



¡Vivan los tamales!

La comida y la construcción de la identidad mexicana*

y

Sabor a comida, sabor a libertad:

incursiones en la comida, la cultura y el pasado**

RESEÑADO POR LUIS ALFONSO RAMÍREZ VIDAL***

Introducción

Escribir sobre alimentación es siempre un buen pretexto para ahondar en la comprensión de las sociedades, en la indagación sobre el *otro*. Así lo han entendido los investigadores que ahora nos ocupan: Jeffrey M. Pilcher, quien antes había escrito un artículo sobre el mismo tema,¹ y Sidney W. Mintz, figura clave dentro de la antropología por su ya clásico libro *Dulzura y poder* (1985). Desde que Audrey Richards publicó en 1948² una de las monografías fundamentales sobre los bantú, para mí una de las obras maestras de la etnografía inglesa donde la comida y la alimentación son el eje del análisis, las publicaciones sobre este tema han proliferado. Desde ese momento hasta la fecha, en particular los antropólogos e historiadores, no dejan de indagar en el asunto de la alimentación humana. La razón nos la

dice la propia autora: “La nutrición es más importante que el sexo” (Richards, 1948: 1).

Los dos libros que aquí se reseñan continúan con creces esta *tradición*. Estos excelentes estudiosos ofrecen años de pesquisas dedicados a uno de los temas más apasionantes de la investigación social, la nutrición humana, esta vez desde una perspectiva que ha dejado de ver a la alimentación como un acontecimiento puramente biológico.

Títulos, temáticas

Si todo título es una clave interpretativa (Eco, 1998: 633), entonces no puede haber duda sobre el tema de estos libros: alimentación, identidad, sabores, recetas, cultura, libertad. En una palabra, ellos indagan justamente en lo que Ramiro Delgado Salazar ha llamado el *universo de la alimentación*:

La comida es una categoría integrada al sistema social, económico, político y religioso de quienes participan en él. [...] es una manifestación relevante de la cosmovisión de una sociedad, en ella se lee la identidad tanto a través de los sabores, como de su articulación a la vida fisiológica y simbólica (Delgado, 1996: 17).

Vayamos por partes en busca de un orden que permita acercarnos a los autores y al contenido de sus obras.

¡*Vivan los tamales!* Al leer este libro se observa, a simple vista y entre líneas, una profunda y sincera declaración de amor por México de parte del autor. Bien que no es el único ni el primero que exprese de esta manera su cariño y aprecio por esta tierra: hablando y escribiendo de comida en una nación donde lo ritual y festivo siempre va acompañado, por lo menos, de una *botana*. Es indudable que todo aquel que dice haber vivido en México, casi por necesidad, debe haberse “enchilado”, si no, no valió, es decir, no se impregnó de uno de los sabores que más hablan de México.

¿Y qué decir de los actores de *¡Vivan los tamales!*? En la base de la construcción de la identidad culinaria mexicana se halla el indígena y el producto de su milenaria paciencia: el maíz. Entrarán en escena otros actores, pero lo primero está dicho: con los *invasores* llegan sus productos y las *costumbres* en la mesa cambian. La guerra, dice Mintz, “es probablemente el instrumento

* Jeffrey M. Pilcher, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS)/Ediciones de la Reina Roja/Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Conaculta), México, 2001, 280 pp.

** Sydney W. Mintz, *Sabor a comida, sabor a libertad, incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, CIESAS/Ediciones de la Reina Roja/Conaculta, México, 2003, 174 pp.

*** Antropólogo Universidad de Antioquia (Medellín-Colombia), estudiante del posgrado en Ciencias Antropológicas de la Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa.

¹ “Recipes for patria. Cuisine, gender, and nation in nineteenth-century Mexico”, en Anne L. Bower (comp.), *Recipes for reading, Community cookbooks and their stories*, University of Massachusetts Press, Amherst, 1997.

