

Diario

DE CAMPO

SUPLEMENTO 9 / JUNIO DE 2000

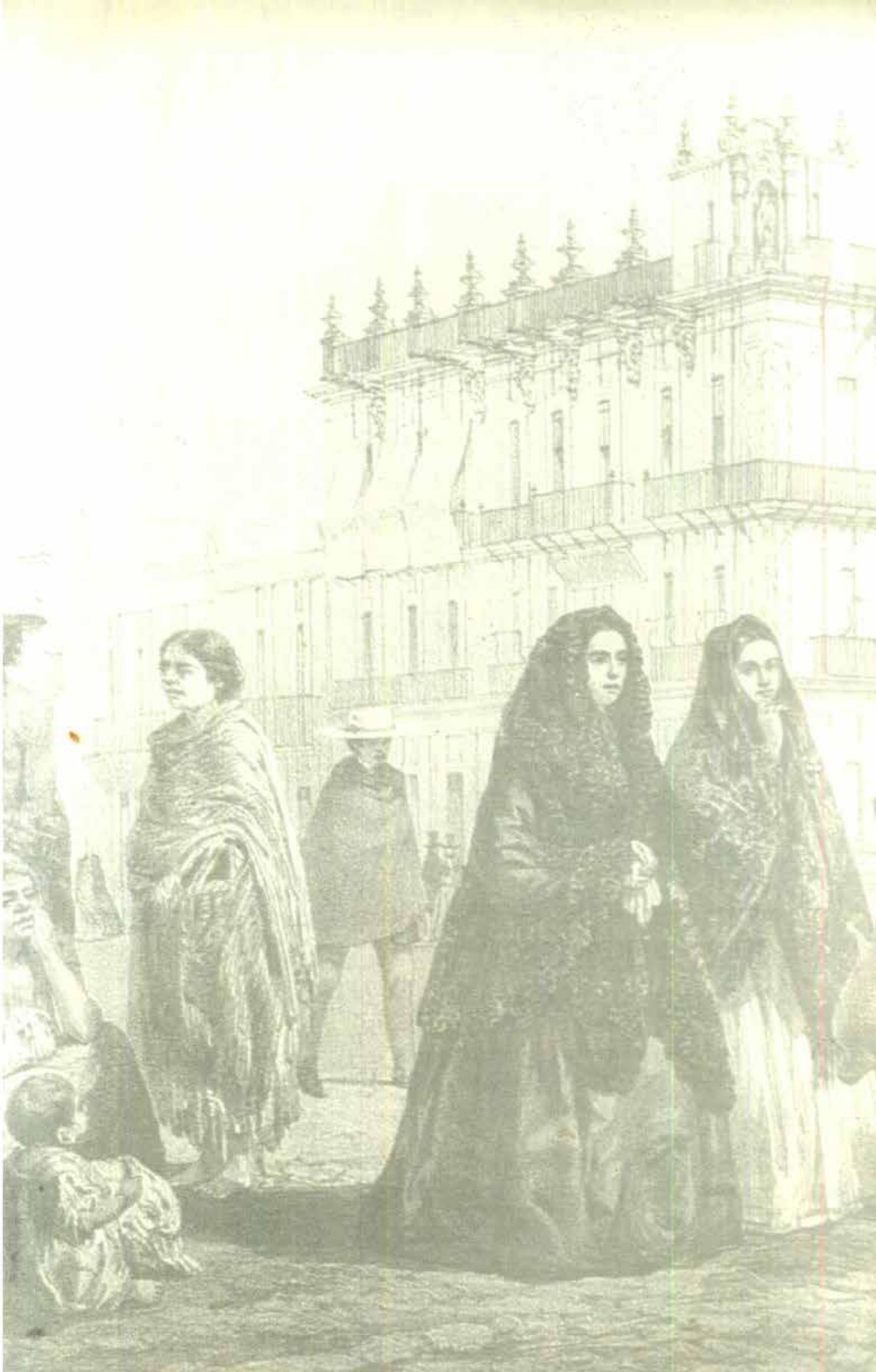
Olores y sabores de la comida mexicana

LA CULTURA ALIMENTARIA

Janet Long / Ma. Cristina Suárez y Farías / Sonia C. Iglesias y Cabrera
Paris Aguilar Piña / Jiapsy Arias González / Adriana González Monterrubio
Claudio Vadillo López / Yolanda Ramos Galicia

CONACULTA • INAH





ES UNA PUBLICACIÓN INTERNA DE LA COORDINACIÓN NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA DEL INSTITUTO NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA.

DIRECTORA GENERAL DEL INAH: **María Teresa Franco**

COORDINACIÓN EDITORIAL: **Gloria Artís**

ASISTENCIA EDITORIAL: **Roberto Mejía**

CORRECCIÓN DE TEXTOS Y GALERAS: **Benigno Casas**

DISEÑO Y FORMACIÓN: **Euriel Hernández**

COMPILACIÓN DE ARTÍCULOS: **Yolanda Ramos Galicia**

Suplemento *Diario de Campo* publica artículos, relatorías de foros, cartas, manifiestos, etcétera, que son enviados antes de la fecha de cierre. La responsabilidad del contenido de estos materiales es exclusivamente de sus autores.

ÍNDICE

4

El chile en la dieta mexicana

Janet Long

7

Donde acaban los gulsos y principia el asado.
La cocina en la frontera norte

Ma. Cristina Suárez y Fariás

12

El pan de pulque de nuestras
fiestas patronales

Sonia C. Iglesias y Cabrera

15

La antropología en el estudio y solución de
problemas de alimentación y nutrición

París Aguilar Piña

19

La comida salada en los conventos de monjas
de la Nueva España, siglos XVII y XVIII

Jiapsy Atlas González

21

Los dulces secretos de la vida conventual

Adriana González Monterrubio

24

La comida campechana:
historia de un proceso de transculturación

Claudio Vidillo López

27

Las salsas de chile en México

Yolanda Ramos Galicia

30

Ritual y sincretismo del mole prieto o Tilimolli
en Santa Ana Chiautempan, Tlaxcala

Yolanda Ramos Galicia

33

BIBLIOGRAFÍA
sobre cultura alimentaria

Recetarios • Estudios

Las ilustraciones de este Suplemento fueron tomadas de las siguientes publicaciones:

• Lomeli, Arturo, *El chile y otros picantes*, México, Editorial Prometeo Libre, 1987. • Ramos Galicia, Yolanda, *Así se come en Tlaxcala*, México, INAH, 1993. • Iglesias y Cabrera, Sonia y Samuel Salinas Álvarez, *El pan nuestro de cada día. Sus orígenes, historia y desarrollo en México*, México, CANAIMPA, 1997. • Bedolla, Ana Graciela y Juan E. Vanegas, *La comida en el medio lacustre*, México, Fideicomiso del Fondo de Participación Ciudadana para el Desarrollo Social en Iztapalapa, UAM-I, INAH, 1990. • Rabell Jara, René, *La cocina mexicana a través de los siglos. VI. La Bella Época*, México, Editorial Clio, 1996. • Villalobos, Hugo, *El pan y los panaderos de San Juan Huaczingo*, México, Gobierno del Estado de Tlaxcala, 1998. • Fernández, Adela, *La tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas*, México, Panorama Editorial, 1987. • Kurczyn, Sylvia, *Azucarados: afanes, dulces y panes*, México, XV Festival del Centro Histórico de la Ciudad de México, 1999. • Long, Solis, Janet, *Capsicum y cultura: la historia del chilli*, México, FCE, 1986. • Corina de temporada, *Lecturas-Abril 92*, Barcelona, Grupo Editorial Hyma, 1992. • Casanova, Rosa / Marco Bellingeri, *Alimentos, remedios, vicios y placeres. Breve historia de los productos mexicanos en Italia*, México, INAH-QEA, 1988. • Jean-Gérard, Sidaner M., *De un milenio a otro. Historia del consumo en México*, México, PROFECO, 1999. • González de la Vara, Martín, *La cocina mexicana a través de los siglos. V. Tiempos de guerra*, México, Editorial Clio, 1997. • *Slow*, revista internacional de gastronomía y culturas, Italia, publicación trimestral, año IV, número 1, mayo-julio, 1999. • *Revista A bordo*, de Aerovías de México S.A. de C.V. Edición especial, verano 1994.

Toda correspondencia dirijase a: Coordinación Nacional de Antropología,
Mtra. Gloria Artís Mercadet, Puebla núm. 95, Col. Roma, C.P. 06700, México, D.F.
Tels. 5525 3376 / 5207 4787, Fax 5208 3368,
Correo e: rmejia@conacyt.mx / sanzamu@yahoo.com



El chile en la dieta mexicana

Antrop. e Hist. Janet Long

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS, UNAM

El chile funciona como catalizador en la comida mexicana. Ha servido desde hace miles de años para modificar los sabores de la dieta básica del país, y además forma junto con el maíz y el frijol un complejo de elementos equilibrados entre sí; la falta de uno de ellos rompería el balance establecido y afectaría el valor nutritivo de los otros dos. El chile aporta además importantes cantidades de las vitaminas A y C, estimula el apetito, aumenta la secreción salivar y es un tónico del jugo gástrico.

El chile, conocido por los botánicos como *Capsicum*, spp., tiene una larga tradición cultural en México. Se le considera como una de las primeras plantas cultivadas en Mesoamérica, ya que una de sus especies, *Capsicum annum*, fue domesticada en esta zona durante la época prehispánica. Todas las especies del género *Capsicum* tuvieron su origen y domesticación en el Nuevo Mundo. No hay evidencia de su existencia en otros continentes antes del descubrimiento de América; tampoco hay referencias suyas anteriores al siglo XVI en lenguas antiguas como el sánscrito, el griego o el chino.





El chile ha contribuido con variedad y sabor a la dieta básica del mexicano durante los últimos 9 000 años; hasta cabría preguntar si el régimen básico hubiera perdurado tanto siglos sin el uso de este condimento, que ha aportado sabor, picor y variedad a la alimentación a través de la historia. Hoy en día forma parte de la dieta mexicana en todos los niveles sociales, hasta podríamos considerarlo como un común denominador entre clases. La suma de los rasgos comunes entre grupos sociales es lo que forma la base de la nacionalidad de un país. El chile es uno de los atributos que identifican la comida mexicana a nivel mundial.

Su uso principal a través de la historia ha sido como condimento, no obstante que ha tenido otros usos culturales. En la época prehispánica fue uno de los productos tributarios más comunes; también jugó un papel como medicamento, como arma defensiva, como ofrenda para los dioses y como objeto ritual. La validez de algunos de sus usos prehispánicos ha sido comprobada para la ciencia moderna. Hoy día, hay varios fármacos en el mercado fabricados a partir de la *oleoresina capsicum* (el extracto solvente del chile), que actúan sobre las membranas mucosas y se usan para aliviar los malestares de las vías respiratorias. En regiones aisladas del país, todavía se pueden observar usos del chile como ofrenda para solicitar a los dioses un favor o una buena cosecha. Su antiguo uso defensivo se refleja ahora en su utilización como base para la elaboración de gas lacrimógeno, empleado por la policía para el control de motines y protestas urbanas.

Gracias a la obra de fray Bernardino de Sahagún, se han conservado muchos datos sobre el uso del chile en la dieta de los antiguos aztecas. Ellos gustaban de la comida muy sazonada y picante y sabían aderezar con chile infinidad de platillos, como la cazuela de guajolote con chile bermejo, tomates y pepitas de calabaza molidas, muy parecida a la versión actual del pollo en pipián. Entre los manjares más apreciados en la mesa mexicana se encontraba el pescado blanco, preparado con chile y tomate, y el ajo-lote sazonado con chile amarillo. Sahagún describe muchos guisados condimentados con distintos tipos de chile, mezclados con tomate verde o jitomate. Era tan importante en la comida de los aztecas, que el padre fray Bartolomé de las Casas observó que "sin el chile, los mexicanos no creen que están comiendo". El uso más co-

mún del chile era el de elemento para hacer salsas, llamadas en náhuatl *chilmolli*. Sahagún describe minuciosamente tal variedad de ellas en venta en el mercado de Tlatelolco, que exige poco esfuerzo imaginar como eran los olores y sabores presentes en un día de tianguis. Hacían infinidad de salsas con el chile ahumado, verde, amarillo, suave, picante y muchos otros.

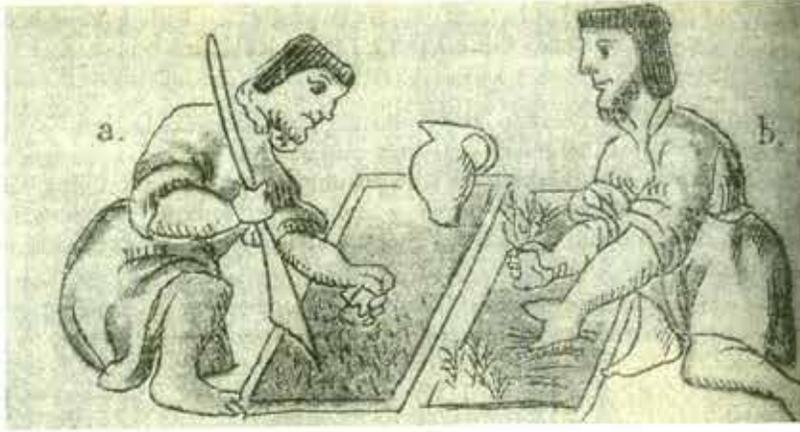
Los puestos de antojitos que proliferan en las calles y los mercados del México de hoy no sólo son consecuencia de las presiones de la vida moderna, ni de la falta de tiempo para sentarse a comer cómodamente en un restaurante, constituyen una larga tradición. En los puestos callejeros del México del siglo XVI, los vendedores ofrecían toda clase de antojitos y guisos sazonados con chile y tomate. No faltaban los elotes enchilados que se siguen ofreciendo en muchas esquinas de la capital. Había asimismo puestos de bebidas, algunas de ellas aderezadas también con chile, como el *chileatole* que despachaba la marchanta de atole, o la apreciada bebida de chocolate fino disuelto en agua de chile, llamado *chicahuatl*.

La llegada de nuevas plantas, animales y condimentos europeos durante el siglo XVI no afectó mayormente el uso y el consumo del chile en México, ya que los indígenas nunca abandonaron su dieta básica de maíz, frijol y chile.

En los siguientes años ocurrió un sincretismo alimenticio: la combinación de las cocinas de los mundos. En los mercados se podían ya encontrar productos españoles, compartiendo el espacio en los puestos con chiles, calabazas y verdolagas. Las marchantas de antojitos empezaron a vender en los tianguis chalupas con carne de cerdo y salsa de chile o quesadillas con salsa picante, mientras que en las casas españolas el maíz, el frijol y el chile comenzaron a aparecer en los guisos y estofados ibéricos, inaugurando una nueva tradición culinaria. Los promotores de este nuevo estilo de comer fueron probablemente los criollos, acostumbrados desde niños a los sabores de las dos cocinas.

Varios viajeros que visitaron el país durante los años de la Colonia, confirmaron la importancia de este condimento en la dieta mexicana, al visitar la zona del Bajío en 1764; el padre capuchino Francisco de Ajofrín reparó en que "las comidas propias del país" estaban "cargadas de chile", y enumeró los platillos que comúnmente lo empleaban, como el mole, clemole, enchiladas, tamales y pipián.

Después de la guerra de Independencia llegaron a México muchos visitantes, tanto europeos como norteamericanos; algunos de ellos escribieron sus opiniones acerca del chile. Como regla general, los forasteros se quejaban de la comida mexicana desde su primer contacto con ella. La marquesa Calderón de la Barca confesó que



Sería difícil afirmar qué zona del país tiene la tradición de consumir la comida más picante. Como el chile habanero es el más picante de todos los chiles, hay quienes afirman que la comida yucateca es la más picante; de hecho, las salsas yucatecas son sumamente picantes pero los platillos del estado casi no llevan chile como ingrediente. Los estados de Guerrero y Jalisco también tiene fama de servir comida muy picante, por ser las zonas de cultivo de los chiles costeños y de árbol. Por lo tanto, depende tanto del tipo y de la cantidad que se utiliza, como del sazón y gusto de la cocinera. Afortunadamente, existen chiles de todos los sabores y picores para complacer el gusto de todos.

