

Una sala de la alimentación en el Museo Nacional de Antropología e Historia

Maestro José Luis Juárez López

ESCUELA NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA - INAH



Casa de la concentradora número 3 con los elevadores de arenas sin valor, dando frente al oriente, 1908, Cananea, Sonora. ©Coordinación Nacional de Museos y Exposiciones.

Hoy como hace 40 años el Museo Nacional de Antropología e Historia es un sitio que continúa impactando a sus visitantes. Su amplia superficie y sus salas de arqueología y de etnografía cobijan el pasado remoto de los mexicanos.¹ Constituye, asimismo, una de las realidades más notables de la museografía mundial tanto por el acervo que resguarda como por la funcionalidad y magnificencia de su edificio. Para dar vida a esta propuesta museográfica y arquitectónica se contó con el trabajo de grandes especialistas.² El nuevo museo, a partir de su inauguración el 17 de septiembre de 1964, rápidamente pasó a ser el museo de la Ciudad de México por

autonomasia y el Calendario azteca una de sus piezas más emblemáticas.³

Inmediatamente después de que se abriera el Museo Nacional de Antropología e Historia surgió con fuerza el tema de la cocina prehispánica, pero ésta ya no entró a la temática del museo. El modelo de la cocina prehispánica que se formó entonces respondía a los llamados de Eusebio Dávalos Hurtado quien propuso que la alimentación de los pueblos prehispánicos siempre había sido mal entendida y que se debía desechar la idea de que no tenían cocina y por lo tanto comían *cosas feas*.⁴ Otros escritores apoyaron esa propuesta. Heriberto García Rivas declaró que la cocina de los prehispánicos era un legado valioso

cuyos productos, incluso, habían contribuido al desarrollo alimenticio del mundo. Salvador Novo, por su parte, sostuvo que la cocina prehispánica era muy importante porque era el sustrato de donde posteriormente se desarrollaría la cocina mexicana.⁵

La propuesta de la cocina prehispánica dio otro giro a partir de la década de 1970, con la primera obra dedicada exclusivamente al tema, que rescataba tanto formas de preparación como productos que habían llegado hasta nuestros días.⁶ En la siguiente década quienes se dedicaron a escribir crónicas gastronómicas impulsaron todavía más el modelo. Así se dijo que las prácticas culinarias en México antes de la llegada

de los españoles eran variadas y como muestra se habló de todos los productos y recetas prehispánicas, e incluso apareció una obra dedicada a la cocina a base de insectos.⁷ Esta última incisión en el discurso de la cocina de los prehispánicos fue muy importante ya que aparte de limpiar, por así decirlo, a estos alimentos del estigma que los peninsulares les pusieron al llamarlos, por ejemplo, sabandijas, se asumió que formaban parte de la dieta no sólo de las sociedades prehispánicas mexicanas, sino incluso de las modernas pues se seguían consumiendo en diversas partes del país.⁸ Finalmente durante los últimos años del siglo pasado y comienzos del presente, el impulso dado a la cocina prehispánica histórica se dio por medio de obras que la retomaron para sistematizarla y buscar sus reminiscencias en los grupos indígenas existentes. Fueron nuevos

Sabemos que se insiste mucho en que la comida en el México antiguo tenía un aspecto ritual, pero ¿los prehispánicos no dejaron ningún objeto de la vida cotidiana?

Lo que se podía mostrar en una *Sala de la alimentación prehispánica* podría estar orientado a los diferentes sustentos de que se valieron los prehispánicos para su desarrollo, pero también a la comida preparada que consumían, o sea su cocina. Se podría mostrar, por ejemplo, los productos básicos como el chile, el cacao, la calabaza, entre otros, y sobre todo el maíz, sin dejar de lado las frutas. Después se podría rebasar el tema de los productos para penetrar en los terrenos de la cocina vía las preparaciones que conservan un rasgo inequívocamente indígena como la amplia familia de moles en los que estarían comprendidos los pipianes y manchamanteles, además de otras

escalón de la que hoy llamamos mexicana.