² Audrey I. Richards, *Hunger and Work in a Savage Tribe, [A functional study of nutrition among the southern Bantu]*, The Free Press Glencoe, Illinois, 1948. El año de la publicación en Inglaterra es 1932.

individual de cambio alimentario más poderoso para la experiencia humana” (2003: 48). En los navíos llega el trigo con que se hace pan y cerveza. Su color metamorfosea la nueva creencia venida en hogazas del cereal mediterráneo: rubio como la gente que lo trae; así, maíz por pan, y la tortilla se hace blanca dejando su moreno color para el *indio*. Se proscribió el consumo del grano americano para ir cambiando el carácter del nativo: la comida evidencia con claridad los orígenes, las creencias, el estatus; de manera que la cocina se hace trinchera, un relicario de los valores culturales desde el cual se batirán los mexicanos y los europeos.³

La investigación de Pilcher sigue un derrotero casi predecible: la conquista del trigo, el advenimiento de la *cuisine* nacional, algo que a los ojos de Mintz es imposible, una falacia casi –luego volveré sobre este punto–, y la alimentación en el México moderno.

El libro de Mintz es una recopilación de artículos que el antropólogo escribió en décadas pasadas y que son el producto –o buena parte de ellos por lo menos– de prolongados periodos de trabajo de campo en las Antillas, Gran Bretaña y los Estados Unidos de América, país del cual es originario.

A diferencia del libro de Pilcher, *Sabor a comida, sabor a libertad*, llega con otros actores y otros *ingredientes*: de maíz, chiles y frijoles se pasa a azúcar, tabaco y té, incluso a la *Coca-cola*; de lo picante a lo dulce, del indio se pasa al esclavo negro, de la montaña al mar. El libro muestra de manera especial la relación entre comida y poder, comida y estatus, comida y libertad:

El uso y la aplicación del poder intervienen frecuentemente en los

cambios de hábitos de consumo alimentario de una sociedad. Dónde se origina ese poder; cómo se lo aplica y con qué fines, y de qué forma la gente se relaciona con él, son factores que intervienen en lo que ocurre cuando cambian los hábitos alimentarios [...] el poder sirve para acelerar (o retrasar) el cambio de los hábitos en materia de comida (2003: 39-40).

Las diferencias entre ambos autores no sólo están marcadas en el uso de la información, sino también en el modo particular con que cada uno aborda el tema: el primero desde la historiografía, el segundo desde la antropología.

Del sin maíz no hay país al verbo se hizo maíz: construyendo identidad

En el acto de comer marcamos el sentido de comunidad, de aquello cercano y familiar. La comida implica el terruño, la confianza, la proximidad y el celo que tenemos con quienes compartimos los alimentos. En fin, dejemos que Pilcher y Mintz establezcan diálogos en torno a ello.

El autor de *¡Vivan los tamales!* observa que la costumbre de escribir recetarios, hacer dulzuras y experimentar en la cocina se forjó en México primeramente en los conventos, ello sin negar la rica y sofisticada tradición prehispánica:

Los vendedores, precolombinos, distribuían verdaderos huertos de color sobre mantas blancas de algodón puestas en el suelo. Ofrecían pilas de jitomates rojos y rechonchos, camotes morados, jicamas marrones y verdes nopales; las calabazas y chiles variaban del rojo y el amari-

llo brillante al verde oscuro y el negro, mientras incontables hongos rojos, amarillos, anaranjados y azules añadían nuevas pinceladas de color (2001: 23).

El caso mejor estudiado por Pilcher, y quizá el más conocido por los mexicanos, para ilustrar la importancia de los recetarios y de cocinar, es el mole (2001: 49), que al amparo de toda vicisitud se hizo *filisteo*: de Puebla –como se puede apreciar en una de las páginas más lúcidas y locuaces del libro–, se fue a cada estado e hizo lo que no pudieron las guerras: allanó el terreno para levantar una nación. Al hablar del mole, el autor poco a poco va introduciendo al lector en la saga de la construcción de una *identidad* en términos de gustos, sabores y preferencias alimentarias.