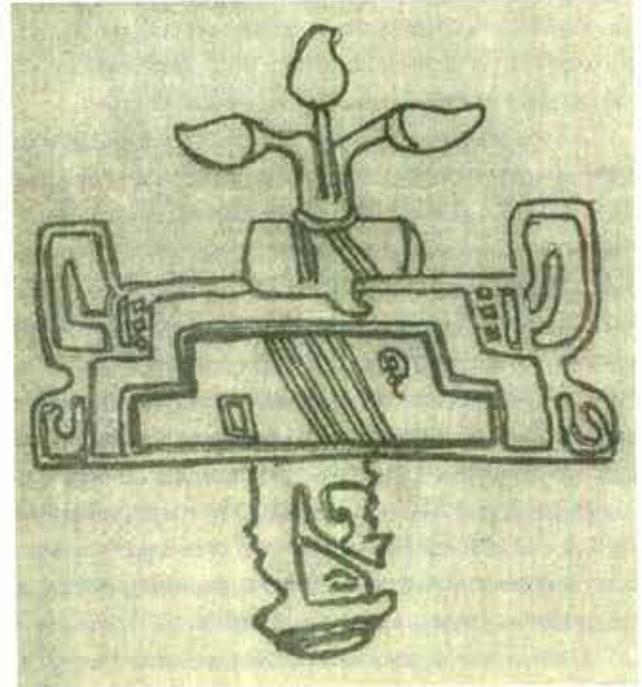
sólo "el hambre hizo pasadero el chile y el ajo", y que uno necesitaría tener la garganta forrada de hojalata para soportar la cantidad de picante que acostumbraban comer los mexicanos. Un viajero europeo que visitó México en aquella época afirmó que se usaba tanto el chile entre los mexicanos como la sal entre los europeos.

Hoy en día, la gran diversidad de la comida regional mexicana depende de varios factores, como los recursos económicos y naturales, el clima, sus contactos con otras zonas y la población étnica; depende además de los tipos de chile que se hayan desarrollado en la región. Muchas veces son los chiles locales los que dan el toque significativo a la comida, como es el caso del habanero en la comida yucateca, los *chilhuacles* y *chilcoxles* en los moles oaxaqueños, y los costeños en las salsas y los guisos de la costa de Guerrero.

El chile ha jugado un papel más importante en la dieta indígena que entre los mestizos, pues ha aportado color, sabor y variedad a su dieta de maíz y frijoles desde hace miles de años. Por lo tanto, sus alimentos suelen ser más picantes que los de otros grupos sociales. El chile piquín está asociado con la comida del indígena porque, siendo un chile silvestre, lo puede recolectar en el monte y muchas veces, en el curso de la historia, un taco de salsa picante ha sido su único sostén alimenticio.

En la actualidad muchas marchantas en los mercados buscan un chile menos picante como es el caso del guajillo. Los comerciantes también afirman que el consumidor actual es más conocedor y exige un producto de mejor calidad y sabor. La característica picante del chile no ha disminuido, pues esto depende de varios factores que están fuera del control del agricultor común.

La producción y la demanda de este condimento ha crecido con el correr de los años como un fenómeno natural, a causa del aumento de la población. En la última década se ha dado un incremento en su comercialización en las tiendas de autoservicio, aunque su mayor venta sigue ocurriendo en los mercados de plaza y en los comercios ambulantes. También se ha visto un aumento en la demanda para la exportación y para la industria procesadora, como en la de salsas y de chiles enlatados.



Bibliografía

- Ajofrín, Francisco de, *Diario del viaje que hicimos a México*, fray Francisco de Ajofrín y fray Fermín de Olite, México, 1936.
- Calderón de la Barca, Marquesa de, *La vida en México durante una residencia de dos años en este país*, México, Porrúa, 1974.
- Las Casas, Bartolomé de, *Apologética histórica de las Indias (1552)*, Madrid, Nueva Biblioteca de Autores Españoles, 1990.
- Long-Solis, Janet, *Capsicum y cultura: la historia del chilli*, México, Fondo de Cultura Económica, 1986.
- Long-Solis, J., M. Álvarez y A. Camarena, *El placer del chile*, México, Editorial Clio, 1998.
- Sahagún, Bernardino de, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, México, Porrúa, 1982.



Donde acaban los guisos y principia el asado.¹

La cocina en la frontera norte

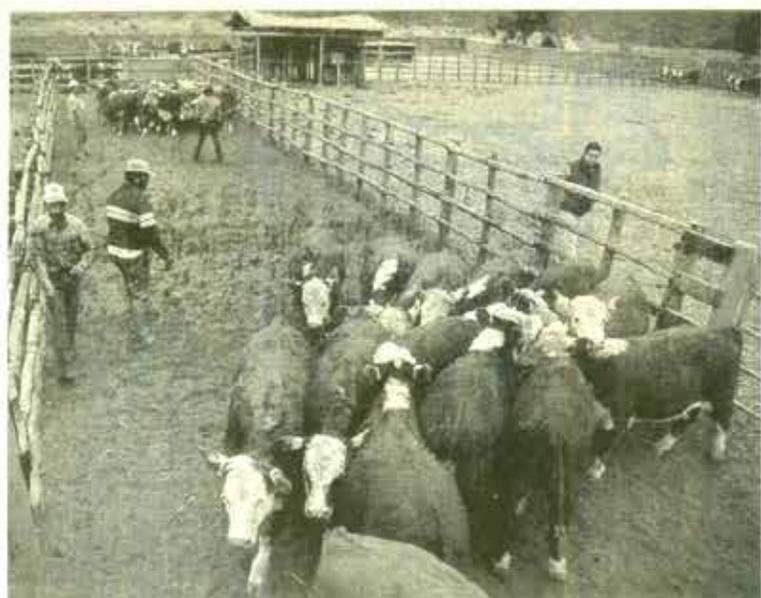
Mtra. Ma. Cristina Suárez y Farías

SUBDIRECCIÓN DE ETNOGRAFÍA • MUSEO NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA



L

a cocina de la frontera norte de nuestro país ha sido injustamente tachada de austera y pobre. Si bien es cierto que evoca una aparente sencillez, en el fondo esconde una complejidad gastronómica que apenas está por valorarse. El norte nos recuerda las inmensas haciendas ganaderas; también nos provoca el aroma de una buena carne asada, de un cabrito a las brasas, la delicadeza de las tortillas de harina, la textura tersa y suave de los quesos, la dureza y el crujir de las rojas manzanas y la frondosidad de los nogales y sus nueces. Pero este panorama no es tan simple, porque resulta que la frontera norteña presenta múltiples matices y una variación alimentaria digna de tomarse en cuenta. En cada uno de los estados fronterizos con Estados Unidos, la alimentación adquiere características muy particulares; concuerdo totalmente con Jorge Mejía Prieto,² cuando dice que las cocinas de nuestras fronteras mantienen identidades y diferencias inequívocas con las restantes cocinas nacionales. También es importante mencionar que a pesar de las diferencias, existen constantes, por ejemplo, en todo el norte el consumo de carne es muy importante, así como la utilización del trigo como



un elemento fundamental de la cocina. De la misma manera influye el hecho de que muchas de las verduras y hortalizas, comunes en el centro del país, en esta región o se desconocen o no se aprovechan en la alimentación humana.

Pero para que esta cocina se hiciera peculiar—como en otras partes de nuestro país—, debieron conjugarse una serie de factores. En primer lugar las condiciones ecológicas: las zonas áridas y el desierto proveen de una gran cantidad de alimentos desconocidos en otras regiones de México y obligan a la población local a aprovechar los recursos existentes. Debido a que la población indígena prehispánica de estas zonas era básicamente nómada, su cocina, así como las tradiciones asociadas a ella, no han influido en los hábitos alimenticios locales, como sucedió en otras partes de nuestro país; sin embargo, sí influyó de manera significativa la colonización inducida por los españoles a raíz de la conquista.

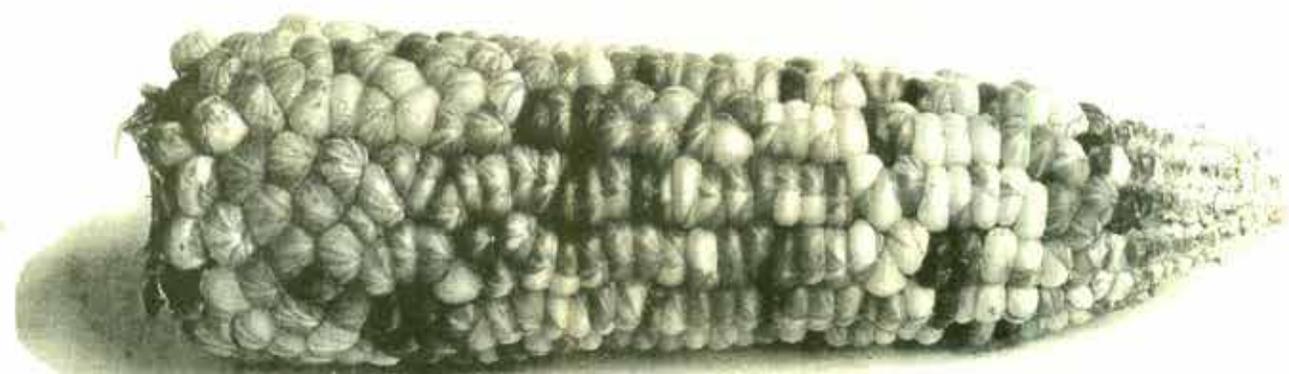
Por ejemplo en Coahuila, los tlaxcaltecas—llevados por los conquistadores— trajeron consigo sus costumbres e introdujeron cultivos como el maguey y el maíz,

dos productos que hasta la fecha tienen una presencia importante en la gastronomía regional; lo mismo sucedió en otros estados.

Nuestro recorrido se inicia por Tamaulipas, que tiene fama por sus magníficas carnes y sus antojitos regionales, además de que cuenta con una franja costera muy amplia, lo que permite a la cocina tamaulipeca enriquecerse con los productos del mar. Del lado sur, el estado forma parte de la Huasteca y comparte una tradición gastronómica parecida a la de la misma región de Veracruz e Hidalgo. Como ejemplo de ello podemos mencionar el *zacahuil*, enorme tamal ceremonial que se acostumbra preparar en las fiestas. Entre los platillos más populares encontramos las enchiladas tamaulipecas, el *huatape* de camarón, que se sirve como sopa, la sopa de flor de yuca, el escabeche de diversos pescados, los innumerables guisos preparados a base de jaibas, los tamales de camarón con calabaza, envueltos en hoja de plátano, el palmito con carne seca. La Huasteca también ha aportado platillos como la torta huasteca.³

Entre los dulces encontramos los pemoles de Altamira, así como la calabaza en tacha, la biznaga, la leche quemada, las cocadas, el ponteduro, los turrone, el desértico *mezquitamal* y las pepitorias de semilla de calabaza y azúcar.

Coahuila y Nuevo León pueden considerarse una unidad cultural, sus semejanzas son muy abundantes. Coahuila es un estado agrícola e industrial conocido por sus viñedos y los vinos producidos en ellos, sin embargo también son famosas las frutas de la sierra: los duraznos, los membrillos, los perones, las peras, los higos, las manzanas y desde luego las nueces que se utilizan de muy diversas maneras; además el desierto proporciona productos como la exótica y deliciosa flor de palma o el izote de la yuca con el que se hacen tortitas con huevo y fru-



tos como la pitahaya y la tuna. Nuevo León nos deleita con sus flautas o con el tamal de cazuela regiomontano. En Coahuila es una delicia el asado de bodas y la barbacoa de res, y en las mañanas no hay nada más delicioso que un reconfortante menudo, un machacado con huevo acompañado de tortillas de harina o el huevo con chori-zo, la salsa de queso, el menudo o los chilaquiles con frijolitos refritos, eso si siempre bayos, porque los negros no son del gusto de la mayoría. Para las enchiladas se usan unas tortillas teñidas de rojo rellenas de queso y cebolla picadita, se adoban con chile ancho y guajillo y se acompañan con crema y café negro.

En las fiestas se acostumbra la barbacoa de res, la carne asada y en los matrimonios el "asado de boda". Todavía se conservan algunas costumbres ancestrales, por ejemplo cuando se mata un cochino se le "hace la fiesta al puerco"; ésta consiste en aprovechar todo el animal.

En ambos estados se ha desarrollado una importante hibridación gastronómica, por ejemplo podemos citar los tamales, de influencia mesoamericana, pero pequeños, o el pan de pulque: trigo y pulque como fermento; desde luego no podemos dejar de citar las múltiples formas de preparar el cabrito, por ejemplo en su sangre, y que se conoce como "fritada", acompañada de tortillas de harina, aunque desde luego la forma más común de comerlo es a las brasas o al horno.

Al final de la comida hacen su aparición los dulces en almíbar, los rollos de nuez, las "glorias", las cajetas de frutas o las jaleas, los jamoncillos de leche con coco o con nueces, piñones o solos. En las bodas nunca faltan las hojarascas, delicadas y suaves pastitas que son un legado cultural muy antiguo, y que a pesar de ser dulces, constituyen una forma muy agradable de iniciar la comida. Existe un postre común a muchos estados de la República pero con múltiples variantes, este es la capiro-tada. En Coahuila se acostumbra en la Semana Santa y se prepara con pan seco y frito, manzanas, nueces, queso, coco y piñones; se baña con miel de piloncillo y se corona con huevo batido, para finalmente hornearse.

Como en el resto del país, las costumbres gastro-nómicas de Durango se encuentran estrechamente vinculadas a los factores geográficos, a las actividades productivas, al comercio y a las tradiciones. A falta de litorales, en este estado se cuenta con una buena cantidad de pastos propicios para la ganadería; asimismo, en la comarca lagunera, región que comparte con Coahuila, la ganadería lechera se encuentra muy desarrollada. Entre los platillos de mayor consumo encontramos el menudo, la cabeza de res a la olla, el lomo de cerdo con miel de maguey, las chuletas de carnero rellenas, el cabrito en su sangre estilo Laguna, las arracheras, el asado de venado, el machacado con huevo como el de los estados vecinos. Mención aparte merece el caldillo duranguense, considerado como el plato más representativo de la cocina de la entidad. El desarrollo avícola de la Laguna ha dado origen al pollo en crema, a la gallina "borracha" en salsa de



cacahuate o de avellana, a los patos en salsa negra y a las codornices fritas. La población indígena del estado -tepehuanos y mexicaneros- aporta viandas como la *chui-na* de venado, y otros guisos de conejo o de ardilla. Los panes más populares de Durango son el de trigo, el de harina integral y el de avena, además de las semitas de trigo y de las empanadas. Entre las bebidas destaca el mezcal, elaborado en Nombre de Dios y en Xoconoxtle, donde también se elabora aguardiente de uva y existen pequeñas vinaterías que todavía utilizan métodos tradicionales en su producción.

El estado de Chihuahua es conocido por las carnes asadas, producto de la extensa ganadería en la entidad, y a las que se suman la leche, los quesos como el Chihuahua, el asadero de Villa Ahumada y el menonita introducido por los inmigrantes holandeses y la mantequilla. El queso ran-chero se prepara con chile, lo cual estimula el apetito. Poco conocida en el centro de nuestro país es la sopa de chacales, elaborada con maíz seco y quebrado que en Coahuila se conoce como *chicales* y que se acostumbra en la Semana Santa; los *mochomos* de carne de puerco y la carne en caldillo. En Chihuahua se consume la carne seca en forma de "machaca", y un acompañamiento común es la sopaipilla, cuyo uso se ha extendido hasta el sur de Estados Unidos, elaborado a base de tortillas de harina fritas, a las cuales se puede agregar melaza y entonces se convierte en un delicioso postre. Las burritas también se hacen con tortillas de harina y se pueden rellenar de casi cualquier cosa. El grupo étnico más importante del estado son los tarahumaras o



rarámuris, cuya base alimenticia es el maíz, utilizado de muy diversas maneras. La forma más popular de consumirlo es mediante el pinole, al que ellos llaman *kobisi*. Para elaborarlo el maíz se desgrana y se tuesta sobre el fuego en una olla inclinada; una vez tostado se muele en el metate, obteniendo como resultado un polvo muy fino que se toma revuelto con agua, sin agregarle ningún otro sabor. El maíz también se prepara en forma de tortillas, gorditas, tamales o simplemente hervido y, en algunos casos, especialmente con el maíz tierno se elabora una especie de pozole llamado *oliki*, al que se le agrega carne de res o de puerco. Los tarahumaras se alimentan de muchos animales de caza menor como ratones, ratas, ardillas, lagartijas, conejos y cualquier otro del que dispongan; solamente de cuando en cuando consumen carne de venado o de res.

