



Artículo: Antonio Garrido Aranda (Compilador). Cultura alimentaria Andalucía-América. México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas y Programa Universitario de alimentos, 1996, 255 p.

Autor(es): Long Towell, Janet

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

Número: 48

Año: 1997

ISSN edición impresa: 0187-182X

ISSN de pdf: [en trámite]

Forma sugerida de citar: Long Towell, Janet. "Antonio Garrido Aranda (Compilador). Cultura alimentaria Andalucía-América. México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas y Programa Universitario de alimentos, 1996, 255 p." Históricas. Boletín del Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM, 48 (1997): p. 45-48. 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/20.500.12525/3885>

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

Antonio Garrido Aranda (compilador), *Cultura alimentaria Andalucía-América*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas y Programa Universitario de Alimentos, 1996, 255 p.

El libro que coordina Antonio Garrido Aranda es el resultado de un seminario llevado a cabo en Córdoba, España, en 1993, en donde los participantes analizaron diversos temas de la historia cultural de ciertos alimentos andaluces e hispanoamericanos. La reunión fue interdisciplinaria, con la colaboración de historiadores, antropólogos, gastrónomos y etnobotánicos, lo cual produjo una visión amplia del tema tratado. La obra incluye artículos referentes a la cocina hispano-musulmana de la Edad Media, la influencia andaluza en las mesas reales, el ayuno como ritual de paso en los dos mundos, el intercambio de especies alimenticias entre Andalucía y América, la comida y la bebida andaluzas y los orígenes de la cultura bovina en América Latina.

El trabajo sobre la cocina en el mundo musulmán-occidental está basado principalmente en el libro anónimo del siglo XIII *Kitab al-Tabij*, traducido y publicado por A. Huici Miranda en 1962. Los cocineros islámicos se preocupaban por conservar una alimentación sana, siguiendo los consejos dietéticos de los médicos de la época, sin dejar de lado el gusto y el placer en

el comer. La medicina árabe de la Edad Media seguía el sistema médico hipocrático-galeno, basado en la creencia de que la salud dependía del equilibrio de los cuatro humores en el cuerpo que consistían en la sangre, la bilis amarilla, la flema y la bilis negra. Si hubiera un desequilibrio en alguno de estos humores, la persona estaba propensa a contagiar alguna enfermedad. Tanto las personas como los alimentos, las enfermedades y los remedios fueron clasificados como fríos, calientes, húmedos y secos. Las personas con caracterización de “húmeda y fría” tenían que consumir alimentos “calientes” para lograr el equilibrio en el cuerpo, necesario para prevenir las enfermedades. Lo novedoso de la interpretación en el *Kitab al-Tabij* es que ciertos condimentos, especias y verduras servían como correctivos y permitían el consumo de alimentos no recomendados para personas de la misma complexión. El sistema médico hipocrático-galeno fue introducido en la Nueva España en los primeros años después de la conquista, en donde encontró un buen arraigo entre las culturas indígenas mesoamericanas. La costumbre de dividir los elementos en categorías de fríos y ca-

hientes ha perdurado en las clases populares hasta hoy en día.

En un entretenido artículo sobre Andalucía en las mesas reales, María del Carmen Simón Palmer traza la influencia andaluza en los banquetes de los reyes en el Alcázar de Madrid. En siglos pasados no era común, ni fácil, transportar productos alimenticios desde el interior del país hasta la corte en Madrid; esto limitaba el número de productos regionales servidos en las mesas reales. Por lo tanto, la autora aprovecha los datos registrados durante tres viajes que hicieron los reyes y sus cortes, en diferentes siglos, al sur de España, en donde disfrutaron de la comida y la hospitalidad de los pueblos andaluces. Los reyes iban acompañados por sus familiares y los "oficios de boca" o el servicio relacionado con la preparación de sus alimentos. La autora presenta un resumen detallado de las compras, los menús, las bebidas, los productos obsequiados, los cocineros y el servicio de mesa, basado en los inventarios que se conservan de los viajes. La presencia posterior de las aceitunas, las pasas, los higos y las bebidas andaluces en las mesas reales pueden haberse originado en estos viajes.

La base teórica del artículo sobre el ayuno como ritual de paso que presenta el Grupo Interdisciplinario de Cultura Alimentaria Andalucía-América de la Universidad de Córdoba se encuentra en el repaso del mismo concepto en la literatura antropológica el cual se menciona al inicio del artículo. Los autores analizan el ayuno ritual indígena en varias culturas

americanas usando la literatura colonial como fuente de testimonios. Desarrollaron un esquema que encontraron válido para el estudio de los ritos de paso en las culturas autóctonas americanas en general que muestra la función propiciatoria y sagrada del ayuno. El esquema consiste en el concepto de la prohibición de un acto, clasificado como "ayuno"; cuando hay una transgresión en la promesa o el ayuno no se cumple, el individuo puede estar propenso a ser víctima de una desgracia. El sentimiento de culpa y el miedo al castigo funcionan para reforzar el cumplimiento de la promesa. Esta interpretación del ayuno y las prohibiciones de carácter ritual se basa en el pensamiento del antropólogo inglés A. R. Radcliffe-Brown.

El artículo también analiza los ayunos eclesiásticos como rito de purificación, tanto en España como en América, durante los años de la Colonia. Si bien la evangelización de las nuevas colonias americanas aumentó el número de fieles en la Iglesia también provocó nuevos problemas eclesiásticos por resolver. ¿Cuántos días al año deberían obligar a los indígenas a practicar el ayuno? ¿Tenían derecho a comprar dispensaciones a través de la bula de la Santa Cruzada? ¿Quebrantaba el ayuno el uso de los nuevos productos americanos, como el tabaco y el chocolate? Estas preguntas causaron una polémica eclesiástica que duró varios siglos, tema que está bien documentado en el libro.