El mole, como la futura nación, es producto del *encuentro* criollo,⁴ es decir, ni indio, ni español: criollo simple y llanamente. Por razones ideológicas no podía ser el maíz (alimento de los vencidos), tampoco el trigo (alimento de los vencedores). De hecho, estos dos granos se baten en una lucha, que como toda lucha (2001: 49 y ss.), es algo más que infructuosa: el mole será el alimento para nutrir una nación de múltiples herencias, mestiza en sus encuentros, original en sus respuestas, prueba contundente de la versatilidad e imaginación de la mujer indígena. Theodoro Zeldin dirá: “Todo pueblo añade a su comida su propio sabor y sólo acepta cambios si puede ocultárselos, cubriendo cualquier novedad con su aroma” (1996: 108).

Mintz también menciona la relación entre comer e identidad, como Pilcher, pero en sociedades industrializadas como la inglesa y la

³ Con seguridad, algo similar estaba ocurriendo en otras partes de América.

⁴ “Para que el mole poblano adquiriese estatus social en el México colonial debió haber sido visto como un plato criollo, más que mestizo” (Pilcher, 2001: 77).

norteamericana. El énfasis, con todo, lo pone en el aporte negro africano a las Antillas:

Aquí se propondrá el argumento de que los esclavos no sólo tenían gusto y cánones de gusto, sino también que sus gustos y cánones influyeron sobre los de sus amos [...] En el acto de crear una *cuisine* los esclavos ejercían habilidades humanas notablemente distintas de los objetivos económicos iniciales de la sociedad que los aprisionaba (2003: 60-61).

Mintz nos lleva a ver en perspectiva, al igual que Pilcher, cómo se crea una *cuisine*, no nacional como la plantea el autor de *¡Vivan los tamales!*, sino una *cuisine* en términos regionales. Es importante entablar un diálogo entre nuestros autores en torno a este tema, pues como dice Eco, los libros se hablan entre sí. ¿Por qué Pilcher habla de una *cuisine* nacional para el caso de México, y Mintz habla de una *cuisine* regional para el caso estadounidense?⁵ ¿Dónde podemos localizar el *quid* de la cuestión? Me atrevo a decir que está en la construcción histórica de los significados que tiene el acto de comer para los mexicanos y estadounidenses, conclusión que, por supuesto, hago al amparo de los autores. Daré algunas pistas sobre lo que piensa Mintz al respecto de la *cuisine*:

Para empezar, está por verse si tiene sentido hablar de una cocina nacional. Jean-François Revel, por ejemplo, piensa que no. Si bien admite que puede haber ciertas bases para hablar de una *cuisine* internacional, para él las únicas cocinas verdaderas son las regionales, debido a la perdurable singularidad de los in-

gredientes locales (Revel, 1982) [...] Los alimentos de un país, por sí mismos, no integran una cocina [...] Lo que quiero afirmar aquí es que lo que construye una cocina no es un conjunto de recetas agrupadas en un libro, o una serie de alimentos asociados con un entorno determinado, sino algo más. Creo que una *cuisine* requiere una población que la consume con la frecuencia como para considerarse experta al respecto (2003: 132-134).

Pilcher dirá:

La combinación de dialectos regionales en una cocina nacional resulta especialmente visible en la literatura culinaria de la posguerra. *Los Platicillos regionales de la república mexicana*, el influyente libro de Josefina Velásquez de León, hizo que resultara esencial incluir platos de cada estado en cualquier trabajo que tratara de plasmar la cocina nacional (2001: 205).

Continuemos este diálogo entre Pilcher y Mintz. Los libros, lógicamente, no lo pueden decir todo en torno a sus temas de investigación. Pero este margen de no poder *decir-lo todo* tiene sus límites y le corresponde al autor señalar los alcances de lo que escribe, algo que Mintz logra con inteligencia y decoro, no así Pilcher.