En Sonora, debido a su gran variedad de climas y recursos naturales, se ha dado origen a una cocina regional muy particular. Entre los platillos más populares podemos citar la sopa de aleta de caguama, los tamales de camarón de Guaymas, y las sopas y caldos de mariscos, además de sus jugosas carnes. También aquí el menudo con sus maíces reventados es infaltable, y en este estado nos volvemos a encontrar con el caldo de queso. Al igual que en otras regiones, es usual el puchero o cocido de carne de res con verduras, las *chivichangas* de res, de frijoles y de queso, la gallina pinta. De tradición yaqui es el *guacavaquí*, cocido de res sin sal que acostumbran los indígenas en Semana Santa y que se sirve en una vajilla de barro especial. La versión mestiza es el *guacavaque*, al que sí se le agrega sal y otros condimentos. Aunque la carne de venado no es fácil de conseguir en Sonora, se acostumbra la pierna de ese animal al horno o cocida en barro. Con la calabaza oreada que guardan los indígenas, se cocinan los *bichicoris*, espolvoreados con queso. De la misma procedencia debemos considerar el *guaromi*, el pinole de *pechita*, el "frijol con hueso", el

batarete (bebida espesa que se prepara con pinole, panocha, agua y sal), el *panique* o *napanoji* (pan de afrecho) y el pozole.

Los grupos indígenas del estado sonorense conservan parte de la dieta que los ha caracterizado por siglos. Así los seris, en la isla Tiburón, basan su alimentación en los productos que obtienen de la pesca, la caza y la recolección, así como de algunos alimentos que adquieren en las tiendas. Los pápagos y pimas obtienen su comida por los mismos medios, mientras que los ópatas comen regularmente tortillas, frijoles, pitahayas y tunas, además beben *tesgüino* y mezcal. Los mayos comen cecina de res, tortillas de maíz, habas, frijoles y frutas como el melón y la naranja. Las bebidas tradicionales son el *bacanora* (aguardiente que se obtiene del maguey mezcalero), el *tesgüino* ya men-

cionado, como en otras regiones del norte la cerveza se consume regularmente.

Baja California y Baja California Sur constituyen un verdadero lujo en lo que se refiere a la comida proveniente del mar. Debido a su escasa vegetación, es el desierto el que proporciona algunos productos como la pitahaya, la tuna de cholla y la ciruela de monte. En nuestros días la base de la alimentación de esta zona está constituida por frijol, maíz, harina de trigo, pastas industrializadas, carne y como hemos mencionado productos marinos. Mexicali se distingue por la sopa de pecho de caguama, y en Ensenada las langostas han tomado carta de naturalización; son deliciosos los chiles rellenos de atún, la langosta con piña y el cebiche de caracol; el cocido de res es un platillo muy popular y en él se incluyen varias verduras. También se acostumbra el menudo de panza y pata de res, y la barbacoa de res o de chivo para las celebraciones familiares. En los años recientes se ha popularizado la *discada*, y su consumo se ha ido extendiendo por todo el norte. Entre los platillos que podríamos llamar ceremoniales encontramos la Sopa fresca y la Ensalada de bodas, también llamada de *Todos Santos*.

Hacia el sur de la península la alimentación se basa principalmente en pescados, mariscos y crustáceos, provenientes tanto del mar de Cortés como del Pacífico. A pesar del calor, siempre se antoja un puchero de pescado y el huachinango a la naranja o la *almejada*, en cuya preparación se colocan las almejas de canto sobre la arena, poniendo sobre ellas ramas secas a las que se les prende fuego; este plato ha hecho famosa a la ciudad de Loreto. En toda el área se hacen tortillas de harina, y con ellas se elaboran empanadas de carne picada y guisada, de frijoles o de machaca, mismas que después se fríen. El callo de hacha se consume tanto en cebiche o cocteles, como cocinado. Un lujo gastronómico es el abulón empanizado, así como las almejas chocolatas al natural.

En esta región de México se cultivan dátiles, usados para hacer un sabroso dulce de dátil y nuez. Las tortillas de harina también se rellenan de dulce de guayaba o de frijoles refritos, con piloncillo y canela. Los buñuelos son típicos de la cuaresma, y los *chimangos* son frituras de harina de trigo que se acompañan con miel. De la leche se hacen jamoncillos y dulces de queso, y de las frutas distintos tipos de ates. Aquí la capirotada lleva además jitomate, el cual le da un sabor muy peculiar. La cerveza es la bebida más popular en toda la península.

La alimentación de los grupos indígenas de Baja California no es muy variada; los cochimies consumen productos como el maíz, el frijol y las tortillas de harina, e incluyen miel de abeja, tunas, quiotes, bellotas y piñones; rara vez comen carne y cuando lo hacen la prefieren asada. Los cucapás hacen por lo general tres comidas al día, y en la actualidad su alimentación se reduce a tortillas de harina de trigo, frijoles y café, persistiendo la costumbre de elaborar "quesos" de mezquite; además les gusta beber cerveza. Los kumiai basan su alimentación en el maíz, el frijol, la cebada y el trigo.

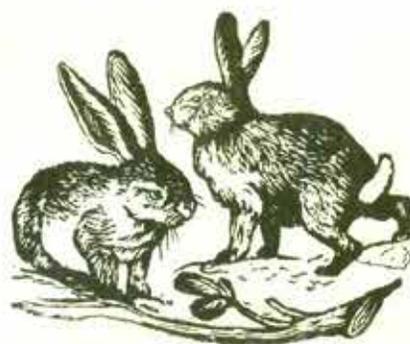
La región más apropiada para el cultivo de la vid en México, y consecuentemente para la producción del vino, es la Baja California, cuyo clima mediterráneo con lluvias escasas lo hace ideal. No es pues de extrañar que a su cultivo estén dedicadas alrededor de 7 500 hectáreas. Las zonas de producción más importantes son Tijuana, Tecate, el Valle de Guadalupe, Ensenada, el Valle de San Vicente, Santo Tomás, Santo Domingo y el Valle de Calafia.

Como hemos podido constatar, la alimentación norteña no tiene nada de simple, su variedad y riqueza están determinadas por múltiples factores sociales, económicos y culturales. Cada una de estas cocinas tiene una identidad propia que ha resistido la vecindad con Estados Unidos de Norteamérica; cada una de ellas posee una fuerza tal que sería imposible que llegaran a perderse, al menos eso es lo que esperamos.



Notas

- 1.- Esta frase es de José Vasconcelos y en la segunda parte dice: "...termina la civilización y comienza la barbarie".
- 2.- Mejía Prieto, Jorge, *La gastronomía de las fronteras*, México, CNCA, 1990, p. 14.
- 3.- Suárez y Fariñas, Ma. Cristina, "Región Norte", en *Atlas cultural de México. Gastronomía*, México, SEP-INAH-Pizuela, 1988, p. 40.





El pan de pulque de nuestras fiestas patronales

Mtra. Sonia C. Iglesias y Cabrera

DIRECCION DE CULTURAS POPULARES



El origen del pan de pulque

El nacimiento del pan de pulque de nuestras fiestas tradicionales es muy antiguo, su origen se remonta a los primeros años de la Colonia, pues formaba parte de la coquinería relacionada a las celebraciones patronales que dieron inicio poco después de la fundación de la nueva ciudad de México, que sustituyera a la derrotada Tenochtitlan.

La primera fiesta patronal que vio la capital de la Nueva España fue el famoso Paseo del Pendón, celebrada el 13 de agosto de 1528, día de San Hipólito, y a quien se erigió una iglesia en la actual avenida Hidalgo, por haber coincidido su santoral con la funesta fecha en que cayera el último reducto mexicana.

Un día antes del día 13, el Pendón, es decir, el estandarte que llevara Hernán Cortés durante la campaña de Tenochtitlan, se trasladaba de la iglesia de San Hipólito al Ayuntamiento, sito en la Plaza Mayor, de donde partía una procesión encabezada por el virrey, acompañado de dignatarios eclesiásticos y civiles. El encargo de portar el Pendón era el Alférez Real. Después de recorrer las calles de Empedradillo, Tacuba, Santa Clara, San Andrés, La Mariscal y San Juan, el





Pendón se colocaba en el balcón central del palacio virreinal, donde se llevaba a efecto una merienda con pan, pastelillos, golosinas, chocolate y vinos que los nobles y funcionarios de altor rango degustaban al tiempo que observaban corridas de toros y juegos de cañas, para después participar en las atrevidas mascaradas, o desfiles de compras que representaban episodios mitológicos o históricos.

Como es de suponerse, la fiesta patronal rebasaba los confines de la aristocracia y llegaba hasta el pueblo, en donde se convertía en una gran verbena, muy semejante ya a lo que serían las fiestas de los santos patronos de pueblos y ciudades. En esta verbena había mucha comida, aguas frescas y panes de fiesta, el otro nombre con que también conocemos al pan de pulque.

En general, el pan se consumió muy pronto en México, y como se vendía en mercados y plazas —ofrecido en grandes canastas por mujeres indígenas—, es muy factible pensar que el pan de pulque corrió la misma suerte durante la celebración del Paseo de Pendón, pues fueron las indias, con sus manos de artistas de la masa, quienes lo elaboraban para deleite de los participantes.

Los primeros panes de pulque que se elaboraron fueron tipo hogaza aplastada, de color marrón, con hendiduras en la superficie a lo largo de sus redondas orillas y grabadas con la *pintadera* o sello, que empleaban los panaderos españoles para distinguir sus panes de los ajenos, y que se usara durante todo el virreinato. Reminiscencia de esta *pintadera* son las actuales leyendas sentimentales o cómicas, hechas de pasta de azúcar, con las que se adornan los panes de pulque actuales.

Estos barrocos panes también se vendían en las llamadas "sombras", muy utilizadas en los mercados colo-

niales y que aún continúan empleándose para la venta en los tianguis ciudadanos y en las plazas de provincia. Consistían las tales "sombras" en la vara grande en cuyo extremo superior se ataban otras dos en forma de cruceta, sobre la cual se tensaba una manta cuadrada que protegía, como una sombrilla, a la vendedora, el petate y a la canasta donde se colocaban los panes. Con el tiempo, el puesto se fue transformando hasta llegar a ser el prototipo de puesto panero, que, desgraciadamente, hoy en día está sufriendo modificaciones al agregársele materiales plásticos, más baratos y de fácil limpieza y conservación.

El puesto clásico estaba construido con huacales de oate, techumbre de manta y blanquísimo mantel sobre el que se colocaban hojas de jabilla o de zapote, que servían de cama sobre la que se colocaban los panes. La vendedora se sentaba en un banquito de madera para atender a los compradores. Y si bien es cierto que se sigue respetando el techo de manta, la vara frecuentemente se sustituye por tubos, y los manteles y hojas por plástico de colores, que ni perfuma ni da sabor al pan.

Una plática con doña Gloria

Un domingo soleado, lento, abigarrado, caminaba curioseando por la histórica plaza de Coyoacán, por ese Jardín Hidalgo donde fuera erigido, por órdenes de Hernán Cortés, el primer ayuntamiento que existió en la Nueva España. Mi paseo me llevó hasta la iglesia de San Juan Bautista, pesada, austera, grande, un verdadero trasatlántico de Dios —pensé—. Ahí, hacia su esquina izquierda, me encontré con Gloria Landón, señora joven, morena y amable, que vende el pan de pulque que ella misma elabora en un pueblo cercano a Chinconcuac, en el Estado de México. La vi sentada detrás de su puesto de dorados panes y me acerqué a ella para platicar sobre su oficio. Así, me enteré que no es una panadera improvisada de momento, sino que ya su tatarabuela hacía pan para venderlo afuera de las iglesias en las celebraciones de los santos patronos. Habían sido varias las generaciones de mujeres hacedoras de pan entre sus antepasadas: su tatarabuela, bisabuela, abuela, madre y ella misma, doña Gloria. Todas dedicadas, con amor y ahínco, a la noble tarea de satisfacer nuestra vista y deleitarnos con el sabor de su magnífico pan de fiesta.

Doña Gloria Landón me platicó que los materiales originales han cambiado, que ahora se usa el plástico, que las bolsas de poliestireno han sustituido a las hojas verdes de jabilla con que se cubría el pan, para luego envolverlo en papel de estraza. La jabilla no sólo daba sabor y aroma a los panes, como hemos visto, sino que también permitía que se conservaran suaves por más tiempo, para no hablar de la parte estética que, como dice doña Gloria, desmerece con el plástico. Pero así son los cambios que trae consigo el tiempo y hay que amoldarse a ellos, ya que por otro lado está el aspecto económico, pues las hojas de jabilla, que antes se daban a las orillas del río del pueblo de doña Gloria, y de las que

podía uno abastecerse con tan solo cortarlas, ya no existen, por la sencilla razón de que el río se entubó. Así pues, comprar las hojas en los mercados sale muy caro y, obviamente, las bolsas y los manteles de plástico son más baratos y durables. ¡Qué se le va a hacer!

Pero el pan de pulque sí subsiste y hay muchas más variedades que en la Colonia. Doña Gloria, amable y sonriente, me enseñó y describió los panes que, en ese momento, lucían sobre su puesto para la venta.

—A ver, marchanta, ¿dónde están esas yerbas tan verdes y bonitas que no las veo?

—Pus no le digo que no hay en el pueblo y comprarlas no costea. Se llaman jabilla.

Corrí al diccionario de mexicanismos de Francisco Santamaría que por años me ha acompañado y busqué la palabrita de marras. Decía: "Jabilla (*Hura crepitans*, L;H polyandra, Baill) f. Árbol corpulento, de América intertropical, propio de tierras cálidas; de corteza recia, erizada de agujones, hojas acorazonadas, dentadas, flores unisexuales. Se le usa mucho como planta de ornato en jardines y paseos de Cuba. El látex que mana de la corteza es sumamente cáustico, debido a lo cual causa a menudo gravísimos accidentes en los ojos de los hacheros que cortan el árbol; sus raíces envenenan el agua que las baña en los arroyos, a cuyas orillas de ordinario crecen; madera blanca suave, de poco uso. Llámase también jabillo o habillo, salvadera y de otros modos".

Bien es cierto que cada día aprende una algo. ¡Con que ésta es la famosa plantita!

—Y dígame, marchantita, este pan con qué se hace, qué lleva que sabe tan rico.

—Pues verá, se hace con harina de trigo, manteca vegetal, azúcar, levadura, pulque y pintura vegetal. Todos estos ingredientes se amasan, pero antes se deja reposar el pulque que se va a utilizar y se agregan a la masa los residuos que quedan en el fondo. Por eso se llama pan de pulque, aunque algunos panaderos ya no se lo están poniendo. ¡Vaya usted a saber por qué! Ya con la masa lista, se empieza a dar forma a los panes, se les pone huevo en la parte de arriba para que oscurezca y brille, y se mete al horno de ladrillos durante diez minutos, por que el calor es muy fuerte y con eso basta.

—A ver, doña Gloria, estos panes que están en su puesto son de dos tipos, ¿verdad?, porque veo que hay otros que no son de pulque, aunque también son panes de fiesta, ya que siempre los encontramos en los días que se festeja a los santos patronos.

—Sí, es cierto, mire, le voy a decir cuáles panes tengo. Estos de forma rectangular y con colchoncito enredado se llaman *cartuchos* o *gusanitos*; el redondo, parecido a las *conchas* y con el copete amarillo, es *bonete* y también le dicen *picón*; a esos otros, se les dice *redondos chicos*; y a los de más allá, *Chicharrones*. Estos panes grandes y redondos son los más antiguos, son como hogazas, y, como ve usted, tienen su letrero en pasta amarilla. Todos tienen su brillo café de huevo.

—Sí, ya veo que tiene sus letreros chistosos, ¿Cómo surgió esa costumbre?

—Pus, quien sabe... Desde que yo me acuerdo se hace. Yo creo que la misma gente lo fue pidiendo y de ahí se agarró la maña; por que luego perdían: "Me da uno pa' mi suegra". Y así le fuimos poniendo al pan.

—A ver, doña, méncioneme algunos letreros.