Notas:

¹Felipe Solís, «El Museo Nacional de Antropología e Historia», *Alquimia* (México, D. F.), Mayo - agosto de 2001, número 4, pp. 33 - 37.

²Mónica del Villar, «La construcción del Museo Nacional de Antropología», *Arqueología Mexicana*, (México, D. F.), marzo - abril de 1997, número 24, pp. 12 -21.

³Fernando Díaz Infante, *La Estela de los Soles o Calendario Azteca*, México, Panorama, Editorial,1987, pp. 18 - 19.

⁴Eusebio Dávalos Hurtado, *Alimentos básicos e inventiva culinaria del mexicano*, México, SEP, 1966, pp. 5 - 9.

⁵Heriberto García Rivas, *Dádivas de México al mundo*. México, Ediciones de Excelsior, 1965, pp. 77- 94; Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Editorial Porrúa, 1967, pp. 19 -26.



Vista general de Cananea, sección seis, Cananea, Sonora,1915. ©Coordinación Nacional de Museos y Exposiciones.

intentos de poner atención en la comida indígena.⁹

Pese a la producción que se ha dado y al lugar que la alimentación tenía entre los prehispánicos y que está consignada en las obras de soldados y cronistas, no tenemos un lugar adecuado para mostrarla. En este sentido es necesario que el Museo Nacional de Antropología e Historia se adecue a los nuevos tiempos y a las nuevas propuestas. Si se añadió una sala dedicada a los nahuas porque se pensó que estos grupos eran una parte importante de la sociedad mexicana, ¿por qué no añadir el de la alimentación de los pueblos prehispánicos?

El templo dedicado a resguardar el tesoro prehispánico mexicano no pone atención en la cocina prehispánica. En la sala que presenta a los meshica, por ejemplo, se muestran productos como el maíz y el frijol además del mercado de Tlatelolco, pero no se pone énfasis en la cocina en sí. Incluso utensilios como platos, vasos y vasijas están clasificados como objetos rituales.

preparaciones como tamales y michiotes.

Un lugar destacado lo ocuparían las bebidas que se acostumbraban en el México antiguo como chocolate, atole y las fermentadas encabezadas por el pulque y la chicha. También se podría mostrar la manera de aderezar insectos, lo mismo que las técnicas culinarias que se usaban entonces e incluso las diferentes áreas de comidas en Mesoamérica por medio de mapas hechos por algún artista que además se integrarían al trabajo plástico ya existente.

Con una sala dedicada a la alimentación prehispánica, el Museo Nacional de Antropología de Historia respondería a las voces de quienes han pedido un lugar y reconocimiento para nuestra cocina histórica, quienes la estudiamos como un legado cultural importante y sobre todo a los reclamos de Eusebio Dávalos Hurtado, uno de los antropólogos más destacados de México, quien visualizó la importancia de la cocina prehispánica y contribuyó para que terminara de aceptarse como primer

⁶Véase Ana María de Benítez. *Pre-Hispanic Cooking. Cocina prehispánica*, México, Ediciones Iberoamericanas, 1974.

⁷María Stooppen, *El universo de la cocina mexicana*, México, Fomento Cultural Banamex, 1988, p. 9; Heriberto García Rivas, *Cocina mexicana prehispánica*, México, Panorama, 1980, pp. 1-21. Véase Teresa Castelló, *Presencia de la comida prehispánica*, México, Fomento Cultural Banamex, 1986.

⁸José Luis Juárez López, «Insectos y sabandijas en el discurso de la cocina prehispánica», *Diario de Campo* (México, D. F.), abril de 2003, número 52, pp. 36 - 38.

⁹Fernando González de la Vara, *Epoca prehispánica*, México, Clío, 1997, (La Cocina Mexicana a través de los Siglos, 2); Marcos Buenrostro, Cristina Barros, *Cocina prehispánica y colonial*, México, CONACULTA, 2002; Véase la colección *Cocina Indígena y Popular* de Conaculta y Culturas Populares, que se publicó a partir del año 2000.

¹⁰José Luis Juárez López, «El modelo prehispánico de los alimentos mexicanos», *Cuadernos de Nutrición* (México, D. F.), marzo-abril de 1999, pp. 59- 61.