Si se trata de hacer una defensa ciega y a ultranza de la identidad mexicana, o lo que por ello pueda entenderse, mal se hace en apelar a las viejas fórmulas de identificarlo como un asunto que adquiere su esencia y está autocontenido en lo indígena. En los apartados *El abarrotero español* y *Los criollos y el intercambio colombino* (2001: 52-62)

Pilcher pasa revista a los distintos aportes de las gastronomías del mundo a México, y se olvida de la importancia del elemento negro africano en la construcción de la identidad nacional. Un solo comentario favorable hace Pilcher al respecto: “Los africanos hicieron importantes contribuciones a la Colonia; por ejemplo Juan Garrido o el Guapo Juan, un ex esclavo que combatió junto a Cortés durante la Conquista, fue el primero que cultivó trigo en Nueva España” (2001: 72).

Luego cae en un mutismo sin igual. Siguen páginas donde lo más que se dice es que Sor Juana tenía a una esclava negra a la que debió vender porque ésta se había embarazado. Los estudiosos del tema de la *negritud* en México llegan por unanimidad a reivindicar el tremendo impacto de las culturas africanas en el país, así lo dan a entender simposios y semanarios, centros de enseñanza superior, etcétera.⁶

Conclusiones

Creo que nadie en su sano juicio puede negar la importancia del maíz en la cocina mexicana. El libro de Pilcher no podía ser la excepción, lo fundamental de éste es que lo dice de una manera amena: “La versatilidad del maíz contribuyó a que cocinar fuera todo un arte para las mujeres” (2001: 43). El maíz sigue, y seguirá siendo, un protagonista en la historia de México, un comensal de primer orden en la gastronomía mexicana: en forma de atole, tortilla, como cuchara que luego es comida, base de los tamales, etcétera. La *cocina nacional* parte de este grano, no hay duda. Con todo, me parece que el mayor mérito del

⁵ “En Estados Unidos la gente casi nunca habla de la ‘cocina norteamericana’. Si acaso se utiliza, el término parece adoptar un carácter étnico o nacional: cocina francesa, cocina india, cocina tailandesa, cocina china” (Mintz, 2003: 131).

⁶ Las obras de Aguirre Beltrán sobre esclavitud negra en México son más que conocidas. Hoy día existe, afortunadamente, una profusa obra académica de investigadores sobre el tema. En la bibliografía de esta reseña he incluido algunas de ellas.

libro de Pilcher es el de familiarizar a los no legos con un tema apasionante, como es el de México y su gastronomía. El estudio es versátil y bastante fácil de leer. Pero, sigo con la duda: ¿En realidad los africanos esclavos no dejaron nada en México en términos culinarios?

Después de leer a Mintz se llega a una conclusión simple: cocinar es el hecho cultural por excelencia, y a través suyo podemos dar con elementos de índole variado: sociedades esclavistas, modernas, imperialistas. La alimentación es un indicador de cambio fundamental para comprender a las sociedades:

Probablemente sea en los gustos en materia de *comida* donde encontramos la huella más fuerte e indeleble del aprendizaje infantil, de las lecciones que más aguantan el alejamiento o el derrumbe del mundo nativo y que mantienen la nostalgia más perdurable por él. El mundo nativo es, más que nada, el mundo materno, el mundo de los sabores primordiales y los alimentos básicos, de la relación arquetípica con el arquetipo de bien cultural, en el cual dar placer es parte integral del placer y de la disposición selectiva frente a éste que se adquiere por medio del placer (Bourdieu, 1984: 79 cit. en Mintz, 2003: 31).