—Pus verá, les ponemos: "Para los dos", "Para la familia", "Para mi suegra", "Para mi mamá", "Para mi abuelita", "Para mi pinche suegra".

—Oiga, pero éste último es groserito, ¿no?

—Sí, claro, hay de todo. Eso depende de la colonia. Por ejemplo aquí en Coyoacán no podemos poner panes con letreros con picardías, no los compran, son muy catrines. En cambio, en barrios muy populares sí les encantan y se venden rápido. Todo es según...

—Pues a mí sí me gustan esos panes, señora Gloria, por que creo que en ellos se expresa el ingenio popular, aunque a veces se emplee una que otra grosería, por que hay unos que son muy simpáticos. Pasa lo mismo que con los letreros de los camiones de carga, ¿no cree? Esos otros panes que están allá son diferentes, ¿de qué están hechos?

—¡Ah! Los que usted está viendo son los que le digo que no son de pulque, aunque también se venden en los días de fiesta. Mire tenemos los *cocolos* grandes, las *semas* de trigo y el integral de centeno que contiene pilloncillo, anís y levadura.

—Marchanta, me gustaría contarle la historia del *cocol* y la *semita*, pero ése es otro cuento que algún día escribiré. Por lo pronto me despido de usted y le agradezco mucho la plática. Hasta luego y gracias.

—Sí señora, hasta luego. No se le olvide comerse los panes acompañados de una taza de chocolate o de champurrado; sobre todo en la nochecita que llueve y hace frito...

—¡Claro que sí, doña Gloria! Hoy mismo en la noche voy a seguir su consejo. Por lo pronto déme uno de esos panes que dicen: "Para todos los c..."

Referencia

* Iglesias y Cabrera, Sonia C., *El pan nuestro de cada día. Sus orígenes, historia y desarrollo en México*, Cámara Nacional de la Industria Panificadora, México, 1997.

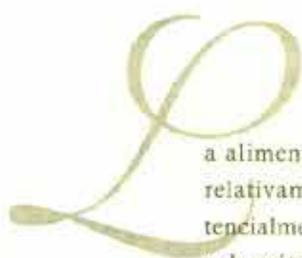




La antropología en el estudio y solución de problemas de alimentación y nutrición *

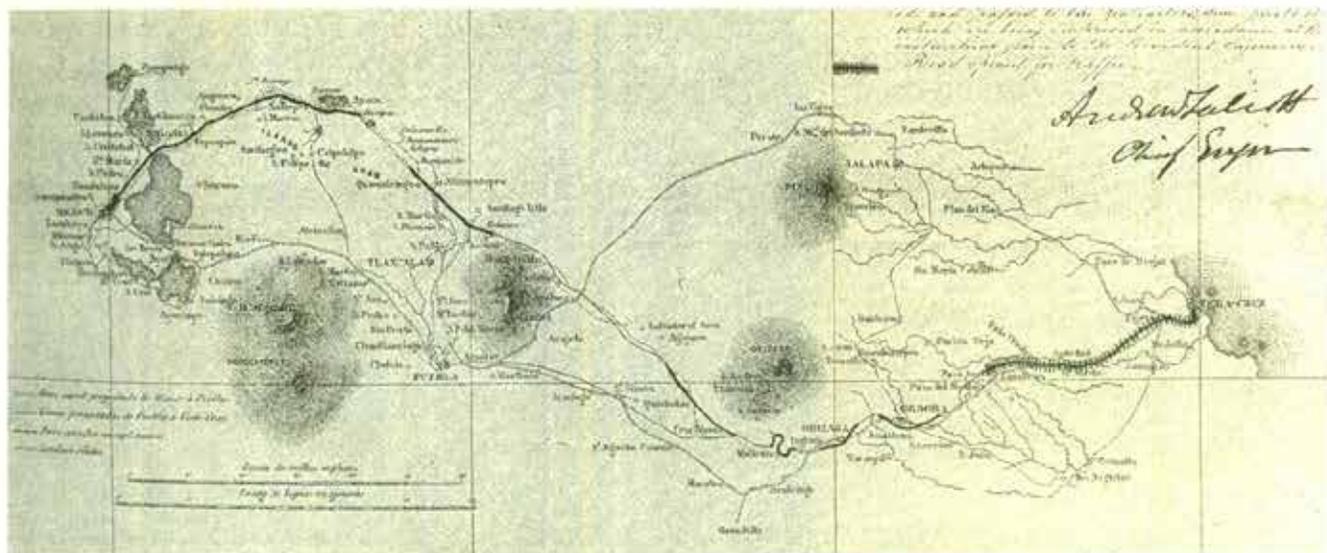
*Etnlgo. Paris Aguilar Piña ***

ESCUELA NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA



a alimentación como objeto de estudio de la antropología es relativamente reciente y los alcances han sido hasta ahora potencialmente enriquecedores. Sea por falta de un cuerpo teórico y de método acabado, sea por una perspectiva parcial de lo que significa el fenómeno, los alcances reales del estudio antropológico no han sido plenamente vislumbrados. Sin embargo, como afirmara Pelto (1988), la investigación sobre antropología alimentaria y nutricional ha aumentado de manera importante en los últimos años, moviéndose en diferentes direcciones, principalmente hacia la creación de políticas alimentarias y planes de nutrición, o hacia la orientación indirecta y para contribuir a comprender el comportamiento social para la nutrición.

La presente exposición tiene como finalidad resaltar algunos aspectos sobre la importancia de la antropología, en la reflexión, el análisis y la resolución de problemas asociados con el fenómeno alimentario y nutricional. Para ello, expondré sucintamente lo que a mi juicio constituyen los diferentes planos generales en los que el estudio antropológico se vincula con la alimentación y la nutrición.



Para fines de análisis nos permitiremos distinguir cinco niveles principales de acción, en los cuales la antropología delimita su actividad.

La antropología alimentaria como objeto de enseñanza y reflexión crítica

Uno de los principales problemas que enfrenta el análisis antropológico es la resistencia y creencia de que la alimentación es un problema fundamentalmente fisiológico o, en un terreno más social, es un problema de salud-enfermedad o de determinación de estatus social. En el mejor de los casos, con determinar el estado de nutrición de la población y los índices de talla y peso, como antropólogos nos damos por bien servidos.

El fenómeno alimentario es un acto cotidiano y necesario, esta naturaleza lo constituye como una *estrategia de sobrevivencia colectiva*, y en ese sentido como un fenómeno que se permea de un sinnúmero de marcas sociales e individuales y, al fin y al cabo, culturales.

El sentido del estudio académico de los problemas de antropología alimentaria y nutricional es sensibilizar al estudiante (principal, pero no solamente) de las escuelas de antropología, acerca de la trascendencia que, incluso en su misma vida, tiene el fenómeno alimentario y al mismo tiempo generar un cuerpo teórico conceptual sólido y homogéneo para delimitar el contexto de un reflexión de este tipo.

La antropología de la historia de la alimentación

Al modificarse un régimen alimenticio se modifican los elementos objetivos y patrones culturales y anímicos que lo sustentan. De esta dinámica histórica, al antropólogo le interesa definir la manera en que los cambios mencionados se han dado, con el fin de reconstruir, mediante el recurso de la tradición, los patrones objetivos y subjetivos de los sistemas alimentarios pasados y presentes.

Es importante no perder de vista el hecho de que la alimentación humana es un acto fisiológico, en la medida en que inmerso en él actúa el mecanismo por excelencia de obtención de nutrientes; la nutrición es un acto económico en el sentido de que establece relaciones que gestionan el flujo energético mediante la economía del cuerpo y del medio ambiente, y es un acto político en la medida en que estipula patrones dietéticos a seguir y por ese camino altera el sentido de la vida de las personas (Lomnitz / Lomnitz, 1987), además de ser condición necesaria para su obtención, el conformar sistemas complejos de interrelación social.

Vale la pena concretar proponiendo que, como hecho histórico, a la antropología le compete comprender el proceso y las condiciones que conformaron determinadas formas de alimentación, sin perder de vista el conjunto de factores y fenómenos asociados a dicha historia.

La antropología como descripción de los sistemas de alimentación

Este aspecto vincula el problema de la historia con el del método antropológico. Si bien la reconstrucción histórica de los sistemas alimenticios puede tener algunos límites comprensibles, la investigación etnográfica puede ayudar a resarcirlos.

No es razonable plantear soluciones a problemas que no conocemos, pero es menos razonable imponer caminos alternativos si no estamos familiarizados con la especificidad del fenómeno alimentario.

Mediante la etnografía es posible vislumbrar un fenómeno desde el punto de vista del observador y desde el punto de vista del sujeto observado, de manera que esta herramienta nos pueda ofrecer dos versiones radicalmente opuestas.

El papel de la descripción antropológica en el estudio y solución de problemas de antropología alimentaria y nutricional, consiste en delimitar cuidadosamente

los alcances reales, o al menos más próximos a la realidad, de un programa que apunte a la solución de un problema de este tipo; pero sobre todo permite al observador comprender de mejor manera la perspectiva cultural que el individuo o la comunidad tengan de su propia alimentación.

El diagnóstico cultural de los sistemas de alimentación

Una vez reconocidos los elementos que conforman a determinado sistema de alimentación, el antropólogo puede ayudar a definir y detectar las características y resistencias culturales que permitirían o no la implementación de programas de asistencia, así como las condiciones en las que éstos se podrían desarrollar.

Sin embargo, existe otro plano en que el diagnóstico se vuelve esencial, éste es el de la preservación y rescate de los sistemas alimentarios como patrimonio del individuo y su comunidad.

Ante la avalancha de *modernidad* que asola a todos los países pero principalmente a los "menos desarrollados" (lo que sea que signifique eso), hemos observado que la subordinación de las formas tradicionales de alimentación se encuentran en franco peligro de extinción, siendo sistemáticamente desplazadas por la cultura de la *prisa* y la *eficiencia*, en donde el espacio cultural para preparar y consumir el alimento se ha convertido en un obstáculo.

Hoy más que nunca, en las grandes ciudades del mundo la gente tiene menos tiempo y espacio para comer, y por lo tanto una relación cada vez más distante con la base de su sustento. En los países latinoamericanos, en donde la tradición culinaria es milenaria y profundamente arraigada a los fundamentos culturales y ecológicos, se desarrolla un "novedosa" forma de comer: parado, a medias y de prisa. Si a esta situación le añadimos el añejo problema "sin solución" de la desnutrición, el panorama resulta poco alentador, por más que "nuestros" "modernos" "dirigentes" nos digan que las cifras dicen lo contrario.

La construcción de propuestas para la preservación y adecuación de los sistemas alimenticios tradicionales, vistos como estrategias histórico colectivas de sobrevivencia. La alimentación humana lleva el sello de la cultura y como tal posee características que la hacen específica. De entre ellas me interesa resaltar una fundamental, me refiero a su carácter como estrategia de subsistencia: es decir, el hombre históricamente ha generado un espacio en su cultura y en su medio para apropiarse del alimento. Esto lo ha llevado a crear formas y sistemas histórico específicos de organización para obtenerlo, y con ello formas de verse a sí mismo, a los otros y al entorno en el que vive. Desde esta perspectiva, cuando nos referimos a las "cocinas tradicionales" no estamos hablando sólo



de esa parte estética y agradable de un aspecto de la cultura, de hecho estamos hablando de todo un sistema de valores de un grupo social que con el paso del tiempo y de las circunstancias ha ido conformado una idiosincrasia compleja para enfrentar el problema de la supervivencia.

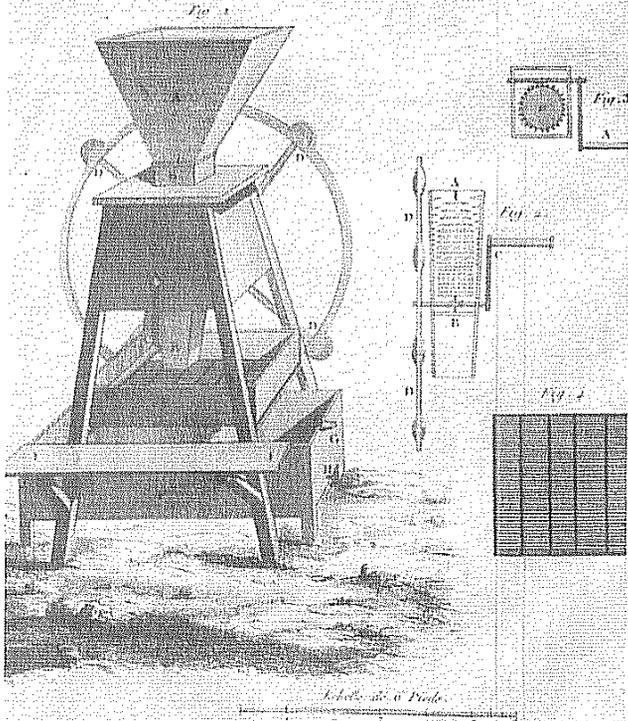
De éstas, vale la pena detenernos en dos aspectos de esta estrategia: su carácter colectivo y su capacidad intrínseca de generar un espacio cultural conocido como identidad.

El primer caso define de hecho la característica natural de la alimentación humana; otras especies se agrupan para obtener su alimento, sin embargo no son capaces de organizarse para producirlo, distribuirlo, procesarlo y consumirlo (asunto aparte es la desigual distribución de la riqueza). Esta característica ha trascendido a través de toda la historia humana e incluso hoy, donde aparentemente el comer "sólo" es algo muy común; no está demás voltear a ver el contexto en el que el alimento llega a nuestra boca.

El segundo aspecto está directamente relacionado con el primero: el hombre crea alianzas emocionales, sociales y de todo tipo que lo llevan a experimentar una identidad no sólo con los sujetos que lo rodean, sino con los elementos objetivos que posibilitan esa identificación.

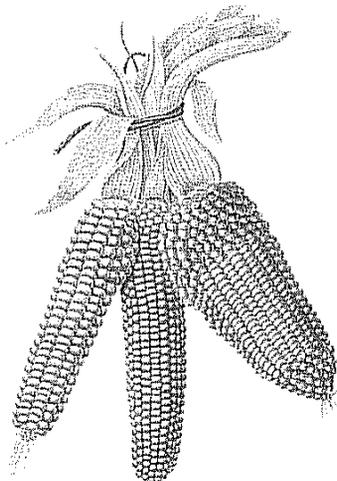
MOLIN

pour moudre le Froment de terre



De este modo un platillo de los llamados “típicos”, es tradición sólo por que los sujetos que lo elaboran han generado un código cultural y biológico de identificación que les permite reconocer en él gustos o disgustos, experiencias presentes o pasadas y en general les remite a un mundo propio que les pertenece por sobre todas las cosas.

Por ello es esencial construir propuestas que respeten estas características, mismas que si bien no son el todo de la alimentación humana (queda todavía el problema de calidad de los alimentos que forman parte de estos sistemas alimenticios), nos ofrecen un punto de vista no ponderable pero legítimo de los elementos a considerar para resolver uno de los grandes males de toda la historia humana, que en nuestros días lo han disparado como para deleite de no sabemos quien.



- *Resumen de la ponencia presentada en la Conferencia Internacional En el umbral del milenio, “Cultura-ecología-género-violencia. Reflexiones desde el Cusco en el umbral del milenio”, Mesa Cultura alimentaria, 22 de abril de 1998, Cusco, Perú.
- **Profesor titular del Proyecto de Investigación Formativa “Antropología Alimentaria”, ENAH.

Bibliografía

Foster, G.M.

1969 *Antropología aplicada*, México, FCE, 348 pp. (Colección Breviarios, 232)

UNESCO

1988 *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*, Barcelona, España, Serbal/UNESCO, 312 pp. (Col. Libros del Tiempo, 26)

Lomnitz, Claudio/Larissa Adler de Lomnitz

1987 “Planeación y tradición: la cultura de la alimentación en México”, en *La alimentación del futuro*, México, UNAM, pp.167 -184.

