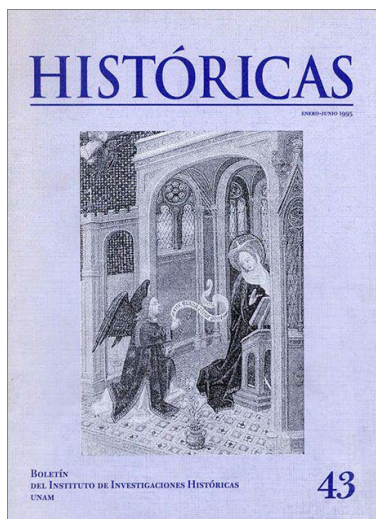




Artículo: Sophie D. Coe, America's first cuisines. Austin, University of Texas Press, 1994

Autor(es): Long Towell, Janet

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

Número: 43

Año: 1995

ISSN edición impresa: 0187-182X

ISSN de pdf: [en trámite] **Forma sugerida de citar:**

Long Towell, Janet. "Sophie D. America's first cuisines. Austin, University of Texas Press, 1994"

Históricas. Boletín del Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM, 43 (1995): p. 27-29. 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/20.500.12525/3847>

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

Suma y epíloga. A pesar de ser una obra no del todo terminada, de no llevar un orden riguroso en su estructura y de contener, en algunos casos, información ya dada en la *Descripción*, su publicación es, sin embargo, importante. En una forma sucinta, el autor ofrece un panorama de la ciudad y provincia de Tlaxcala a finales del siglo xvi, en el que informa de variados aspectos sobre recursos naturales, fauna, economía, población, geografía, organización política, etcétera, que no necesariamente se encuen-

tran tratados en la mencionada *Descripción*, o no con la misma precisión. Se puede afirmar, en resumen, que la *Suma y epíloga* complementa el texto de aquella y que su consulta puede resultar valiosa, por las novedades que aporta, para el estudio del siglo xvi novohispano.

María José García Quintana
Instituto de Investigaciones Históricas,
UNAM



Sophie D. Coe, *America's First Cuisines*, Austin, University of Texas Press, 1994

Sophie Coe considera la historia de la alimentación como una de las últimas fronteras intelectuales. Afirma que ha tardado muchos años en llegar a ser un tema respetable de investigación académica, no obstante los esfuerzos y el ejemplo de los sociólogos franceses de la Escuela de los *Annales*, quienes han publicado estudios profundos sobre la historia de la alimentación. Coe opina que la alimentación de un grupo cultural es un tema de investigación tan legítimo como el estudio de su política o de su filosofía, y que puede arrojar datos culturales insospechados.

En *America's First Cuisines*, la autora analiza las costumbres alimentarias de los aztecas, los mayas y los incas en la época de contacto con los europeos. Señala las similitudes y diferencias entre las cocinas de los tres grupos, tomando en cuenta los recursos naturales en cada zona. Incluye más información acerca de la dieta y cos-

tumbres de los aztecas, puesto que hay más datos registrados para ellos que para los otros dos grupos.

El libro está dividido en dos partes. La primera incluye una recopilación de los alimentos nativos del Nuevo Mundo, que por miles de años conformaron la dieta de los habitantes locales antes de la llegada de los europeos en el siglo xvi.

La autora toma en cuenta las plantas silvestres, utilizadas por cazadores y recolectores, tanto como las plantas semidomesticadas y domesticadas, que se cultivaban a la llegada de los españoles. Los mesoamericanos explotaron sus recursos alimenticios con tal eficiencia que pocas plantas adicionales fueron domesticadas por los españoles. Presta especial atención a los cultivos básicos importantes como el maíz, la papa y la mandioca. Hoy en día, la papa y el maíz figuran entre los cinco cultivos alimenticios mundiales más importantes, y han producido cambios significativos

en las dietas básicas alrededor del mundo.

La segunda parte del libro describe el uso de los ingredientes y examina el papel que han jugado en los menús cotidianos y festivos de las tres culturas. Asimismo, cuando encontró suficiente material disponible, la autora incluyó las creencias, los modales y las costumbres con que los americanos prehispánicos rodearon sus hábitos alimenticios. Coe descubrió que algunas costumbres rituales eran comunes a los tres grupos. Por ejemplo, el ayuno más riguroso para todos consistía en abstenerse de comer con sal y chile. Tanto el pescado como la carne eran alimentos de *status* social en toda América, y generalmente reservados para ofrecerse en las fiestas o ceremonias especiales.

El primer capítulo incluye un análisis informativo sobre el proceso de la domesticación de las plantas. Este proceso dio lugar a la agricultura que, a su vez, permitió el desarrollo de las civilizaciones prehispánicas. Los cambios genéticos que se efectúan cuando una planta pasa por el proceso de domesticación, la hacen muy distinta a sus ancestros silvestres. Muchas plantas domesticadas pierden la capacidad para reproducirse sin la intervención del hombre. El maíz es un buen ejemplo de este fenómeno, puesto que las hojas que rodean el elote impiden la dispersión de los granos y que la planta se autosiembre.