Bibliografía

- AGUIRRE BELTRÁN, GONZALO
1946 *La población negra de México*, Fondo de Cultura Económica (FCE), México.
1958 *Cuijla*, FCE, México.
1994 *El negro esclavo en Nueva España: la formación colonial, la medicina popular y otros ensayos*, FCE, México.
- ALLENDE, ISABEL
1998 *Afrodita*, Plaza y Janés, Barcelona.
- ARCINIEGAS, GERMÁN
1969 *El caballero de El Dorado*, Revista de Occidente, Madrid.
2000 *Biografía del Caribe*, Porrúa, México.
- BUENROSTRO, MARCO Y CRISTINA BARROS
2001 *La cocina prehispánica y colonial*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Conaculta), México.
- BUSTAMANTE RÁBAGO, FERNANDO
1996 *La cocina tuxteca*, IVC, Xalapa.
- CHÁVEZ-HITA, ADRIANA N. (COORD.)
2001 *Pardos, mulatos y libertos, sexto encuentro de afro-mexicanistas*, Biblioteca Universidad Veracruzana, Veracruz.
- CORCUERA DE MANCERA, SONIA
1996 *Entre la gula y la templanza*, FCE, México.
- DELGADO SALAZAR, RAMIRO
1996 *Una aproximación a la comida en Bachile (Guinea Bissau)*, El Colegio de México, CEA, México.
- DÍAZ PÉREZ, MARÍA CRISTINA
2003 *Queridato, matrifocalidad y crianza entre los afromestizos de la Costa Chica*, Conaculta, Unidad Regional Guerrero de Culturas Populares, Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias, México.
- DOMINGO, XAVIER
1984 *De la olla al mole*, Cultura Hispánica/Instituto de Cooperación Iberoamericana, Madrid.
- ECO, HUMBERTO
1998 *El nombre de la rosa*, Lumen, México.
- EDITORES INDEPENDIENTES
2000 *Cocina africana paso a paso*, Editores Independientes, Buenos Aires.
- HERNÁNDEZ PALACIOS, ESTHER, ET AL.
1995 *Cocina veracruzana de cuaresma*, Instituto Veracruzano de Cultura (Cuadernos de Cultura Popular), Veracruz.
- HERRERA CASASÚS, MARÍA LUISA
1989 *Presencia y esclavitud del negro en La Huasteca*, Porrúa, México.
- INSTITUTO VERACRUZANO DE CULTURA
1996 *Comida para Orishas (quince recetas afrocubanas)*, IVC, Xalapa.
- LÉVI-STRAUSS, CLAUDE
1964 *El pensamiento salvaje*, FCE, México.
1968 *Lo crudo y lo cocido*, FCE, México.
1970 *El origen de las maneras de mesa*, Siglo XXI editores, México.
- LONG, JANET (COORD.)
1996 *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, Universidad Nacional Autónoma de México, México.
2003 *Sabor a comida, sabor a libertad [IncurSIONES en la comida, la cultura y el pasado]*, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS)/Ediciones de la Reina Roja/Conaculta, México.
- MINTZ, SYDNEY
1985 *Dulzura y poder*, Siglo XXI Editores, México.
- RICHARDS, AUDREY I.
1948 *Hunger and Work in a Savage Tribe. [A functional study of nutrition among the southern Bantu]*, The Free Press Glencoe, Illinois.
- TORRES CERDÁN, RAQUEL Y DORA ELENA CAREAGA G.
1995 *Recetario afromestizo*, Conaculta, Veracruz.
- USLAR PIETRI, ARTURO
1992 *La creación del Nuevo Mundo*, FCE, México.
- VARIOS AUTORES
1993 *Tercer Encuentro de Afro-mexicanistas*, Gobierno del estado de Colima/Culturas populares/Conaculta/Nuestra tercera raíz, México.
- VELÁZQUEZ GUTIÉRREZ, MARÍA ELISA
2001 "Orgullo y despejo. Iconografía de las mujeres de origen africano en los cuadros de castas del México virreinal", en Adriana Nave-da Chávez-Hita (coord.), *Pardos, mulatos y libertos: sexto encuentro de afro-americanistas*, Universidad Veracruzana, Xalapa.
- WINFIELD CAPITAINE, FERNANDO
1993 "Retrospectiva histórica de los negros en Veracruz", en *Del Caribe*, México-Cuba, pp. 5-13.
- ZELDIN, THEODORE
1996 *Historia íntima de la humanidad*, Alianza, Madrid.