Goody, Jarck

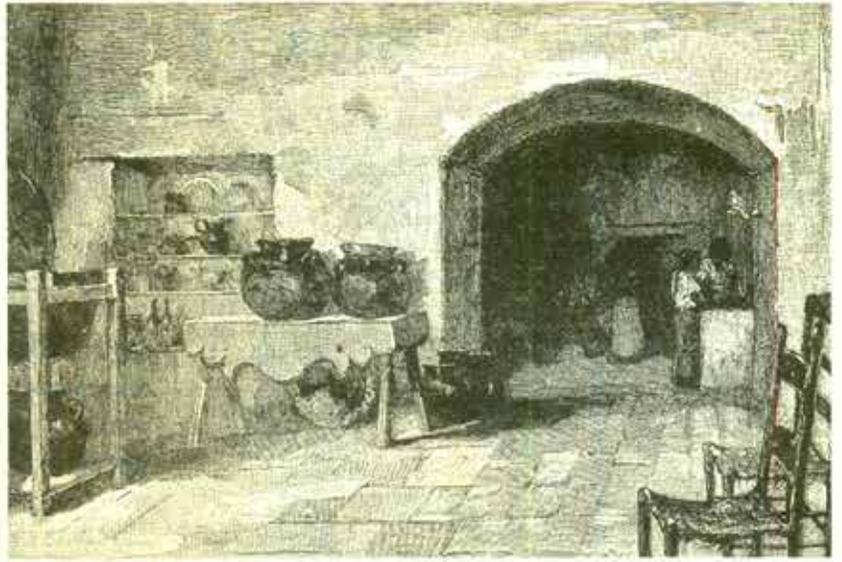
1995 *Cocina, Cuisine y Clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona, España, Gedisa, 309 pp. (Col. Hombre Sociedad/Serie CLA-DE-MA)

Ritchie, I.A. Carlson

1994 *Comida y civilización*, Madrid, España, Alianza, 272 pp. (Col. El Libro de Bolsillo, 1214)

Doode, Shiko/Ema Paulina Pérez (comps.)

1994 *Sociedad, economía y cultura alimentaria*, Sonora, México, CIADAC/ CIESAS, 452 pp.



La comida salada en los conventos de monjas de la Nueva España, siglos xvii y xviii

Pasante de Antrop. Jiapsy Arias González

ESCUELA NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA



¿Qué historia puede haber detrás de esos tamalitos mañaneros o fiesteros o de la gallina enchilada, o de los ricos chiles en nogada, o de ese succulento lomo adobado, o qué tal en nuestras sabrosas enchiladas?

Una de esas tantas historias que se encuentran ocultas en múltiples y deliciosos guisos es el llamado mestizaje culinario. Diversos autores nos comentan que este acontecimiento surgió durante la primera mitad del siglo xvi, cuando se establecieron los fundamentos de la cocina mexicana, conocida y disfrutada en la actualidad. Las nuevas plantas, especias, animales, utensilios de cocina, técnicas culinarias, técnicas de sembrado, nuevos nombres para los alimentos, en fin, cualquiera de los elementos traídos por los conquistadores, se combinaron con los alimentos locales, produciéndose con el paso de los años el surgimiento de una nueva cocina.

El mestizaje propició una actitud diferente, una manera distinta de preparar los alimentos. Este hecho se dio en uno de los lugares más místicos e interesantes: los conventos de monjas, donde repercutieron los más grandes platillos con sus



distintos sabores y olores, que degustaron y agradaron a un sinfín de religiosas y grandes personajes. Este fue uno de los tantos espacios donde los tamales se hicieron agregándoles manteca de cerdo, animal recién traído a México; las tortillas se consumieron como principio y fin de las comidas; los guisados y los aderezos se comían hervidos con su epazote; comenzaron a freirse con chorizo, a molerse y cubrirse con queso y a mezclarse con carne de puerco. El aceite sirvió para preparar todo tipo de caldillos en los que reinó el jitomate molido en molcajete, junto con el ajo, cebolla y especias asociados con el chile, sin olvidar el guacamole preparado con aguacate y jitomate mexicanos, cebolla y perejil europeos.

Todas las monjas se dedicaron a la preparación de platillos, unas más que otras, ya que esta práctica varió según las constituciones o reglas de cada convento. Josefina Muriel (1994: 476) cita que algunas se esmeraban en crear los mejores platillos para obsequiar a los bienhechores, alcanzar favores, agasajar a los seculares y recibir a los virreyes junto con sus esposas; sin olvidar que también los preparaban especialmente para sus celebraciones religiosas. Es curioso señalar que la mayoría de las monjas, al tener sus guisos especiales, cuidaban celosamente de sus recetas, tal vez por el temor de la competencia ya que muchas de ellas vendían dichos guisos para su subsistencia.¹

Algunos de sus manjares que iban saliendo de las nuevas combinaciones de ingredientes, quedaron plasmados en los recetarios escritos por las monjas. Remitiéndonos de nuevo a Muriel (*ibidem*: 478), señala que uno de los recetarios conocidos es el *Libro de cocina del con-*

vento de San Jerónimo, donde aparecen recetas copiadas por Sor Juana Inés de la Cruz; la selección de platillos presenta guisos de la segunda mitad del siglo xvii.

Existen otras recetas culinarias recopiladas por Salazar Monroy (1945: 3-45), de apuntes de cocina que las religiosas conservaban en sus conventos de la ciudad de Puebla: como las de Santa Rosa de la orden dominica, las de Santa Mónica de la orden agustina, las de Santa Clara perteneciente a la orden franciscana, y por último las de Santa Teresa de la orden carmelita. En ellas se describen algunos guisos que datan desde finales del siglo xvii a principios del xviii. Como una probadita nombraré algunas de ellas: por ejemplo, entre las salsas o caldillos se encuentra la salsa de almendras de San Blas, la salsa de almendra para pollo y la salsa de harina; entre las sopas están la de leche, la de tortilla con longaniza, la de camarones, y la de carnero, entre otras; y por último, como guisados representativos tenemos a la torta de arroz, el gigote² de gallina, los exquisitos y variados moles poblanos, el pipián verde, los chiles en nogada, el pescado frito, los tamales cernidos, aguacates rellenos, pichones con aceituna, guisos de conejo, barbacoa de olla, estofado de perdicés, patitas de puerco, ternera mechada, entre otras delicias al paladar.

En conclusión, podemos decir que afortunadamente hoy en día se pueden observar, pero sobre todo saborear, estos y otros platillos de nuestras afamadas monjas, originarias de algunos conventos de ciudades como Morelia, Querétaro, Xalapa, Celaya, Oaxaca, San Miguel de Allende, Puebla, etcétera, y con algunas diferencias podemos disfrutar dichos platillos en muchos de nuestros hogares, permitiendo así su permanencia y esperando que perduren por muchos y muchos años más.

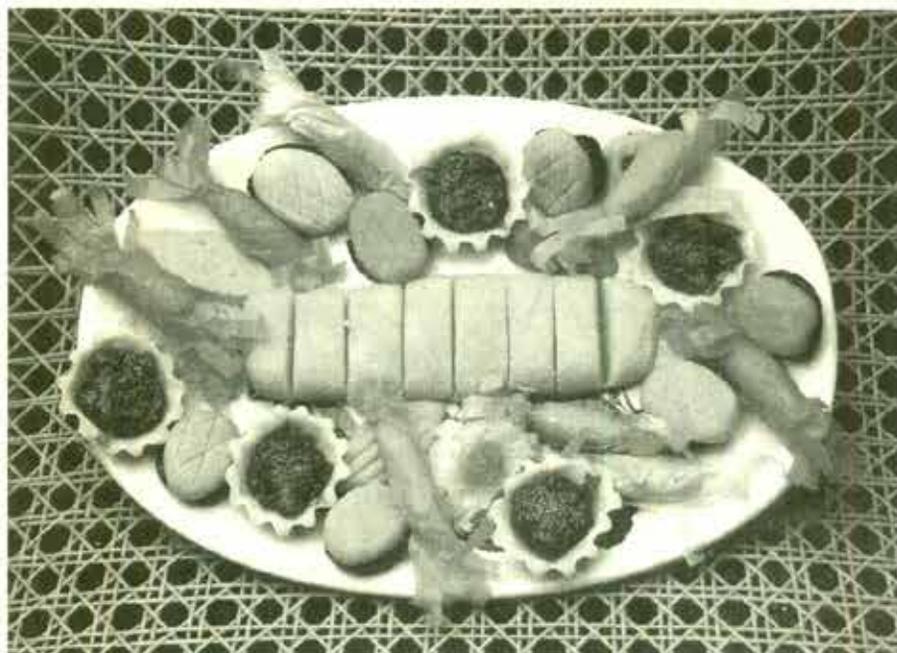
Notas

¹ Hay que señalar que esto sería hasta finales del siglo xviii, sobre todo en los conventos de las calzadas, al imponerles la vida en común, pero en especial por la desamortización de los bienes eclesiásticos, ya que ellas no acostumbraban vender sus platillos; también hay que especificar que cada orden religiosa tenía su propia receta y por ende diferentes sabores, y lo único que se repetía eran los nombres.

² Esta palabra se refiere a la carne picada que se sumerge en manteca, y en cualquier otro alimento picado en pedazos muy menuditos.

Bibliografía

- DE LA CRUZ, JUANA INÉS, Sor, *Libro de cocina del convento de San Jerónimo*, México, Instituto Mexiquense de Cultura, 1996.
Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario, 1888 (reproducción facsimilar), México, Porrúa, 1992.
 MONROY, Salazar, *La típica cocina poblana y los guisos de sus religiosas*, México, Impresos López, 1945.
 MURIEL, Josefina, *Cultura femenina novohispana*, México, UNAM, 1994.



Los dulces secretos de la vida conventual

Pasante de Etnohist. Adriana González Monterrubio

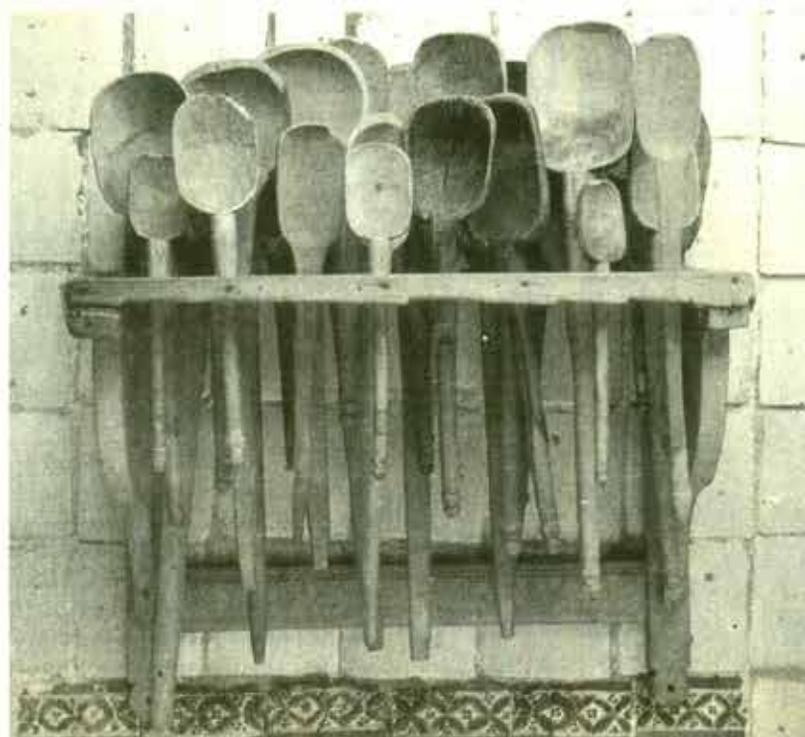
ESCUELA NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA



Desde los tiempos prehispánicos, el hombre ya estaba familiarizado con el consumo del dulce, representado en distintas formas mediante las frutas como el zapote, el mamey, los tejocotes, las ciruelas, nanches, capulines, guayabas, piña, tunas de distintos colores, pitaya, sandía, jicama; la miel en sus diversas variedades (de maguey y de abeja), la melaza llegaría con los conquistadores y la miel de maple.

Con el tiempo fueron llegando otros frutos del viejo mundo, como los higos, la pera, distintos tipos de manzana, el melocotón, el durazno, prisco (que es una especie de durazno pequeño), membrillos, moras, naranjas, limones, toronjas (estos tres últimos, introducidos por los árabes a España), lima, cidro (que es semejante al limón), granada, uva, melón, plátano, fresa y dátil; muchos de éstos introducidos a España gracias al comercio y las guerras de conquista de ese país en los continentes africano y asiático.

Pero no hay que olvidarnos de otros productos de origen mesoamericano como el cacahuete, el *huatli* o amaranto y las pepitas de calabaza; y de Europa la nuez, la almendra, la avellana, el piñón y la castaña.



La cocina española trajo consigo además las especias, mientras México aportó dos productos que ahora se conocen mundialmente, me refiero al cacao y la vainilla. El cacao tenía las funciones de medicamento, alimento, elemento ritual y monetario, y en la época colonial su consumo más común era tomándolo como una bebida espumosa, a veces condimentada. Con la llegada del ganado vacuno vino la leche, además, el azúcar sustituyó a la miel y se le incorporó la vainilla (originaria ésta del actual estado de Veracruz, en un principio los españoles la consideraron como un aromatizante, pero poco después averiguaron que dicha planta era comestible y a mediados del siglo XVI convirtieron su producción en una industria).¹

Otras especies provenientes del viejo continente y otros lugares fueron el clavo, la nuez moscada, el jengibre, el azahar, el azafrán, el ajonjolí, el comino, el anís y el azúcar, este último originario de la India o posiblemente de China. Desde tiempos antiguos, esta planta se domesticó en Nueva Guinea, y ya en la era cristiana se empezó a fabricar el azúcar en el área indo-irani de Kuzestán, desde donde se comercializaba hacia el oeste con otros productos; luego los moros llevaron la caña de azúcar para aprovecharla desde el Mediterráneo oriental, pasando por el África Magrebi hasta España.²

Los dulces del viejo mundo

Cuando la cultura mora y árabe invadieron la península ibérica, llevaron consigo nuevas costumbres y nuevos hábitos alimenticios como el consumo de dulces. Se produjo así una gran variedad de éstos en España, más concretamente en conventos y beaterios donde se adaptaron las recetas de los árabes, haciéndolos propios. Muchos de

los dulces que hoy se dicen "típicamente mexicanos" tienen origen árabe como son: las frutas cristalizadas, el muégano, los caramelos, los mantecados, pasteles y bizcochos; los mazapanes, alfajores, rosquillas de almendra, polvorones, jamoncillos, que de éste hay muchas variedades como el de almendra, coco, leche o el de pepita; los alfeñiques (el nombre proviene de la palabra árabe *al-fenid*, que significa azúcar) que en México los conocemos como charamuscas o melcochas, camotes y calabazas cristalizadas, entre otras.³

Otros dulces que no podemos dejar en el olvido son los turrone, los churros, las natillas que no sólo se probaban en los conventos sino también en pastelerías, confiterías o casas de gula, de donde se inspiraron libros como *El arte de la cocina*; *La cocina de la Serenísima Princesa de Portugal Doña Juana*; *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*, y en donde también surgieron nuevas fórmulas y recetas.

La sociedad novohispana

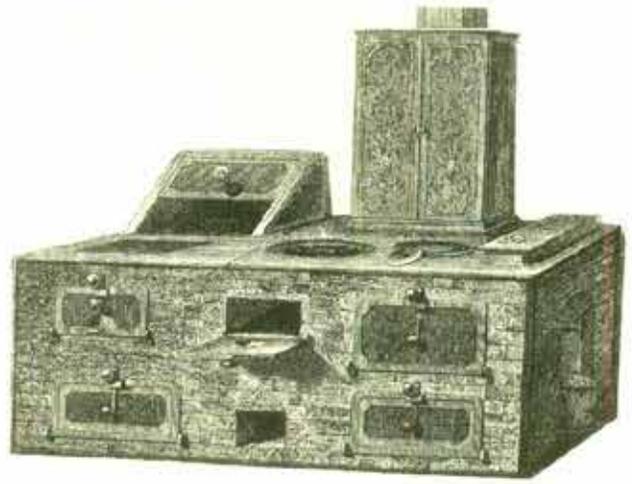
En el siglo XVII, la confitería y repostería en nuestro país gozaban de gran fama gracias a las influencias antes mencionadas, pero para esta época hubo otra influencia de la cocina francesa, y ésta se inclinaba por el refinamiento en la elaboración de los dulces, no obstante la particular predilección hacia los producidos por las monjas. Estos dulces eran conocidos gracias a que las religiosas invitaban a probarlos, o simplemente los regalaban a personalidades importantes como el virrey, el arzobispo, a miembros de la Audiencia y el Cabildo, con el fin de obtener a cambio una contribución generosa para su convento o, en el caso del arzobispo, para que guardara una oración para estas monjitas que le deleitaban con tan exquisitas e irresistibles golosinas. Un religioso que tuvo la suerte de probar dichos manjares fue el fraile irlandés Tomás Gage, quien procedente de España llegó a disfrutar —desde su llegada a Veracruz— algunos confites, mermeladas y jaleas; fue recibido con dulces "hechos con tanta delicadeza y de aspecto exquisito a la vista que era difícil resistirse para degustarlos" (Mariano de Cárcer, 1995: 201 - 202).

