

Seminario del grupo mexicano de antropología alimentaria Virginia Rodríguez y los ecos de la revolucionaria

Mtro. José Luis Juárez López y Adriana Reyna
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y SOCIALES - UNAM



En torno al movimiento armado de la Revolución surgió con gran fuerza la figura de la mujer mexicana. Esa nueva mujer que rompiendo con las estructuras del pasado comenzó a desarrollarse en diferentes campos siendo uno de los principales el ejercicio del magisterio. El cambio ideológico que se dio la convirtió en miembro activo de la comunidad.¹ Una representante de esa generación fue Virginia Rodríguez Rivera. La Ciudad de México y 1894 fueron su lugar y fecha de nacimiento, realizó sus estudios en la escuela Ignacio M. Altamirano y en el año 1913 comenzó su labor de docente. Desde entonces y hasta 1919 se dedicó a trabajar en escuelas primarias y, posteriormente, en otros niveles de educación. Uno de sus últimos puestos fue el de orientadora de actividades artísticas del Instituto Mexicano del Seguro Social. La maestra contaba con 16 años cuando estalló el movimiento revolucionario, 18 cuando se dio la Decena Trágica y 23 cuando hace su aparición en la escena presidencial de nuestro país don Venustiano Carranza, estableciendo un orden constitucional. Sin duda, estos acontecimientos dejaron huella profunda en ella puesto que posteriormente se asoma en sus obras la experiencia de haber pertenecido a esa generación con lo que se confirma la teoría sobre los efectos que tuvo el movimiento sobre aquellas mujeres que no participaron en él de una manera directa.²

Sabemos que como resultado de la Revolución la cultura en nuestro país toma un nuevo rumbo que va a poner en primer plano las características y los des-

tellos que nos distinguen como cultura, siguiendo planteamientos nacionalistas como los que entonces hicieron Manuel Gamio y José Vasconcelos. En los años posteriores al movimiento revolucionario hay una revalorización de la música, la pintura, y la cocina por mencionar algunos campos, así como una tendencia a exaltar el folklore, entendido éste como el conjunto de tradiciones y costumbres de un país que, generalmente, no está escrito. Rodríguez Rivera pasa a formar parte de ese movimiento como difusora de nuestro folklore, al cual la Revolución Mexicana le dio unas pinceladas para acentuar en él su personalidad mexicana, a diferencia de lo que se daba durante el porfiriato, en el que todas las expresiones estaban encaminadas a un seguimiento de la cultura europea.

La profesora Rodríguez tuvo sus primeros contactos con el estudio del folklore por medio de su maestro y esposo. Estuvo casada con el gran investigador y musicólogo Vicente T. Mendoza, amante y promotor de las tradiciones mexicanas.

Es de esta manera que ella se va empapando de esas nuevas ideas y se une a varias de sus colegas entre quienes podemos citar a Delfina C. Rodríguez, Clementina Cerrillo y Ana María Hernández, quienes contribuyeron a la cultura del país escribiendo obras sobre la cocina mexicana. Estas mujeres si bien partieron del espacio de la vida cotidiana al que tradicionalmente las remitían los positivistas lograron extender su ámbito precisamente por su papel de docentes.³ Ellas consideraron que la cocina en Méxi-

co era parte fundamental de nuestro nacionalismo y que allí se esbozaban muchas de las características que nos distinguen como pueblo.

La propuesta de cocina de la maestra Rodríguez se dio a conocer en 1942 con el ensayo *Algunas comidas de México de fines del siglo XIX* que publicó en el Anuario de la Sociedad Folklórica de México y se consolidó por medio de una obra que apareció en 1965: *La comida en el México antiguo y moderno*. La compilación de recetas para este libro la comenzó desde los años treinta, y por ello pudo armar una propuesta que incluyó las recetas y el folklore pero también el aspecto histórico.

Antes que ella otras autoras habían hecho intentos por darle a la historia de la cocina en México un perfil definido. Algunos de los más notables fueron los de María Aguilar de Carbía, mejor conocida por el seudónimo de Marichu en torno a la cocina regional,⁴ y por Josefina Velázquez de León quien en su vasta producción recurrió a la reseña histórica para darle un soporte de autenticidad a la cocina que estaba difundiendo.⁵ Ya propiamente un trabajo de historia y de exaltación de la cocina mexicana fue el de María Elena Sodi de Pallares, por cierto, uno de los primeros trabajos de este tipo escritos por mujeres.⁶ Virginia Rodríguez Rivera es parte fundamental de ese grupo femenino que se comprometió a rescatar y a hacer valer la cocina mexicana para que tuviera presencia histórica.