Después de una revisión de los datos recopilados durante los concilios y sínodos coloniales, los autores llegaron a la

conclusión de que las reglas ayunales eran en gran parte incumplidas, sin que los colonos se molestaran en comprar la bula de la Santa Cruzada.

La Iglesia tuvo que mostrar más flexibilidad al hacer cumplir los ayunos en las nuevas colonias, y concedió dispensaciones especiales para resolver estos conflictos con las sociedades novohispanas. El artículo es una contribución valiosa a la literatura sobre los ritos de paso, ya que aporta una gran cantidad de datos e información nueva sobre el tema. La obra se hubiera enriquecido con una sección final que incluyera las conclusiones generales de los autores.

El estudio sobre el intercambio de especies agrícolas entre América y Andalucía destaca la mayor riqueza de especies vegetales en América, en comparación con las que se encuentran en Europa. Algunas consecuencias de este intercambio vegetal se reflejan en el incremento en la biodiversidad de los recursos fitogenéticos en los dos mundos, mientras que la introducción del sistema de monocultivos extensivos propició el desplazamiento y marginación de varios cultivos tradicionales, causando la pérdida de la autosuficiencia alimenticia en grupos culturales, tanto en América como en Europa. Los cuadros de listas de las plantas andaluzas y americanas que participaron en el intercambio de especies agrícolas entre los dos mundos constituyen una aportación útil y fácil de consultar.

El autor del capítulo dedicado a la cocina y los vinos andaluces explica que su intención es describir la comida y la

bebida en la cocina actual de Andalucía a través de la historia de los platos. Presenta algunos datos de interés como el invento de las tapas en las tabernas de Sevilla y la clasificación de las zonas culinarias andaluzas, una división gastronómica que toma en cuenta los productos típicos de cada región. No obstante, presenta los datos de manera desordenada y confusa, por lo que el artículo carece de la excelencia académica de otros trabajos incluidos en el libro. Aporta poco a la calidad del libro y hubiera sido una buena introducción a un recetario de comida andaluza.

Para Pedro Romero de Solís, la introducción del caballo y del toro en América fue un arma muy eficaz en la guerra psicológica de la conquista. Describe el terror que despertaron estos animales en los indígenas cuando los vieron desembarcar, y también menciona que después llegaron a considerarlos como animales-dioses. El caballo asumió un símbolo de *status* en la sociedad novohispana y desempeñó un papel en las corridas de toros, en los juegos de cañas, además de las procesiones en que participaban las autoridades. Siglos después figuró como protagonista en los rodeos y jaripeos desarrollados en las haciendas mexicanas. En cambio, el indígena no tenía derecho de poseer ni de montar a caballo. Las descripciones de Romero de Solís incluyen la llegada inicial de los caballos y toros a América, el rápido desarrollo de la ganadería y la multiplicación de los ganados bravíos, que causaban tantos destrozos en la agricultura indígena.

El aumento del ganado y la mayor disponibilidad de la carne en el mercado provocó un descenso en los precios de ésta, poniéndola al alcance del presupuesto de los indígenas urbanos, quienes rápidamente la incorporaron a sus dietas. El autor opina que los ganaderos tenían menos interés en utilizar la carne para alimentar a los indios que en expropiarles las tierras y marginarlos socialmente.

El libro *Cultura alimentaria Andaluza-América* representa una importante contribución a la literatura alimentaria académica sobre la revolución ecológica y dietética que surgió con el encuentro entre Europa y América a finales del siglo xv.

Janet Long Towell
Instituto de Investigaciones Históricas
UNAM

Manuel Urbina II, *Los efectos de la independencia de Texas, en la política, economía y sociedad mexicana*, trad. de Héctor Díez Zermeño, México, Universidad Nacional Autónoma de México-Escuela Nacional de Estudios Profesionales Acatlán, 1996, 208 p.

El libro *Los efectos de la independencia de Texas, en la política, economía y sociedad mexicana*, de Manuel Urbina, aborda una temática relevante desde distintas perspectivas. En primer término, trata de una pérdida territorial derivada de la debilidad institucional y militar de un Estado, por lo que representa un motivo de claro interés para el historiador político y de las instituciones. Por otra parte, el estudio toca un episodio central en la historia diplomática de México como lo fue la guerra de Texas, acontecimiento que marcó, en diversos sentidos, la tónica futura de las relaciones entre mexicanos y estadounidenses. Finalmente, por su atención a los intereses afectados durante el curso de los acontecimientos, así como a las constelaciones resultantes del choque o

de la convergencia de dichos intereses, el escrito no deja de tener relevancia en el campo de la historia social. Difícilmente catalogable en un solo rubro, la mera inclusión en estos tres campos importantes atraerá la atención de los especialistas en el periodo tratado, el cual va de 1836 a 1846.

No vale la pena, sin embargo, detenerse en la cuestión de la clasificación posible del libro. De manera concisa, trataré de señalar los principales méritos del escrito que originalmente fue presentado como tesis de doctorado en la Universidad de Austin, Texas, en 1976.

El estudio del impacto de la independencia texana en la situación mexicana permite a Urbina demostrar que este suceso operó como un catalizador de conflictos políticos y económicos que venían