Las monjas disponían de sus propios recetarios cuyo contenido guardaban con sigilo, para que no sufrieran cambio alguno sus recetas. No obstante, algunas de ellas llegaron a conocerse a través de las sirvientas y estudiantes que estaban en contacto directo con dichas fórmulas, dejando así de ser un secreto. Cada convento tenía su especialidad, tratando de no copiarse entre ellos. Josefina Muriel menciona algunas especialidades de las monjas en la ciudad de México. Las de La Concepción hacían empanadas, las de San Bernardo elaboraban toda

clase de dulces y conservas, además de bizcochos y empanadas; las de La Encarnación se especializaban en chicha y miel rosada; el convento de San Jerónimo en alfeñiques y caramelos, en tanto las religiosas de Santa Catarina hacían toda clase de dulces y empanadas. A las Capuchinas de Nuestra Señora de Guadalupe se les atribuía la elaboración del más rico chocolate de la ciudad.

Otra ciudad con méritos por sus ricos dulces era la de Puebla; sus conventos —como el de Santa Rosa que destacaba por el turrón amarillo y la leche de mamey— gozaban de fama entre los golosos y hambrientos de probar cosas nuevas. El convento de Santa Mónica destacó por la producción de yemas reales, alfajores, rosquillas de almendras, polvorones y jamoncillos; el convento de Santa Clara era muy conocido por sus camotes y sus tostaditas, y las Carmelitas por sus confites como los alfajores de luz y el dulce de cielo.⁴ En todo convento o casa de buenas familias no podía faltar el pan de dulce, los pasteles, los bizcochos y los bollos acompañados de una deliciosa taza de chocolate caliente. Martín González de la Vara menciona una receta que fue aceptada universalmente en el siglo xvii, y ésta constaba de cacao con azúcar, canela y vainilla como únicos ingredientes, y el consumo de esa bebida en los conventos llegó a tal grado que se convirtió en un vicio; algunos llegaron inclusive a consumir ocho jicaras diariamente, con la justificación de que les ayudaba para el estudio y la oración por largo tiempo.⁵

Los libros o recetarios de cocina conventual
Hoy en día son muy escasos los recetarios de las monjas, ya que eran guardados celosamente y sólo tenemos conocimiento de algunos como el libro de cocina del convento de San Jerónimo, atribuido a Sor Juana Inés de la Cruz en la selección y copiado del recetario; con él dio a conocer uno de los aspectos que se negaba a compartir, es decir, los guisos y dulces en donde destacan pastres di-



versos así como varios tipos de buñuelos, el "bien me sabe", el camote molido con almendras, el hojaldrado, los alfajores, cajetas, las conservas de pilas, tamales dulces, etcétera.

Actualmente podemos conocer dichos dulces gracias a aquellas monjas que aprendieron dichas recetas, y a las sirvientas y doncellas que estaban en contacto directo con la cocina religiosa. A través de todas ellas se han transmitido las recetas de generación en generación, y dichos dulces dejaron de ser un secreto, ya que ahora se pueden encontrar en mercados, ferias, dulcerías, supermercados e incluso en puestos callejeros que los pregonan.



Notas

¹ Patricia Rain, "Vainilla: orquídea dorada de las Américas", en Long, Janet, *Conquista y consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, 1997, pp. 283-284.

² Sidney W. Mintz, "El dulce intruso: el azúcar en el nuevo mundo", en Long, Janet, *op. cit.*, p. 229.

³ "La pintura, la escultura y las artes suntuarias", en Weckmann, Luis, *La herencia medieval de México*, México, FCE/ COLMEX, 1996, pp. 585-586.

⁴ "La literatura devota. La literatura gastronómica femenina. La música. Pinturas. La cultura. El bordado. Las matemáticas", en Muriel, Josefina, *Cultura femenina novohispana*, México, UNAM, 1994, pp. 476-477.

⁵ González de la Vara, Martín, "Origen y virtudes del chocolate", en Long, Janet, *op. cit.*, pp. 295-296.



La comida campechana: historia de un proceso de transculturación

Dr. Claudio Vadillo López

ESCUELA NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA



El vínculo histórico que construyeron los habitantes de Campeche e Isla del Carmen con poblaciones de otras regiones del circuncaribe, desde la época colonial, está vivo en los sabores, olores, colores y composición de la variada y exquisita comida campechana.

Campeche tiene un rico acervo alimenticio de antigua raíz maya. Recibió a lo largo de su historia la influencia hispánica, la africana y la americana con la llegada de los conquistadores, trabajadores, viajeros y migrantes que trajeron de muy lejanos lugares patrones alimenticios distintos a los del mundo prehispánico.

Desde el punto de vista alimenticio en Campeche, como en la península de Yucatán, tuvo lugar un proceso de transculturación entendido como un "proceso de transferencias culturales a través de fronteras grupales, creando vínculos de conocimientos convergentes entre grupos que en ocasiones luchan y otras veces se desposan" (Arizpe, Lourdes-Wolf, Eric, 1997: 54).

El cimiento del proceso de transculturación, el sustento local campechano, fue la larga presencia de la cultura maya, que

en la actualidad se mantiene casi con su perfil originario en los tamales de masa de maíz, el platillo que más ha resistido el cambio de productos y costumbres alimenticias, y del cual hay una gran variedad como por ejemplo, los sorteados pequeños y morenos, con carne de puerco y achiote o los abultados y blancos colados, con carne de pollo, envueltos ambos en hoja de plátano.

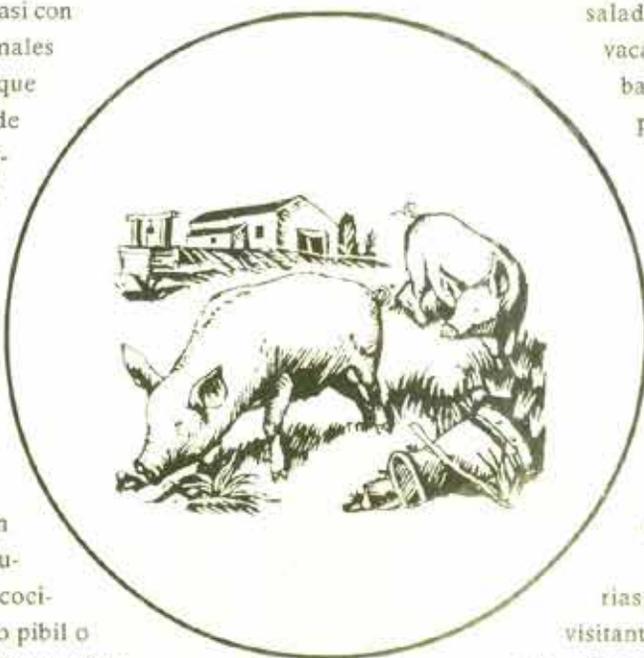
En Campeche como en el resto de la península de Yucatán, se practica todavía el cocido bajo tierra conocido como pibil o muchil, que en el resto de Mesoamérica y el Caribe se conoce como barbacoa. Según el historiador José Enrique Ortiz Lanz, "algún autor se ha atrevido a afirmar que los pibipollos fueron traídos de Lima por los españoles, debido al uso de la hoja de plátano. Esta aseveración es fácil de rebatir al recordar que esta hoja no es la única alternativa para envolver los tamales, además el uso del pib está documentado desde tiempos muy antiguos".¹

Junto a los tamales en la mesa regional, actualmente se sirven platillos como el jamón claveteado, la huevita de robalo, la sopa de arroz blanco, los macarrones, el pámpano pohchuc, el esmedregal en vinagreta, el bacalo con aceitunas, el pibipollo, la cochinita pibil, etcétera, que no tendrían su sabor característico sin ingredientes "extranjeros" como las especias, el achiote, el garbanzo, el ajo, productos todos que provenían de los puertos circuncaribeños desde el siglo XVIII, y que no sólo se consumían en las ciudades portuarias, sino también en los hatos ganaderos y en los cortes de palo de tinte y maderas, donde laboraban la mayoría de los peones endeudados de Campeche hasta antes de 1906.

Los españoles trajeron, además de los productos peninsulares, la papa del Perú y la yuca de las Antillas, alimento preferido de los esclavos de las haciendas azucareras coloniales, quienes comenzaron a sembrarlo para su consumo personal en los caminos y guardarrayas, a orillas de las fincas, y que cuando fueron liberados lo difundieron, enriqueciendo la gastronomía de la región.

Sin conocer la fecha exacta del arribo de la yuca a Campeche, es posible que éste haya sido más temprano que la papa por el intenso comercio marítimo que se estableció desde un principio de la conquista entre el puerto de la Habana y los de Campeche.

Un hecho similar pudo suceder con la difusión de los platillos afrocubanos como la carne mocha, cocido u olla podrida llamada en Cuba cocido criollo o ajiaco, que consiste en que en una cazuela en que se mezclan carne



salada, aguja de puerco, carne de vaca, tocineta y tasajo de vaca, garbanzos, yuca, malanga, boniato, plátanos, chayote, berenjena, maíz, calabaza y papas, toda clase de especias, tanto secas como frescas, azafrán y zumo de limón o naranja agria, casi los mismos ingredientes que lleva el puchero campechano. Además de otros platillos cubanos como el plátano asado, los plátanos rellenos, los piononos de plátano, etcétera.

A lo largo de tres centurias, los grupos de emigrantes y visitantes caribeños, los piratas ingleses, entre otros, trajeron a Campeche e

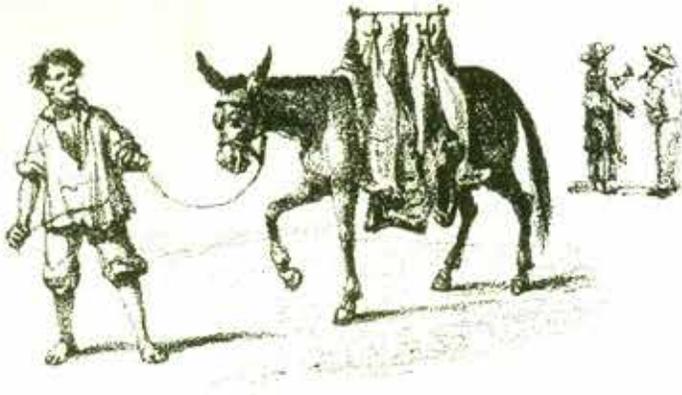
Isla del Carmen productos y procedimientos de cocinar que introdujeron nuevos sabores, cambiando simplemente el gusto de alimentos que ya existían aquí desde la época prehispánica; tal es el caso de platillos como los morros con cristianos, los tostones de plátano, el frijol con puerco, el puchero, varias formas de guisar el pargo, los camarones, langostinos, tortugas, las horchatas, los churros, el tamal de cazuela, las guayabas, etcétera.

En cuanto a las bebidas, la costumbre de beber ron también llegó del Caribe, como se narra en el libro *Añoranzas del viejo solar carmelita*,² que testimonia que en las tabernas a la orilla de la Laguna de Términos se bebía ron "Habanero", que hasta la fecha lleva ese nombre, dejando atrás la demanda de rones como el "Jamaicano" y el "Holandés", procedente de las Guyanas.

En los años treinta había en Campeche una serie de comidas³ de raigambre local y de tradicional estilo caribeño, como la sopa de arroz negro, los chayotes rellenos de picadillo, el pavo a la crema de arrocha, la sopa de arroz con menudos, sopa de pan con caldo de frijol, la salsa de chile seco de Campeche, la ensalada de jicama, ensalada de escabeche, el pan de cazón campechano, la cochinita de salpicón, tortugas en ajiaco, la cochinita pibil, las costillas de puerco asadas, mondongo de puchero, sopa de cabeza de pescado, papas rellenas de sardinas, etcétera.

Además de los caribeños, a la comida campechana se incorporaron los alimentos que arribaron a la costa, en el siglo XX, como parte de la cultura de los migrantes procedentes de la región de Tuxpan, Veracruz, que llegaron a los bosques y litorales campechanos a trabajar en la ordeña del chicozapote, el corte de maderas preciosas, la pesca de camarón y la explotación del petróleo.

Entre los chicleros, desde principios del siglo XX, se dio un contraste de preferencias de consumo que después conformaría la actual pluralidad alimenticia, pues



los trabajadores campechanos y yucatecos comían tortilla de maíz, pozol, frijoles, cebollitas, aguardiente, arroz, naranja agria y tepache; en cambio, los que llegaron de Tuxpán, Veracruz, donde las compañías petroleras y ferrocarrileras habían desplegado sus costumbres gastronómicas desde principios del siglo xx, gustaban de la tortilla de harina y los enlatados de leche Nestlé, salmón y sardinas, traídos de la ciudad de México, para cocinar empanadas que se llevaban a las largas jornadas de trabajo en la selva.

La cocina campechana se sustenta en la naturaleza y la economía regional de la península de Yucatán, pues en la lejana colonia de los puertos campechanos se exportaban al circuncaribe palo de tinte, tortuga, pescado salado, sal, almidón, frijol, cacao, harina y frutas, granilla, plátano, arroz. Y en contraparte, se importaban de Nautla, Tampico, Tuxpán y Tecolulia –procedentes de la Huasteca– productos como la caña de azúcar, ganado, tabaco, café, etcétera; del puerto de Frontera los artículos tabasqueños, y del norte de Chiapas, arroz, cerdos en pie,

maíz, manteca, aguardiente, cacao, café, etcétera; de Sisal los productos yucatecos como chile, maíz, manteca, etcétera.

Nuevos sabores regionales se fueron conformando con productos de origen extranjero que llegaban a costas mexicanas, más allá del Atlántico, por Veracruz, Frontera y Sisal, tales como comino, clavos, orégano, ajo, pasas, aceitunas, almendras de España vía la Habana; cacao y café de Jamaica; tabaco de Cuba y Puerto Rico; pimienta de las Antillas; canela de Ceilán; mantequilla, quesos, bacalao, barriles de ginebra, cerveza, etcétera, de Nueva York, Nueva Orleans y de Liverpool vía Jamaica.

De esta manera, la actual comida campechana es fruto de una historia de confluencias de productos alimenticios que fueron llegando a la región en diferentes etapas, dando origen a una cocina que expresa un largo proceso de transculturación de las tradiciones culinarias maya, hispánica, afrocaribeña y americana.

Notas

- 1.- Ortiz Lanz, Enrique, "Placeres olvidados: la cocina del mundo maya", en *Artes de México*, núm. 46, 1999.
- 2.- González Mier, Gabriel, *Añoranzas del viejo solar carmelita*, Universidad Autónoma del Carmen, 1993.
- 3.- Lavalle de Hernández, Faustina, *Cocina y guisados de Campeche. Recetas experimentadas*, Campeche, Camp., 1939.





Las salsas de chile en México

Antrop. Yolanda Ramos Galicia

CENTRO REGIONAL DEL INAH EN TLAXCALA

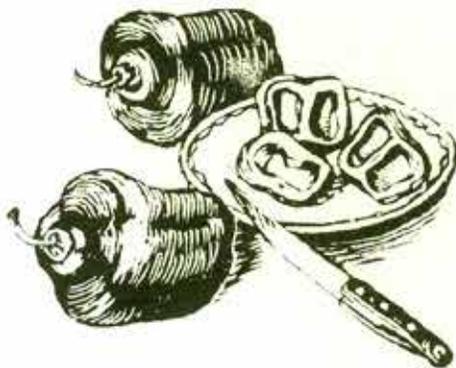


El chile pertenece al género *Capsicum annum*, de la familia de las *solanáceas*. La palabra chile proviene del náhuatl *chilli*, aji o pimienta de las Indias, como le denominaron algunos cronistas. Los arqueólogos lo consideran una de las primeras plantas cultivadas en Mesoamérica, junto con el maíz, el frijol y la calabaza.

