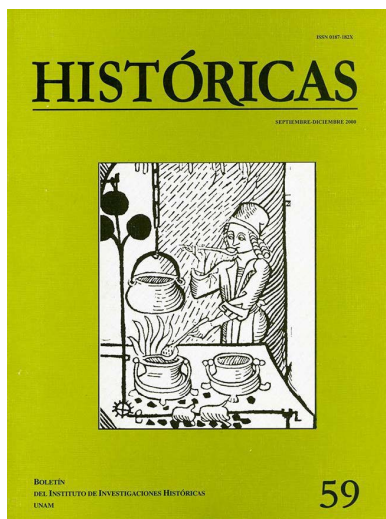




Artículo: Entrevista a Janet Long

Autor(es): Salmeron, Alicia | | Speckman Guerra, Elisa

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

Número: 59

Año: 2000

ISSN edición impresa: 0187-182X

ISSN de pdf: [en trámite]

Forma sugerida de citar: Salmeron, Alicia y Elisa Speckman Guerra. "Entrevista a Janet Long" Históricas. Boletín del Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM, 59 (2000): p. 36-40. 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/20.500.12525/3962>

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

○ 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 bembas producían, distribuían y consumían su comida cotidiana, y la manera en que ello afectaba sus relaciones personales y sociales. Siguiéron 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 antropólogos 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 convivencia 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 re-

construir 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. □