

Crónicas

Comer en tiempos de guerra: de la Independencia a la Revolución Mexicana

Zacatecas, México, 19 y 20 de agosto de 2010

En el marco de la conmemoración del Bicentenario de la Independencia y el Centenario de la Revolución Mexicana, la Universidad Autónoma de Zacatecas «Francisco García Salinas», el Consejo Zacatecano de Ciencia y Tecnología y el Instituto Zacatecano de Cultura «Ramón López Velarde», convocaron el simposio *Comer en tiempos de guerra: de la Independencia a la Revolución Mexicana*. Realizado los días 19 y 20 de agosto de 2010, este evento buscó profundizar en las tradiciones y símbolos identitarios asociados a una forma de ser y percibir la vida

Con este propósito, diversos especialistas en los campos de la historia y la antropología, abordaron el análisis de la producción e intercambios de materias primas, herencias culturales y mestizaje, técnicas y elaboración de alimentos en el periodo que transcurrió entre el inicio de la Independencia (1810) y el de la Revolución (1910) en México. Por la naturaleza del tema, algunos trabajos echaron mano de antecedentes en la época prehispánica y novohispana y de continuidades en el siglo XX, sin perder el objetivo de mostrar la importancia del XIX, tan cargado de posturas nacionalistas, mudanza política, conflictos militares pero, sobre todo, de la inaplazable necesidad de comer, en la guerra o en la paz, en la ciudad y en el campo, en la opulencia o en la miseria.

¿Cómo se resolvió esa exigencia? Los escenarios de México son diversos: desde selvas tropicales en el sureste hasta desiertos ingentes en el norte, el territorio se despliega en litorales, riveras, montañas, planicies, dando como resultado soluciones múltiples para la obtención y la preparación de la comida. El contexto geográfico, sin duda, es un elemento fundamental en el análisis; pero la guerra, el desabastecimiento, el abandono de

las actividades productivas, la obstrucción de circuitos comerciales y rutas de comunicación, jugaron un papel preponderante para moldear patrones culinarios y momentos de estrechez, dejando como única alternativa sobrevivir con lo existente en el entorno.

Este simposio mostró los efectos diferenciados de la lucha armada en el territorio mexicano y su peso en la gastronomía de cada región. En las áreas estratégicas para el paso de los ejércitos, la población sufrió, con mayor crudeza, el desabastecimiento o la destrucción de alimentos. En contraparte, hubo regiones que quedaron prácticamente excluidas de los combates —casi siempre por su ubicación en el territorio—, cumpliendo el papel de zonas de abasto de mediano y largo alcance.

El conocimiento ancestral en el manejo de la flora y la fauna local favorecieron, especialmente, a las familias de condiciones más humildes, quienes a través de la recolección y la cacería en su hábitat complementaban los a veces magros resultados de la agricultura y ganadería, expuestas a los cambios de fortuna dictados por la guerra. El empleo de técnicas de conservación de hortalizas, legumbres, frutas, productos pecuarios y lácteos, en muchos sitios de la joven República Mexicana marcó la diferencia no sólo para el abasto de sus ciudadanos y los habitantes de las zonas rurales, sino hasta las posibilidades de triunfo o derrota de los ejércitos.

El enfrentamiento armado, la tensión social, la violencia individual y colectiva, incidieron en los procesos productivos, en el ritmo cotidiano de comunidades, haciendas, pueblos y ciudades, al grado de alterar los sistemas de trabajo agrícola y ganadero, el acopio y distribución de bienes alimenticios. En otras palabras, los acontecimientos que dieron vida al México Independiente y al México contemporáneo, ejercieron un poderoso efecto en la vida local, moldeada a lo largo de cientos de años a partir del aprovechamiento del entorno y su transformación en la comida de la población rural y urbana.

No obstante las dificultades de esa realidad, hubo respuestas frente a la escasez. Las memorias del simposio tienen como objetivo plantear una visión panorámica de las prácticas alimenticias, productos y expresiones socioculturales, en las diferentes cocinas regionales de México. Para ello, destacados investigadores aportaron trabajos desde una perspectiva específica de las regiones mexicanas.