Para empezar entró a los terrenos de la historia sin comprometerse, pues



nos dice que su obra gira en torno al folclore y como tal debe ser leída.⁷ En su presentación hay sencillez aunque escriba lo mismo que Sodi de Pallares. Si comparamos los aspectos que hablan sobre los periodos prehispánico, colonial y siglo XIX de ambas autoras, sus propuestas resultan iguales. Utilizaron los mismos autores, Fray Bernardino de Sahagún, Hernán Cortés, Bernal Díaz del Castillo, Madame Calderón de la Barca, Guillermo Prieto y todos aquellos a los que se recurre cuando se quieren analizar estos periodos en el aspecto culinario.

Asimismo nos dejó una propuesta de conceptualización que antes no se había realizado porque se daba por hecho que la cocina mexicana era antiquísima y no se le hacían siquiera cortes cronológicos, ni se incluían aspectos conceptuales que siempre son necesarios para ofrecer una propuesta sólida. En este caso nos habla de los conceptos de la cocina prehispánica y española en América mestiza. De la última nos dice que se forma cuando a un platillo se le agrega chile, maíz o frijol.⁸

Su trabajo es serio. Destaca su afán de considerar trazos novedosos, como el disertar sobre un recetario colonial que estudió desde 1951 perteneciente al Sr. Cristóbal Zacarías de Cholula. Sin embargo, su contribución más grande, fue que mediante su trabajo de campo nos legó más de 350 recetas que abarcan el periodo 1850-1960. En su libro nos dice que teme que todos esos valores alimenticios que se tenían antes de la Revolución se pierdan y no se integren a la nueva imagen de México y es por ello que realiza esa recopilación que incluye cocina de un buen número de estados de la República. Las recetas son variadas y están divididas en guisados, moles, verduras, sopas, salsas picantes y tamales entre otras. De esta manera nos entregó una colección de preparaciones populares que no se había realizado hasta entonces y que le da a su trabajo un aspecto de cientificidad y por lo tanto de validez, preocupación que mostró en otros trabajos que escribió tales como *El informante* elemento humano en la recolección folklórica y en colaboración con Vicente T. Men-

doza y Justino Fernández, *El folclore de San Pedro Piedra Gorda y El folclore de la región central de Puebla*.

Otro de sus grandes aportes fue poner atención en festividades que se iban perdiendo como los días dedicados a la Virgen María durante el mes de mayo, el Jueves de Corpus y el Día de San Juan, pero su principal mira fue hacer valer la Revolución como el momento en el que la cocina tiene un gran cambio pues se inclina hacia lo mexicano.⁹ Su trabajo es una labor paciente de muchos años y se adelanta a los de otros autores que hoy consideramos pioneros en el tema, como Amando Farga y Salvador Novo.

Su libro y sus ideas han pasado a formar parte del legado culinario que nos dejaron los años 60 pero es también la visión de una joven que como resultado de la Revolución Mexicana supo asimilar conceptos y verterlos en sus escritos. El análisis de género nos podría indicar que, de alguna manera, fue ensombrecida por la figura de su marido, así como explicar la tardanza de la obra,¹⁰ por la preferencia que se daba a los trabajos masculinos, pero rescatando el papel de la mujer podemos afirmar que su trabajo es valioso por ser una contribución de dos movimientos: el revolucionario y el de la revalorización del aporte de la mujer en la construcción de nuestra identidad.

NOTAS

¹ Ana Lau Jaiven y Carmen Ramos. (comps. y prols.) *Mujeres y revolución: 1900-1917*. México, INEHRM, 1992, pp.13-14.

² Ver Carmen Ramos Escandón. (coord.) *Género e historia*.

México, Instituto Mora-UAM, 1992.

³ Ana Lau Jaiven "Las mujeres en la revolución mexicana: un punto de vista historiográfico". *Secuencia* (México, D. F.), sep.-dic. de 1995, pp. 85-102.

⁴ María Aguilar de Carbia. El número dos de Marichu. *Lo que toda ama de casa debe saber*. México, Imprenta Patricio Sanz, 1934, pp. 233-260.

⁵ Josefina Velázquez de León. *Cocina de Sonora*. México, Ediciones Josefina Velázquez de León, 1958, pp. 3-8.

⁶ María Elena Sodi de Pallares. *Ensayo sobre las excelencias de la cocina mexicana*. México, s/e, 1958, p. 32.

⁷ Virginia Rodríguez Rivera. *La comida en el México antiguo y moderno*. México, Editorial Pormaca, 1965, pp. 1,2.

⁸ *Ibidem* p. 42

⁹ *Ibidem* p. 108

¹⁰ Mary Nash. "Invisibilidad y la presencia de la mujer en la historia" *Historias* (México, D. F.), Julio-septiembre de 1985, núm. 10, pp. 101-107