viven, sus costumbres, la atención que ponen en la administración del virreinato, sus logros. Nos revela el carácter del funcionario, del entorno gubernamental y de la sociedad novohispana en general. Nos enteramos con certeza de sus rarezas, de su prodigalidad, de sus valedores o mejor llamados lambiscones, del desparpajo con que se conducían o de su rigidez. Observemos que, en la larga lista de sesenta y dos virreyes, varios pertenecen al estado religioso; otros actuaron en la milicia, y varios proceden o de la administración política rígida, honorable y efectiva —como los seis primeros de los siglos XVI y XVII—, y otros son de la aristocracia dada a la molicie y la buena vida. Hay gobernantes extraordinarios como Palafox, Bucareli, Revillagigedo y los primeros como Mendoza, Velasco, el marqués de Gelves, Enríquez. También se mencionan primeras damas, que si no practicaban y se engolosinaban con la política, como hoy ocurre, sí distraían sus ocios visitando los conventos y conversando con seres extraordinarios como Sor Juana.

José Luis, siguiendo un criterio histórico-cronológico, ha colocado a los virreyes

dentro de cuadros reveladores de las dinastías monárquicas, de tal manera que así se puede hacer una evaluación de la labor de los reyes y la de sus representantes, sus *alter ego* en América. Luego de someras bibliografías, narra el medio en que se desenvuelven, las cuestiones más salientes de sus periodos de gobierno, los problemas administrativos, políticos, militares y sociales de la época. Al hacerlo descubre la vida novohispana en muy diversos aspectos, los conflictos de toda índole que matizaron la vida colonial.

Si el acento de su obra está puesto en las capacidades alimenticias de cada virrey, en el contenido y el origen de sus alimentos, es necesario subrayar el interés que pone en el mestizaje que se da en la Nueva España en materia de alimentación, al absorber unos productos maravillosos como el cacao, el maíz, el chile, las variadísimas hierbas olorosas, el sabor dulcísimo que adquiere la comida y que se mezcla con los guisos fuertes, sápidos y recios del cerdo, del cordero, de las terneras.

Es indudable que la comida novohispana tiene un color y un sabor mestizos, un refinamiento que surge de la comida de la sociedad indiana y que se va perfeccionando hasta alcanzar las exquisiteces de la comida francesa e italiana. Si se ingieren tortillas rellenas de huitlacoques, de jumiles con salsas de inmensa variedad de chiles; si se comen perniles de venado o de cordero, y si se gustan los postres de mamey, de coco, de almendra, salpimentados con canela, jengibre y vainilla, también se comerán soufflés, volovanes y tartas de cerezas y albaricoques.

Un dilatado proceso de productos y formas alimentarias se presenta como documental colorido en el libro de José Luis. También por él sabemos la procedencia de esos elementos y la tecnología o manera de prepararse. Estimo que es necesario que

José Luis prepare un glosario más extenso acerca de los productos, sus gustos, sus métodos, sus instrumentos. La terminología culinaria requiere un estudio mayor, pues nos quedamos sin saber en qué consistían los sugerentes platillos que se mencionan y presentaban en las comilonas que nuestros gobernantes hacían. En ellos, los materiales ingeribles son tantos como son diferentes los tiempos requeridos en su elaboración.

José Luis entrevera gustosamente las actividades más salientes de la administración virreinal, con relatos que aclaran la vida total en la época de la Colonia y con ello también riquísimas recetas, muchas de las cuales ya no se podría seguir, lo que procura amenidad a su relación. Si bien centra su atención en el aspecto de la tendencia a la gula de los gobernantes, también se puede derivar de sus relaciones las tendencias y formas de la alimentación en varios sectores de la sociedad virreinal.

Escrita con amenidad, con sabrosura, esta obra debe ser devorada no con la boca y los dientes, sino con los ojos y todos los sentidos; es un libro que nos llena de rica información, pero que nos encamina, nos incita, a uno de los vicios más estimulantes y gustosos: el de la gula.

Leámoslo con maliciosa reticencia y gocémoslo sin querer probar las variadas y provocativas recetas que contiene. Si la gula es un vicio, este vicio es también una muestra del inmenso hacer que el hombre efectúa y es indispensable que alguien se ocupe de historiarlo.

José Luis ha escogido en su hacer de historiador este que es sabroso, exquisito e incitante. No tiene la pretensión de ser un libro de historia erudito y crítico, sino un libro de solaz gastronómico, lo cual logra con ventaja. Por ello se le pueden permitir ciertos errores históricos que no empañan su empeño. □