En torno a Sonora, Sinaloa y Baja California, Ernesto Camou Healy, del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A. C., presentó «Algunas hipótesis sobre alimentación y cultura en el noroeste durante el

siglo XIX», en donde resalta la identificación de esa región con el consumo de carne de res seca, así como de pescado y marisco procedente de tan amplio litoral. Las dificultades en esa centuria procedieron no de la gesta independentista sino por la guerra contra los apaches, los intentos por independizar a Sonora, los conatos de invasión estadounidense y las hostilidades contra la población china. El consumo de productos locales para una amplia población campesina e indígena y la ingesta de lo más granado de la cocina europea en las mesas de las minorías acaudaladas, son reflejos de ese periodo. La consolidación del trigo como sustento diario, la variedad de caldos, gorditas, atoles y dulces, se complementó con la recolección de frutos estacionales como los quelites, las verdolagas, el chiltepín y las uvalamas, entre otros.

Una de las antiguas rutas del norte de México, «El Camino Real de Tierra Adentro (Aguascalientes, Zacatecas, Durango y Chihuahua)», fue abordada por José Francisco Román Gutiérrez y Leticia Ivonne del Río Hernández, de la Universidad Autónoma de Zacatecas. Este itinerario mostró su relevancia no sólo en la etapa novohispana sino además durante el siglo XIX, y su vitalidad, a partir de la migración internacional, llega hasta nuestros días. Desde el descubrimiento de vetas de plata, junto a la rápida aparición de asentamientos mineros, las haciendas agrícolas y ganaderas, las misiones y los presidios fueron dando forma a modelos de subsistencia que, en medio del semidesierto, aseguraron la alimentación a las continuas oleadas poblacionales que se movían en función de la bonanza minera y la expansión de la frontera. Más que en la Independencia, fue durante la Revolución Mexicana cuando se vivieron los momentos más fuertes de crisis alimentaria en esta región, al ser escenario de los principales combates y el desplazamiento de gran cantidad de tropas, necesitadas de continuo abasto, a través del ferrocarril.

Por su parte, sobre la región de Colima, Jalisco y Nayarit, el planteamiento de José Miguel Romero de Solís, del Archivo Histórico del Municipio de Colima, incursionó en las consecuencias de un conflicto no resuelto entre el Estado y la Iglesia, que resurgió en la década de 1920: la guerra cristera. «Qué gallinas ni qué gallinas, largamos todo: Comer en tiempos de la Cristiada», nos ilustra sobre las necesidades y posibilidades de supervivencia de grupos que resistieron un nuevo modelo de política y la relación directa —y siempre conflictiva— entre guerra y comida. A través del testimonio directo de un testigo de esos acontecimientos, percibimos la fuerza de una sabiduría popular que se ha apropiado de su entorno

y es capaz de sobrevivir con lo que la recolección, la pesca y la cacería le brindan. Lo valioso de esta aportación es el cuadro evocador que plasma de la dieta y vida cotidiana de los campesinos del occidente de México.

«Michoacán y Guerrero: espacio económico, prácticas de consumo y cultura alimenticia en el siglo XIX», de José Alfredo Uribe Salas y María Teresa Cortés Zavala, de la Universidad Michoacana de San Nicolás Hidalgo, nos revela una zona fértil, dinámica, en ascenso productivo mediante la consolidación de grandes haciendas agrícolas, ganaderas y agroindustrias en ese tiempo. Con el arribo del ferrocarril, la energía eléctrica y la fuerza hidráulica, procesar harinas, granillo y salvado fue una empresa en expansión, lo mismo que los trapiches y las fábricas de aguardiente. Pero sus beneficios no se reflejaron en una mejora de las condiciones de vida de la mayoría de la población, alimentada con maíz, frijol, calabaza, chile y, ocasionalmente, con carne de aves, venados, conejos, iguanas y otros animales silvestres. Las combinaciones y el mestizaje gastronómico dieron pie a una cocina regional tradicional en donde resalta la originalidad culinaria de Guerrero y Michoacán: el primero caracterizado por la ruralización y consumo local; el segundo con una mayor variedad y capacidad en la oferta gastronómica vinculada a los espacios urbanos mejor desarrollados.