La autora examina con cuidado el papel jugado por el maíz, sin duda el producto alimenticio más importante en las Américas. Esta planta fue domesticada de manera independiente en México y en el Perú, ya que es un cultivo muy antiguo en las dos zonas. Coe hace un trazo de su uso y evolu-

ción desde los restos arqueológicos más antiguos, fechados alrededor del año 5000 a. C. Los indígenas mesoamericanos desarrollaron una técnica de preparación del maíz que lo hizo más fácil de digerir. El proceso de nixtamalización elimina la capa exterior del grano y, a la vez, aumenta el valor proteínico del maíz. Los europeos y africanos, que adoptaron el maíz americano sin llevarse el proceso de nixtamalización, pronto descubrieron que una dieta que dependía demasiado de este producto, sin otras fuentes de vitaminas, podía causar la pelagra o el *kwashiorkor*.

La pregunta de por qué algunas plantas americanas fueron aceptadas fácilmente en Europa en el siglo XVI, mientras que otras fueron rechazadas, es un tema que ha intrigado a muchos historiadores de la alimentación. Coe basa su análisis de esta enigmática pregunta en cuatro puntos fundamentales: 1) Las plantas americanas que se ajustaban a las categorías alimenticias europeas ya existentes, fueron aceptadas fácilmente. El maíz, al ser un grano panificable y útil en la confección de la polenta italiana, no tuvo problema en ser aceptado. Los frijoles corrieron la misma suerte, puesto que la dieta mediterránea ya incluía el uso de ciertas especies de frijoles como los *fava*, y se conocía de antemano la manera de prepararlos. 2) Algunas plantas fueron aceptadas porque servían como sustitutos de algunos alimentos europeos ya conocidos. El cacahuete y las pepitas de calabaza molidas servían para reemplazar las almendras en dulces como el mazapán. 3) Los alimentos eficientes, que resultaba barato producir y que constituían una buena fuente de calorías como las papas, también se arraigaron,

aunque no de inmediato. La papa tuvo que pasar por una transformación genética, antes de poderse producir en los climas del norte de Europa. 4) Por último, Coe se refiere a los alimentos llamados “aletargados” o *sleepers*. Estas plantas fueron mal recibidas inicialmente porque tenían la mala fama de ser venenosas y alucinógenas. El jitomate y el chile son buenos ejemplos de los “aletargados”; tardaron siglos en ser aceptados, no obstante su actual importancia en la dieta mediterránea.

La hospitalidad, la etiqueta en la mesa y los menús son temas adicionales que Coe trata en su libro, cuando tiene los datos disponibles. La comida festiva siempre atrae más la atención de los historiadores de épocas antiguas que la comida del diario; por lo tanto, tenemos descripciones detalladas de la comida y el servicio en los grandes banquetes de Moctezuma, pero pocos datos para reconstruir la dieta de los macehuales. Los aztecas estimaban la vida ceremonial y ritual y seguían reglas de etiqueta rigurosas en el comer. Cuál mano debía de usarse para aceptar un platillo hecho con carne, o la manera correcta de comer un tamal, eran preocupaciones de etiqueta que se observaban. La autora también cuenta que si los invitados no estaban satisfechos con la cena servida, dejaban el banquete enojados y quejándose en voz alta por falta de hospitalidad. El anfitrión estaba obligado a volver a invitarlos la noche siguiente para “corregir sus deficiencias”.

Como conclusión, Sophie Coe presenta una descripción de la dieta de los españoles durante las primeras décadas de su

estancia en América. Al principio, tuvieron que conformarse con la comida local para poder sobrevivir. Las plantas europeas fueron introducidas pocos años después de su llegada, pero no todas lograron adaptarse al ambiente americano. El Caribe, por ejemplo, no tenía un clima apropiado para el cultivo del trigo, y los recién llegados españoles tuvieron que alimentarse con el pan de cazabe, hecho de la raíz molida de la mandioca. Nunca pudieron acostumbrar sus paladares al “odiado pan de cazabe”, y seguramente añoraban el pan grosero de España.

El libro constituye una buena reseña de la comida prehispánica; de hecho, es la primera vez que se publica una obra en inglés sobre este tema. Hay algunos errores en cuanto a la comida mexicana actual y muchos de los datos presentados no están fundamentados. Por ejemplo se refiere, sin citar la fuente, a la presencia de restos de jitomate en el estómago de una momia peruana (Perú es una zona donde no hay evidencia arqueológica ni lingüística del uso del jitomate); esto lo convierte en un dato inútil para el historiador, que debe citar las fuentes de los datos que presenta.

Sophie Coe murió en New Haven, Connecticut, en 1994. Quienes la conocimos echaremos de menos su gentil sentido del humor y sus profundos conocimientos de las tradiciones alimentarias mundiales.

Janet Long

Instituto de Investigaciones Históricas,

UNAM