El chile cuenta con una larga tradición cultural en México. Las variedades que más se han cultivado son la *Capsicum annum* y la *Capsicum pubescen* que requieren de un clima templado.

En tiempos prehispánicos, los aztecas o mexicas utilizaban diferentes variedades de chile, para preparar sus salsas o *molli*, como ellos les llamaban. Entre ellas encontramos el *tonalchilli*, chile del sol; el *cuauhchilli*, chile de árbol, el *chiltécpitl*, chile pulga y el *milchilli*, o chile de milpa, entre otros más. Fue tan importante el chile que los mexicas tuvieron una diosa llamada *Tlatlahuqui Cihuatl Ichiltzintli*, Señora Roja del Respetable Chile, a la que dedicaban fiestas y ceremonias.

Con este venerable fruto, los aztecas llegaron a preparar una serie de guisados y salsas que comían cotidianamente,





pero que también servían como ofrendas en las celebraciones dedicadas a los dioses de su extenso panteón. Así por ejemplo, elaboraban *chilmolli* de chile amarillo y tomate, para no mencionar unos cuantos platillos.

El uso del mole fue tan común que incluso se vendía en los mercados en enormes cazuelas, donde se preparaban los *chilmolli*s por las laboriosas manos de cocineras indígenas. Las fuentes que nos dejaron los diferentes cronistas del siglo XVI, testimonian la importancia que tenía el chile entre la antigua población mexicana. Fray Bartolomé de las Casas (1474-1566), afirmaba acertadamente que "sin el chile los mexicanos no creen que están comiendo", sentencia que no ha perdido nada de su vigencia.

Así pues, el chile ha sido una de las más importantes contribuciones del México prehispánico a la cultura gastronómica universal. Hoy en día el chile forma parte de la dieta diaria del mexicano de todos los niveles sociales, siendo por lo tanto una constante cultural y un común denominador alimenticio entre las diferentes clases sociales que integran la sociedad. Si consideramos a la suma de los rasgos culturales comunes a todas las clases sociales como la base de la formación de la nacionalidad y de la identidad de un país, es sin duda alguna el chile uno de los rasgos que identifican el ser del mexicano.

Para preparar las diferentes salsas de chile, tradicionalmente se emplea el molcajete de piedra o cerámica y su tejolote, o temolote, que sirve para machacar,

triturar y moler los ingredientes que conforman las salsas. Se trata de un instrumento prehispánico cuya palabra proviene del náhuatl *molcaxitl*, compuesta de *molli*, salsa y *caxitl*, recipiente; de tal manera que la palabra significa, recipiente que sirve para hacer salsas.

Las variadas comidas regionales que integran la gastronomía mexicana han sabido aprovechar con gran sabiduría e imaginación las diferentes clases de chiles que existen en el país para elaborar moles, salsas y pipianes de muchos sabores, colores y olores y distintos grados de picor del chile que excitan y estimulan agradablemente el apetito.

El chile es el condimento indispensable para preparar toda clase de guisos. Su uso e importancia gastronómica se ve continuamente acrecentada. Además de sus posibilidades culinarias, al chile se le atribuyen cualidades curativas para remediar algunas enfermedades como la tos, las heridas de la lengua, las infecciones del oído, el dolor de dientes, los mareos, las hemorroides, el estreñimiento, además de mejorar la circulación sanguínea y ayudar a tener una buena digestión.

México es un país salsero por excelencia. En la más simple y sencilla comida nunca falta una buena salsa en la mesa. Más aún, cuando los campesinos no tienen nada para comer, una salsa molcajetada será suficiente para mitigar su hambre preparándose un taco con sabrosas y calientitas tortillas, al que puede agregar frijoles, si los hay, o bien un pedazo de queso. Pero si tampoco hay queso, siempre habrá manera de conseguirse algunos huevos

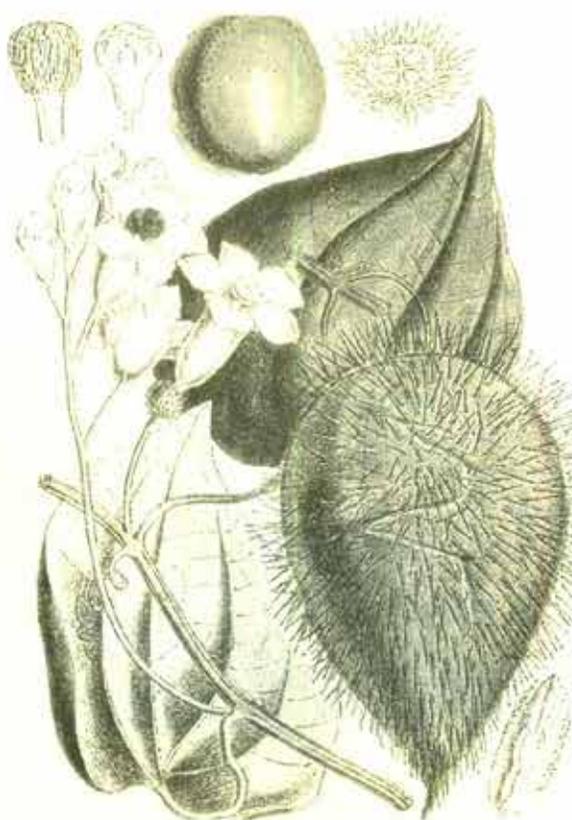
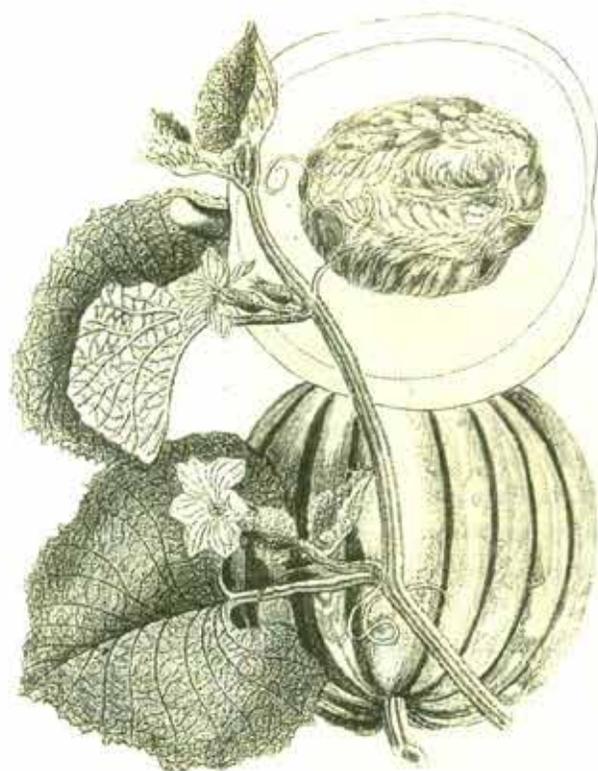
para prepararlos con salsa y disfrutar de un exquisito taco de huevo y salsa. Durante la temporada de lluvias, en el campo mexicano crecen espontáneamente ciertas plantas comestibles, que los campesinos suelen recoger para hervirlas con ajo y cebolla, cocerlas al vapor o en caldo y comérselas acompañadas de salsas sabrosas y picositas. Así, resuelven el problema de la comida de manera rápida y sabia.

La variedad de salsas con que cuenta México es infinita. Se cocinan con numerosas variedades de chiles: jalapeño, serrano, chilaca, dulce, manzano, habanero, pasilla, morita, y los chiles secos como el guajillo, cascabel y catarina, entre otros. Se mezclan principalmente con tomates, jitomates, ajo y sal; empleando chiles frescos o tostados. También se cocinan salsas mucho más elaboradas, que se utilizan para aderezar y cocer carnes como la barbacoa de carnero en mixiote.

Las salsas se pueden preparar crudas o cocidas, todo depende de la comida que se va a guisar para comer y de la región en donde se viva. En el altiplano central, donde se encuentra el estado de Tlaxcala, normalmente se acostumbra poner en la mesa, a la hora de la comida, tres de la tarde aproximadamente, una salsa verde o roja para comerla en tacos con la sopas o para servirla directamente en la sopa aguada, si son caldosas (nunca se sirve en las cremas), y arriba del arroz. Los guisados (plato fuerte), si no fueron preparados con chile también se acostumbra comerlos con un poco de salsa, todo depende del gusto de las personas; a falta de salsas simplemente se comerá mordisqueando un buen chile verde fresco, asado o frito ("to-reados") para darle mas sabor a la comida.

A continuación veamos un pequeño esquema de los chiles mexicanos según sean secos o frescos:

CHILES SECOS	Chile ancho, mulato, pasilla, de árbol, serrano, morita, cascabel, guajillo ancho, guajillo de punta, chipotle meco y colorado, chiltepil, piquín, etcétera.
CHILES FRESCOS O VERDES	Serrano, jalapeño o cuaresmeño, de milpa, loco, de cera, manzano, chilaca, habanero, piquín, etcétera.
SALSAS CRUDAS	Salsa mexicana o pico de gallo Salsa estilo pulquería Salsa verde de tomates Salsa de chile piquín Salsa de chilacas Salsa de chile habanero
SALSAS COCIDAS	Salsa de chile chipotle Salsa de chile cascabel Salsa de chile pasilla Salsa de chile de árbol Salsa roja de jitomate Salsa de chile morita





Ritual y sincretismo del mole prieto o Tlilmolli* en Santa Ana Chiautempan, Tlaxcala

Antrop. Yolanda Ramos García

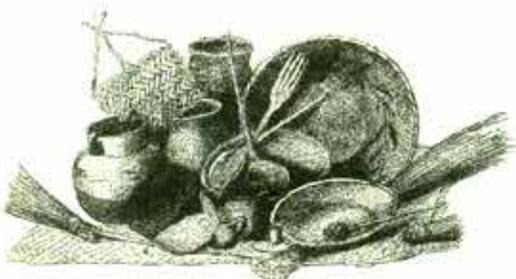
CENTRO REGIONAL DEL INAH EN TLAXCALA



Las fuentes históricas han permitido conocer la existencia de una gran variedad de comida en la época prehispánica, cuya riqueza extraordinaria se explica gracias al aprovechamiento total que se hacía del medio ambiente: plantas y animales silvestres, insectos y sus huevecillos, y distintas especies de peces. Se comían también las aves de las cuales, la única domesticada con fines alimenticios era el *huexólotl* o guajolote, cuya carne, muy apreciada, solía comerse junto con la del perro *xoloitzcuintli*, especie canina, también domesticada en la época prehispánica, muy particular, carente de pelo que acostumbraba cebarse para su consumo.

Actualmente esta tradición culinaria continúa, y en Tlaxcala se manifiesta en una diversidad de comidas como el pipián de totola o guajolota, los tamales en sus diferentes formas, la barbacoa y el mole prieto entre otras.

El mole prieto, nuestro tema de exposición, resulta por ser una tradición que hasta nuestros días la siguen practicando algunas poblaciones nahuas de la parte poniente de la Malintzin, destacando entre las principales, Santa Ana





Chiautempan, San Bernardino Contla y San Bernabé Amaxac.

En Santa Ana Chiautempan, la preparación del mole prieto y su consumo se puede entender en el contexto de un sincretismo que se establece entre una tradición gastronómica de origen prehispánico, transmitida de generación en generación, y los elementos católicos populares que intervienen desde su preparación, pues conlleva todo un ritual, hasta ser servido por la mayordomía en turno, que es la parte final de la convivencia de una celebración religiosa.

Las celebraciones son organizadas principalmente por las mayordomías que existen en los diez barrios en que se divide Santa Ana Chiautempan. Los mayordomos son nombrados en cada barrio con un año de anticipación por el Fiscal y los representantes de cada barrio, los *tla-xcas*, personas de mayor edad, que ya han desempeñado todos los cargos religiosos que les impone la comunidad. Cada mayordomía está integrada por un Mayordomo, un Diputado, un Tesorero y un Merino o *Macuil*, personas que tienen a su cargo la organización de las fiestas de los Santos de su devoción y la Patrona de Chiautempan, Señora Santa Ana.

Entre las principales celebraciones que se realizan en Santa Ana Chiautempan, destaca por lo grandioso y solemne la que se hace en honor al Padre Jesús del Convento durante y después de las Pascuas. Dichas festividades dan inicio en el Barrio de Guadalupe Ixcotla, el tercer viernes de cuaresma y con ellas también la elaboración del mole prieto para ser saboreado por todos los que acudan. A los ocho días esta misma celebración le corresponde al Barrio de Santa Cruz Guadalupe Ixcotla organizarla; después el Domingo de Ramos, la Fiscalía hace la festividad en honor al Padre Jesús y a San Ramitos. Posteriormente, el primer viernes después de la Semana Santa, el Barrio de Ximentla da inicio a la celebración de las Pascuas de Resurrección del Padre Jesús, concluyendo la festividad el día lunes con el ofrecimiento del mole prieto a todo el barrio. El viernes de la semana siguiente, le corresponde al barrio de San Onofre festejarlo y así sucesivamente, cada semana harán su veneración los otros barrios: la Soledad, Tlapacoyan, Texcacoac y la Concepción.

A los 15 días de haber concluido las Pascuas de Resurrección, dan inicio las Pascuas Chiquitas o de Pentecostés, que también se celebran en honor al Padre Jesús del Convento, pero únicamente por dos barrios: el de Xaltantla y el de Chalma, que lo harán indistintamente en ocho días de diferencia. La comida ritual tradicional de estas celebraciones es el mole prieto y es ritual, porque desde su preparación requiere de una sabiduría y experiencia sobre el manejo de los ingredientes que la componen y una entrega mística al elaborarla, pues en cada paso se invoca y ofrece el mole al santo que se está festejando.

El Mayordomo tiene entre sus obligaciones la de hacer el mole prieto durante todas las festividades relacionadas con el Padre Jesús del Convento, y servirlo en su casa a sus colaboradores, los de las diferentes comisiones e invitados especiales.

Otras fiestas en las que también se prepara el mole prieto son la de la Santa Cruz, del Niño Santo que es del Cirio Pascual, en los "Pases del Señor Santo Entierro"; en la fiesta patronal de la Señora Santa Ana; en las hermandades de Tahoneros, Zapateros, etcétera, de la Preciosa Sangre, de la inmaculada Concepción, de la Virgen de Guadalupe, de San Sebastián y hasta por gusto y de manera voluntaria en fiestas sociales.

Se llama mole prieto por el color que adquiere del chile chipotle meco, que es tostado casi a punto de carbón, para obtener el color negro. En algunos pueblos, las moleras lo complementan con el color del maíz azul que al mezclarse ambos reafirma su coloración. El color negro y el sabor a maíz es una característica propia de este guiso, a diferencia de los otros moles que son rojos, amarillos o verdes, preparados con menos grasa y otros tipos de carne.

La elaboración de esta comida requiere de la participación de mucha gente, pero sobre todo de personas especializadas que han heredado por generaciones la sabiduría para hacerlo.

En su preparación existe una clara división del trabajo por sexos; hombres y mujeres tienen una función específica que realizar. El mole prieto se empieza a preparar desde el día viernes para servirse el día lunes. Son los hombres los que harán los primeros trabajos. El to-



cinero con sus ayudantes mata, limpia y destaza la carne de cerdo; alquila y lava perfectamente los grandes cazos de cobre (de 2000 y 3000 litros de mole); rasca los hoyos donde se van a colocar; preparan la leña; la apilan cerca del hoyo; encienden y atizan el fuego, cocen la carne y los untos; menean el mole cuando se está cociendo con una pala de madera y cortan la carne en pequeñas lonjas ya que está cocida.

Cuando se hace el mole prieto se tienen varias creencias muy arraigadas, que si no se llevan a cabo podrán ser fatales para el buen éxito de la comida; la más común es que si alguno de los presentes se enoja, el mole se "sube", lo que significa que cuando el hervor es muy fuerte, se derrama el mole del cazo de una manera incontrolable; para evitar que esto suceda, la molera coloca en forma de cruz debajo y al centro del hoyo —a una profundidad de 30 cms., más o menos—, una botella de tequila, una penca de nopal silvestre con espinas, 9 chipotles mecidos y un tamal de *tenexal* (cal ya utilizada en el cocimiento del maíz); al hacerlo el mole no se subirá, estará apaciguado, hirviendo normalmente.