José Antonio Arvizu Valencia y Gerardo Ortiz González, de la Universidad Autónoma de Querétaro y de Kellogg's de México, respectivamente, participaron con el trabajo titulado «Secular y vernáculo: *antojenario* en la perspectiva gastronómica de entre guerras en Querétaro y Guanajuato», una disertación a favor del antojito que alimenta y se disfruta, además de conducirnos a los referentes regionales e históricos, donde el ingenio artesanal provee de los cacharros para su manufactura rápida en la vía pública. El *antojenario* se refiere al antojito ancestral originado en la simbiosis cultural, en continua transformación, poniendo a disposición de todo tipo de viandantes —misioneros, mineros, comerciantes, funcionarios, tropas y pueblo llano—, en su paso obligado por esta región y su vasta tradición de mercados, puestos callejeros, fondas, merenderos, posadas, cenadurías y paradores, alimentos exquisitos por su especial preparación y presentación.

Felipe Carlos Viesca González y Alejandro Tonatiuh Romero Contreras, de la Universidad Autónoma del Estado de México, abordaron «La cocina del Distrito Federal y los estados de México y Morelos durante el siglo XIX». Resaltan la geografía lacustre suministradora de pescado

blanco, mariscos, crustaceos y otros: jumiles, charales, ranas, tortugas, ajolotes, salamandras, larvas de libélula, cangrejos, camarones, culebras, gusanos, chinches de agua, insectos, patos, gansos, etc., junto con un conocimiento de la flora regional que dio por resultado una cocina específica, enriquecida con los productos que llegaron a raíz de la presencia española en tierras mesoamericanas. El pulque, bebida tradicional proveniente del maguey, tuvo un lugar relevante en esta región, en donde siguió permeando la distinción entre los alimentos de las clases altas y las menos favorecidas.

La guerra impactó definitivamente en el litoral del Golfo de México, afirma Guy Rozat Dupeyron, investigador del Centro INAH Veracruz, Unidad Xalapa, en su trabajo titulado «Transformaciones en el consumo alimenticio entre 1810 y 1840 en Veracruz y Tabasco». Siendo una puerta al Atlántico y al Caribe, la región estuvo sometida a la presencia de gavillas de insurgentes o militares durante el movimiento de independencia. Plantea que antes del grito de Dolores, el pan podía considerarse cotidiano en la alimentación urbana; después, el maíz sembrado en el entorno sustituyó al trigo, de difícil traslado y conservación en un clima tan húmedo y caluroso, aunque el autor hace una precisión: la trilogía mesoamericana (maíz, frijol y chile) nunca fue desplazada del todo. La carne de res y de borrego fue sustituida por carne de cerdo, gallinas, patos, conejos, etc., de difícil fiscalización, lo mismo que el pescado y el marisco, fundamentales en la gastronomía tabasqueña y veracruzana. El exotismo se refleja en platillos como la tortuga en sangre, pochitoque en verde, iguana al chirmol y pejelagarto asado, que remiten a una antigua cocina olmeca.

Finalizó el simposio con la participación de Andrés Fábregas Puig y Conchita Santos Marín, de la Universidad Intercultural de Chiapas, abordando el estudio del sureste mexicano, la península de Yucatán, donde el maíz tiene una significación no sólo nutricia sino además religiosa. Su trabajo denominado «Y quedó mestiza la cocina», ubica al maíz como elemento fundamental de platillos y bebidas, en conjunción con elementos singulares de esa pródiga región como las hojas de chaya, el mumu, el epazote, el achote y multitud de hongos comestibles, así como las posibilidades de consumo carnívoro ejemplificado en el manatí, chilbeck, armadillo, caracoles, danta, tepescuintle y un gran inventario que se complementa con los sabores de la gastronomía española (cerdo, res, junto con el trigo, frutas de Castilla, etc.). Los pueblos indígenas siguen siendo un factor vigente en la composición gastronómica, uso de ingredientes y formas de consumo, con una tradición centenaria.

Este primer encuentro reveló la riqueza de la gastronomía mexicana aún en tiempos de guerra. En algunas regiones, literalmente, se obtiene alimento debajo de las piedras, de los cactus, de los charcos; pero esas realidades no sólo tienen connotaciones económicas, sino además un conocimiento acumulado que llega a perderse en la noche de los tiempos. La mesa elegantemente organizada, el olor hechicero del puesto de la calle, la paciente espera del cazador ante su presa, las expectativas del agricultor ante la evolución de su siembra, la satisfacción después de un gran banquete y la terrible desesperación ante la imposibilidad de comer, son todas manifestaciones de una sociedad que, a lo largo del siglo XIX y comienzos del XX, buscó la satisfacción del estómago y del paladar al mismo tiempo que se fraguaba la emergencia de México como Estado y como Nación.

Además de la publicación de las memorias del Simposio, decidieron los participantes dar continuidad al tema de la historia de la alimentación en un nuevo evento que tendrá lugar en la Universidad Intercultural de Chiapas en el año 2012.

JOSÉ FRANCISCO ROMÁN GUTIÉRREZ

Universidad Autónoma de Zacatecas, México

Congreso Internacional
«Las Cortes de Cádiz, la Constitución de 1812
y las independencias nacionales
en América y el Mediterráneo»

Valencia, 8-10 de septiembre de 2010

En septiembre de 1810 abrieron sus sesiones las Cortes de Cádiz, a lo largo de las cuales se desarrolló una importante tarea legislativa, que tuvo su máxima expresión en la promulgación de la Constitución de 1812. A doscientos años del inicio de esas Cortes, era oportuno auspiciar la reflexión sobre la influencia de ese texto constitucional en la historia política de España, de la Europa mediterránea y de los países iberoamericanos. Con tal motivo se celebró en la ciudad de Valencia —entre los días 8 y 10 de septiembre del pasado año y bajo la dirección general del doctor Antonio Colomer Viadel— el Congreso Internacional *Las Cortes de Cádiz, la Constitución de 1812 y las independencias nacionales en América y el*

Mediterráneo, que estuvo organizado por la Universidad Politécnica de Valencia (UPV), el Instituto de Iberoamérica y el Mediterráneo, la Asociación de Historiadores Latinoamericanos y del Caribe (ADHILAC) y la Asociación Española de Americanistas (AEA). Constituía este Congreso el XIV de los organizados por la Asociación Española de Americanistas.

El desarrollo de las actividades congresuales tuvo lugar en dos espacios distintos de la Universidad Politécnica de Valencia: el Edificio Nexus y la Facultad de Administración y Dirección de Empresas. En este último se simultanearon las sesiones, desarrollándose tanto en el Salón de Actos como en el Salón de Grados. En ellas, durante los tres días que duró el Congreso, desgranaron sus ponencias investigadores y profesores de uno y otro lado del Atlántico, con presencia de especialistas de España, México, Perú, Argentina, Uruguay, Colombia, Italia y Bélgica.

La conferencia inaugural corrió a cargo de don Antonio Bar Cendón, catedrático de Derecho Constitucional de la Universidad de Valencia, bajo el título de «La Constitución de 1812 y su huella en el actual constitucionalismo español y Latinoamericano», dedicada a reflexionar sobre la amplia trascendencia de este texto constitucional, y que se prestó como sugerente introducción al tema general del Congreso.

La reunión científica estuvo organizada bajo dos ejes temáticos, de tal manera que los trabajos de los ponentes —aproximadamente unos 70— fueron distribuidos en dos grandes mesas o secciones, una dedicada a las *Cortes de Cádiz y la Constitución de 1812* y otra a las *Independencias Nacionales en América y el Mediterráneo y sus antecedentes*. A su vez, cada una de estas áreas temáticas se subdividió en cinco grupos de trabajo para tratar de cubrir los distintos espacios, las peculiaridades y la complejidad de cada una de ellas, si bien estas subdivisiones no se articularon bajo títulos que delimitasen su ámbito temático concreto.

En el caso del primer eje temático, las ponencias, en número superior a treinta, perfilaron las variadas esferas de la realidad constitucional presentada a debate. De manera que se abordaron distintas cuestiones, desde la plasmación de los principios liberales en la Constitución de 1812, sus antecedentes e influjos y la caracterización del texto legal, hasta llegar a una reflexión en términos de repercusiones, influencias y vigencias. Pasando por aportaciones que abordaron, atendiendo al propio texto constitucional, aplicaciones y conceptos jurídicos (legislación electoral, aspectos judiciales, derechos fundamentales, derecho civil y un amplio etcétera), diversos aspectos económicos (fiscalidad, libertad industrial) o conceptos

políticos (como el de ciudadanía o revolución liberal). Hubo algunos acercamientos a figuras destacadas de las Cortes, tanto americanas como peninsulares. También se consideró la relación de la Constitución con algunos grupos subalternos o la actitud de la Iglesia tras los debates de las Cortes. No faltaron tampoco algunas reflexiones sobre el papel del Reino de Valencia y sus diputados en las Cortes de Cádiz.