Posteriormente los hombres proceden a montar el cazo sobre el hoyo para llenarlo de agua y cocer los trozos de carne de cerdo, los que son colocados atados a un morillo que ha sido puesto de oreja a oreja del cazo. Una vez hervidos, se sacan y se cuelgan en el lugar donde se procederá a cortarlos en pequeñas lonjas.

Al otro día que se mataron los cerdos, las mujeres y la molera, que es la persona encargada de dirigir el guiso, con la ayuda de las molenderas (mujeres especializadas en moler en metate el chile chipotle), ponen el *nixcomitl* (cocer el maíz con agua y cal), luego descolan, limpian y tuestan los chiles en comales de barro a fuego de braza y los muelen en el metate con los untos; hacen el mole; elaboran los tamales y los cuecen; pican la carne de cerdo cocida, preparan las ollas y los cajetes para servir el mole. El día lunes, como a la una de la tarde; cuando el mole prieto ya está listo, los mayordomos y sus familiares lo ofrecen en los cajetes para que los invitados lo coman, acompañado de los tamales blancos sin sal llamados "mensos", y de un trago de aguardiente "para cortar la grasa".

Una tarea más que tienen las mujeres es la venta del mole prieto, a toda la gente que llega de los otros barrios a la casa del Mayordomo con sus ollas. El alimento se ofrece a cambio de una cooperación voluntaria, o con precio fijo establecido; por último, tienen que preparar las ollas de barro con mole prieto para obsequiarlas a los colaboradores del Mayordomo, como una forma de agradecimiento.

Otra de las creencias que se tienen cuando ya se está cociendo el mole y para que no se suba, se dice que se debe rezar la oración de la Magnífica, encomendándose a Dios. En caso de que con esto no surtiera el efecto deseado y el mole se empezara a subir, rápidamente la molera coloca un rosario en la oreja del cazo, e invocando a Dios reza varias Aves Marías y Padres Nuestros.

Con los rezos y el empleo de símbolos propios del catolicismo —sin los cuales, según la creencia popular, sería casi imposible obtener un buen mole—, se observa desde el inicio de su elaboración hasta la servida, la combinación de tradiciones de dos culturas diferentes, que al conjugarse resulta un sincretismo pagano religioso, que es el resultado de la adaptación a una serie de manifestaciones culturales, que en este caso es un conjunto de fiesta, música, rezos y comida, lo que hace una ceremonia tradicional muy bella y artística.

Felicitemos a los pueblos que siguen preservando y realizando este tipo de tradiciones que revaloran una parte de la cultura tlaxcalteca.

* Vocablo nahua de *Tliltic*, negro, y de *Malli*, mole.



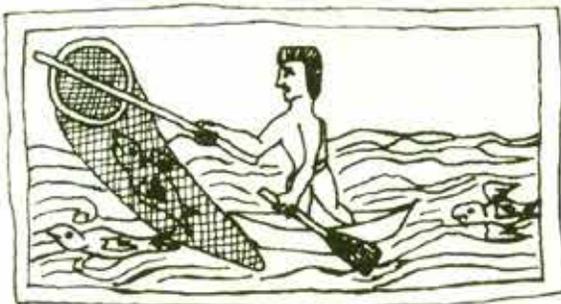
BIBLIOGRAFÍA SOBRE CULTURA ALIMENTARIA

RECETARIOS

1. Ahumada Padilla, Guillermina, *La cocina colimense*, México, Gobierno del Estado de Colima
2. *Artes de México*, "La cocina mexicana", núm. 107 y 108, año V, 1958.
3. Arriaga de Zavaleta, Carmen, *Cocina michoacana*, México, 1965
4. Barros, Cristina y Marco Buenrostro, "Itacate", *Diario La Jornada*, México, 1994, 1995, 1996.
5. Bedolla, Ana Graciela y Juan E. Vanegas, *La comida en el medio lacustre, Culhuacán, México*, México, Fideicomiso del Fondo de Participación Ciudadana para el Desarrollo Social en Iztapalapa, UAM-INAH, 1990
6. CONASUPO, *Recetario de platillos mexicanos*, México, Conasupo, 1971.
7. Echeverría, María Esther y Luz Elena Arroyo (coords.), *Recetario mexicano del maíz*, México, Museo de las Culturas Populares, SEP, 1982.
8. Fernández, Adela, *La tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas*. México, Panorama Editorial, 1987.
9. Fernández, Ana María y Delia Caudillo Rasa, *Recetario popular*, México, D.F., UAM Xochimilco.
10. Fernández, Beatriz L., et. al., *...y la comida se hizo* (5 volúmenes), México, Trillas, 1987.
11. De Angeli, Alicia y Jorge, *De manteles largos*, México, Ed. Manteles S.A., 1987.
12. Guzmán de Vázquez Colmenares, Ana María, *La cocina de Colima*, México, DIF Nacional, 1987.
13. Guzmán de Vázquez Colmenares, Ana María, *Tradiciones gastronómicas oaxaqueñas*, Oaxaca, 1985.
14. Hernández Palacios, Esther, et. al., *Cocina navideña veracruzana con recetario*, México, Instituto Veracruzano de Cultura, 1995.
15. Iglesias y Cabrera, Sonia, *El pan popular*, México, FONART, SEP, 1986.
16. Iglesias y Cabrera, Sonia, *Los nombres del pan en la ciudad de México*, México, Museo Nacional de Culturas Populares, Cultura/SEP, Serie Cuadernos, N° 1, 1983.
17. Iturriaga, José N., *La cultura del antojito*, México, Diana, 1993.
18. Kennedy Diana, "Recetas rescatadas 4, Chichilo Negro", en *México Desconocido*, Publicación Mensual, año XV, N° 182, Editorial Ilguero, México, pp. 51-54, abril de 1992.
19. Kennedy Diana, *El arte de la cocina mexicana. Cocina tradicional mexicana para aficionados*, México, Diana, 1994.
20. Krosberg, Larry Lavin (coord.), *Comida familiar en el Estado de...*, 32 volúmenes, México, BANRURAL, 1988.
21. Ramos Galicia, Yolanda, *Así se come en Tlaxcala*, México, INAH-Gobierno del Estado de Tlaxcala, 1993.
22. Rivera, Guadalupe y Marie Pierre Colle, *Las fiestas de Frida y Diego*, México, PROMEXA, 1994.
23. Stocpen, María, *El universo de la cocina mexicana*, México, Fomento Cultural BANAMEX, 1988.
24. Torres Cerdán, Raquel y Dora Elena Careaga, *La cocina afromestiza en Veracruz*, México, Instituto Veracruzano de Cultura-Gobierno del Estado de Veracruz, 1995.
25. Velázquez de León, Josefina, *Platillos regionales de la República mexicana*, México, Diana, 1987.
26. Velázquez de León, Josefina, *Platillos de vigilia*, México, Ed. Universo, 1988.

ESTUDIOS

1. Ávila Hernández, Dolorés, et. al., *Atlas cultural de México, Gastronomía*, SEP-INAH, Grupo Editorial Planeta, México, 1988.
2. Casanova, Rosa y Marco Bellingeri, *Alimentos, remedios, vicios y placeres. Breve historia de los productos mexicanos en Italia*, México, INAH-OEA, 1988.
3. Castelló Yturbide, Teresa, *Presencia de la comida prehispánica*, México, BANAMEX, 1997.
4. Corcuera de Mancera, Sonia, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, FCE, 1990.
5. Corcuera de Mancera, Sonia, *El fraile, el indio y el pulque. Evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*, México, FCE, 1991.
6. Corcuera de Mancera, Sonia, *Del amor al temol. Borrachez, catequesis y control en la Nueva España (1555-1771)*, México, FCE, 1994.
7. De Cárcer y Disdler, Mariano, *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, Primera Serie, número 28, 1995
8. Domingo, Xavier, "La cocina precolombina en España", en Janet Long (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, 1996, pp. 17-29.
9. Espinet, Miguel, *El espacio culinario, de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica*, Barcelona, Tusquet Editores, 1984 (Col. los 5 sentidos).
10. Fundación de investigaciones sociales, *Beber de tierra generosa*, 2 vols, México, FISAC, 1998.
11. Harris, Marvin, *Bueno para comer. Enigma de alimentación y cultura*, México, Alianza Editorial-CONACULTA, 1991 (Col. Los noventa).
12. García Curado, Anselmo I., *Chocolate, oro líquido*, Barcelona, Ed. Zendera zariquiey, 1996 (Col. Geografía Gastronómica).
13. García Rivas, Heriberto, *Cocina prehispánica mexicana*, México, Panorama Editorial, 1992.
14. Garrido Aranda, Antonio (comp.), *Los sabores de España y América. Cultura y alimentación*, España, La Val de Onsera 1999 (Colección Alifara Estudios).
15. Garrido Aranda, Antonio, *Cultura alimentaria Andalucía-América*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas-Programa Universitario de Alimentos, 1996.
16. González de la Vara, Martín, *Historia del chocolate en México*, México, Maass Editores SA de CV, 1992.
17. Goody, Jack, *Cocina, cuisine y clase. Estudios de sociología comparada*, España, Gedisa, 1982 (Colección Hombre y Sociedad).
18. Kuper, Jessica, *La cocina de los antropólogos*, Barcelona, Tusquets Editores, 1984 (Col. Los 5 sentidos).
19. Lévi-Strauss, Claude, *El origen de las maneras de mesa. Mitológicas III*, México, Siglo XXI Editores, 1997 (Antropología).
20. León García, Ma. del Carmen, *El libro de Domingo de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*, México, CONACULTA, 1997.
21. Long, Janet (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1996.
22. Long, Janet, *Capsicum y cultura La historia del chilli*, México, FCE, 1986, (Sección de obras de antropología).
23. Lozano Armendares, Teresa, *El chingurito vindicado. El contrabando del aguardiente de caña y la política colonial*, México, UNAM, 1995.
24. Martínez Peñaloza, María Teresa, "Cocina y farmacia. Herencia española en la cultura material de las regiones de México", XII Coloquio de Antropología e Historia Regionales, Edit. Rafael Diego - Fernández Sotelo, El Colegio de Michoacán, México, 1993, pp. 387-406.
25. Mejía Prieto, Jorge, *La gastronomía de las fronteras*, México, CNCA, 1990, p.14.
26. Mijares Ivonne, *Mestizaje alimentario. El abasto en la ciudad de México en el siglo XVI*, México, UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, 1993.
27. Wicke Charles, "Así comían los aztecas", en *Esplendor del México antiguo*, t.1, México, Centro de Investigaciones Antropológicas de México, 1959, pp. 983-994.





Colección PÁGINAS MESOAMERICANAS



Arqueología en Baja California
Estudio del patrón de asentamiento
de cazadores-recolectores-pescadores en el arroyo San José de
Gracia, Sierra de Guadalupe
(Baja California Sur, México)

Autor: Alfonso Alvarado Bravo
INAH-EDICIONES EUROAMERICANAS

El conocimiento de las antiguas poblaciones nómadas del norte de México es de importancia, sobre todo porque en su seno se logró un amplio conocimiento de la flora que les rodeaba pudiendo después domesticar gran parte de ella, lo cual les permitió el sedentarismo. Esta obra presenta un estudio del medio ambiente de la región y de los productos que usaban sus habitantes, que en contraste con otras investigaciones han permitido conocer mediante el legado de misioneros y funcionarios de la época colonial, la vida y costumbres de los pueblos cochimies.

Esclavos africanos en la Ciudad de México
El servicio doméstico durante el siglo XVI

Autor: Lourdes Mondragón Barrios
INAH-EDICIONES EUROAMERICANAS

Esta publicación se remonta al período colonial temprano en la Nueva España, donde fluían riquezas derivadas de la explotación de la fuerza de trabajo de los esclavos negros. Diversas fuentes documentales proporcionan un análisis del marco económico en el que se ubica el papel de los africanos en el servicio doméstico, desde el inicio de la esclavitud en el Viejo Mundo y el México prehispánico hasta su transportación a América en condiciones inhumanas.



DE VENTA

En México, D.F.:
Francisco Javier Clavijero,
Córdoba núm. 43, Col. Roma,
C.P. 06700
Tel. 55 33 22 63 ext. 287

Aeropuerto Internacional Benito Juárez,
sala A, local 11
Tel. 55 71 02 67

Pedidos: Frontera núm. 53, Col. San Ángel,
C.P. 01000
Tels. 55 50 97 14/55 50 96 76
Fax 55 50 86 31

Ediciones Euroamericanas
Textitlán 38, Pueblo Sta. Úrsula Coapa
Tel. 56 10 01 33
Apdo/POB 24 - 434 06701 - México, D.F.

publicaciones
recientes

*El que habla nuestra lengua,
Dxurji ni nixa ngigua*
Chochó de Santa María Nativitas, Coixtlahuaca Oaxaca

Autor: Eva Grosser Lerner



Aquí se reúnen los resultados de las investigaciones realizadas entre 1989 y 1999 en la Mixteca oaxaqueña sobre el idioma otomangué, conocido como chocholteco, chocho o chuchón, y que sus cada vez más escasos hablantes nombran ngigua, palabra que es a la vez gentilicio de "el que habla nuestra lengua". La autora registró un

vasto vocabulario, grabó relatos tradicionales, analizó las normas gramaticales e hizo una descripción crítica del contexto social en que se desarrolla el avanzado proceso de extinción del ngigua.

LA NOBLE TAREA DE EDUCAR
RECUERDOS Y VIVENCIAS DE UNA MAESTRA JALISCIENSE

Autores: María Gracia Castillo Ramírez, Alma Dorantes González, Julia Tuñón



Este libro trata de la vida de una maestra jalisciense que trabajó tanto en el medio rural como en el urbano. Las experiencias y reflexiones que Wilbalda Rodríguez transmite, constituirán un acicate para los maestros que las lean; también aportan una mirada femenina acerca de la historia de la educación en nuestro país durante un periodo de consolidación institucional. La forma en que las autoras han trabajado el testimonio de esta maestra es un ejemplo de las posibilidades

que para el conocimiento de lo social aportan la historia oral y el método biográfico.

*Catálogo de mujeres del ramo Inquisición
de! Archivo General de la Nación*



Autores: Adriana Rodríguez Delgado (coord.); Georgina Brigada Altamirano, Lucía Halfon Barrientos, María Luisa Yáñez Garduño

Este catálogo es una recopilación de todos aquellos procesos inquisitoriales (completos e incompletos), donde los personajes centrales fueron mujeres. Tiene como objetivo proporcionar las herramientas necesarias para

adentrarse en el complejo mundo de la mujer novohispana de los siglos XVI al XVIII.

*Manual de osteología
antropológica, vol. I.*
Principios de anatomía ósea y dental

Autor: Zaid Lagunas Rodríguez



La importancia que tiene el conocimiento anatómico de huesos y dientes en el camino que lleva a conocer nuestro proceso evolutivo y la variabilidad que nos caracteriza, dio origen a este volumen, el cual contiene los fundamentos de embriología y anatomía de huesos y dientes que conforman el cuerpo humano.

con el propósito de servir de base y de incentivo a quienes se inician en el campo de la osteología antropológica.

LA PARADOJA DE LA HISTORIA
STENDHAL, TOLSTOI, PASTERNAK Y OTROS

Autor: Nicola Chiaromonte (traducción y prólogo de Antonio Saborit)

Partiendo de que sólo a través de la narrativa y de la dimensión de lo imaginario podemos saber algo sobre la experiencia individual, entenderemos que el propósito del autor de este libro ha sido presentar la relación de los hombres, en distintos contextos, con los acontecimientos históricos. A juicio de Chiaromonte sólo se podía hacer a partir de esa particular variedad de la verdad histórica que es la narrativa y, muy especialmente, la gran narrativa del siglo XIX, cuyo propósito expreso era dar la historia verdadera, más que la oficial del individuo y de la sociedad. Nos encontramos aquí frente a una obra que es referencia obligada para todo aquel estudioso de la historia como materia.

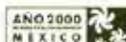


de venta

En México, D.F.:
Francisco Javier Clavijero, Córdoba núm. 43, Col.Roma, C.P.
06700
Tel. 55 33 22 63 ext. 287

Aeropuerto Internacional Benito Juárez, sala A, local 11
Tel. 55 71 02 67

Pedidos: Frontera núm. 53, Col. San Ángel, C.P. 01000
Tels. 55 50 97 14/55 50 96 76
Fax 55 50 86 31



CONACULTA • INAH