La segunda sección sobre el proceso de independencia de los territorios pertenecientes a la Corona española en América, así como el surgimiento de los movimientos nacionalistas y republicanos en el Mediterráneo, contó con un número similar de ponencias de la más variada temática. Un grupo de investigadores expusieron cuestiones relativas a la situación de América durante el siglo XVIII, e incluso anterior. Por otro lado, el nacionalismo americano, los planteamientos liberales y algunos proyectos constitucionales estuvieron presentes en diversos de los trabajos expuestos, así como las posturas realistas. Otros estudios giraron en torno a asuntos económicos (crisis fiscal y financiera), guerra o hechos específicos del movimiento emancipador hispanoamericano y su contexto más inmediato. A ese conjunto de temas cabría añadir otros aspectos particulares que ayudaron a profundizar en la temática general: notas sobre religiosidad, aportes desde la historia de la ciencia y apuntes historiográficos.

Dentro de esos ejes temáticos, fue analizada la realidad de distintas áreas geográficas, desde España a otras partes de Europa, así como distintos territorios del solar americano, desde el norte de Nueva España hasta el Río de la Plata, pasando por Centroamérica y el Caribe y los Virreinos de Nueva Granada y del Perú.

Además de las actividades científicas el programa del Congreso se completó con actividades culturales intercaladas a lo largo del evento. Con éstas, los congresistas pudimos, de un lado, disfrutar con la brillante puesta en escena del grupo de baile de la Universidad Complutense de Madrid, que dirige la doctora Emma Sánchez Montañés, y de otro, recrearnos en los acordes musicales surgidos de las manos del grupo de Cámara de la Universidad Politécnica de Valencia. Y, finalmente, visitar y apreciar lugares emblemáticos de la ciudad en el paseo organizado en autobús turístico.

En el transcurso del Congreso, y durante la tarde del día 9, también se celebró en el Salón de Actos de la Facultad de Administración y Dirección de Empresas de la UPV, la asamblea anual de la Asociación Española de Americanistas. Entre sus puntos principales cabría reseñar la aprobación de la propuesta de la doctora Gabriela Dalla Corte de celebrar en Barcelona el

próximo simposio en septiembre de 2011. Asimismo, por parte del doctor Arturo de la Torre se presentó un informe sobre la evolución de la página web (www.americanistas.es) y el proceso que se sigue con la digitalización de las actas de los congresos y simposios organizados por la AEA. Y también los doctores Antonio Gutiérrez Escudero y Juan José Sánchez Baena (presidente y vicepresidente de la AEA, respectivamente) expusieron la alta valoración alcanzada por la revista digital de la Asociación, *Naveg@mérica*, atendiendo a los índices de calidad exigidos a una publicación científica de esta índole.

Finalizadas la exposición y discusión de las ponencias de la jornada del viernes 10, tuvo lugar el cierre del Congreso, donde la falta de una conferencia de clausura fue suplida con la firma de dos convenios: el primero entre el Instituto Intercultural para la Autogestión y la Acción Comunal (INAUCO), representado por su director el profesor Colomer Viadel, y la Universidad Autónoma de Ciudad Juárez (México), representada por el director general de esta Universidad en nombre de su rector, el profesor Jorge Mario Quintana Silveyra. Y un segundo convenio entre el Instituto de Iberoamérica y el Mediterráneo, representado asimismo por su director el doctor Colomer, y la Sociedad Académica Santanderista de Colombia, representada por su presidenta, la doctora Cecilia Fernández de Pallini.

Por último, no podemos dejar de citar el extraordinario trato y esfuerzos de nuestros anfitriones valencianos, un buen hacer compartido con el conjunto de especialistas que participaron con sus trabajos. Indispensable para el éxito de este encuentro científico ha sido además que, en un tiempo récord, acaba de editarse un libro con parte de las ponencias presentadas al Congreso. La obra, un grueso volumen de 744 páginas, está coordinada por el doctor Antonio Colomer Viadel y lleva por título *Las Cortes de Cádiz, la Constitución de 1812 y las Independencias Nacionales en América* (Valencia, 2011, ISBN 978-84-614-9259-6). De manera casi inmediata disponemos así de los resultados de las últimas investigaciones sobre estas cuestiones, circunstancia que nos permitirá un acercamiento de primera mano, en esta ocasión, a unas materias en boga dentro del actual quehacer americanista con motivo del bicentenario de la Constitución de 1812 y de las independencias de los países hispanoamericanos.

ISABEL M.^a POVEA MORENO

Universidad de Granada