

Alba GONZÁLEZ JÁCOME, *Historias varias. Un viaje en el tiempo con los agricultores mexicanos*, Universidad Iberoamericana, México, 532 páginas.

Historias varias. Un viaje en el tiempo con los agricultores mexicanos es un libro que no sólo reúne, como su nombre lo indica, historias diversas de poblaciones de agricultores mexicanos. Es un texto que encierra también la historia de su autora. Pero antes de pasar a comentar su contenido, quiero hacer una breve referencia a ésta: Alba González Jácome, antropóloga, especialista en antropología Ecológica y dedicada a la historia ambiental se ha enfocado al estudio de la agricultura mexicana desde sus años de formación en la Escuela Nacional de Antropología e Historia, y ha publicado ya una buena cantidad de artículos y libros. Pero también, su experiencia y gran saber sobre el tema le han llevado a transmitir su interés a varias generaciones de alumnos de la Universidad Iberoamericana, lo que ha dado como resultado varias tesis y aun libros colectivos.

El libro que aquí nos ocupa no es uno más dentro de sus numerosas publicaciones, es una obra, que bien puedo asegurar, reúne un acumulado a lo largo de su vida profesional, un conocimiento que se fue acrecentando por la disciplina y tenacidad de su autora. Es una obra en la que se puede hablar de pasión, pues aquí la encontramos: la pasión que por el tema de la agricultura que le supieron despertar maestros como Pedro Bosch Gimpera, Wigberto Jiménez Moreno, José Luis Lorenzo, Carlos Martínez Marín y Ángel Palerm.

El hilo conductor del texto, ya entrando en la obra que nos ocupa, es la agricultura mexicana. Y al dar cuenta de ello, bien se puede preguntar: ¿existe una agricultura mexicana? Y si ello es así, ¿a qué nos referimos con tal denominación? ¿Podríamos considerar que su base de origen está en el legado prehispánico? ¿O es una fusión de saberes? Preguntas cuyas respuestas, al leer tan sólo la introducción a la obra, nos remiten a que el conocimiento agrícola, la tecnología y los animales que llegaron con los españoles en el siglo XVI y XVII forman la otra raíz que, junto con la conformada por el conocimiento agrícola, la tecnología y los animales mesoamericanos, contribuyeron a dar forma a eso que se llama agricultura mexicana.

Y qué mejor que traer a esta presentación las referencias a los productos alimenticios que estaban presentes en dos mesas: la de Moctezuma y la de Cortés. Partir de ello me permitirá explicar mejor los planteamientos de González Jácome respecto a que:

ambas raíces tenían su propia historia, articulada a elementos, eventos y procesos particulares, que se ajustaron –durante el virreinato– al contexto ambiental, climático, económico, social y cultural de los antiguos pueblos mesoamericanos. El conocimiento del ambiente local, de sus componentes –en particular de la flora– el suelo y el manejo del agua; las experiencias anuales y cíclicas sobre el clima, las costumbres sobre el cultivo, el mercado, la salud, el gusto por consumir ciertos productos, la cultura culinaria y el manejo medicinal de ciertas plantas; sin olvidar la tecnología, prácticas y manejos agrícolas, van a permitir la construcción de lo que podemos con toda propiedad denominar *agricultura mexicana*. Ésta no fue una combinación fácil de lograr y tampoco fue arbitraria, surgió de las necesidades de los grupos humanos involucrados y de los ajustes exitosos al ambiente y la sociedad, creando una nueva agricultura (p. 33).

LA MESA DE MOCTEZUMA

Y después que el gran Moctezuma había comido, luego comían todos los de su aguarda y otros muchos de sus servicios de casa, y me parece que sacaban sobre mil platos de aquellos manjares que dicho tengo; pues jarros de cacao con su espuma, como entre mexicanos se hace, más de dos mil, y fruta infinita... Y es que le servían a Montezuma, estando a la mesa cuando comía, como dicho tengo, otras dos mujeres muy agraciadas de traer tortillas amasadas con huevos y otras cosas sustanciosas, y eran muy blancas las tortillas y traíánselas (*sic*) en unos platos cobijados con sus paños limpios, y también le traían otra manera de pan, que son como bollos largos y hechos de amasados se dice, que es a manera de obleas, también le ponen en la mesa cañutos muy pintados y dorados, y dentro tenían liquidámbar revuelto con unas hierbas que se dice tabaco, y cuando acababa de comer [...] tomaba el humo de uno de esos cañutos, y muy poco, y con ello se adormecía (Díaz del Castillo 1960).

Había asimismo una rica variedad de atoles, los que llevaban miel, el agrio, el blanco, el hecho con frijoles y pedazos de masa, entre muchos más. Los ocho tipos de tortillas, blancas, pardillas, hojaldradas, de maíz tierno y del maduro, de tamaños y grosores distintos, las empanadas de gallina, las cazuelas de pescado cocinado en diversas formas y con distintos aderezos. Animales silvestres, aves asadas, seis cazuelas con cocidos de pescado (blanco, pardo, colorado, peces grandes, blanquecillos) aderezados con una rica variedad de chiles, tomates, semillas de calabaza; guisados de ranas, ajolotes, renacuajos, gusanos de maguey, hormigas aladas y camarones de agua dulce, frutas, como ciruelas, tejocotes, zapote blanco, y cazuelas de langostas, entre otros muchos más. Alimentos preparados a través de diversas técnicas, cocidas al vapor, en horno de tierra, asados, ahumados, hervidos.

Dar cuenta de la riqueza alimentaria de la nobleza indígena del siglo XVI me permite introducir la importancia de esta obra que se ha valido de los estudios arqueológicos, geológicos, históricos, paleontológicos, genéticos, de las fuentes y de la etnología para dar cuenta de historias varias que se remontan a tiempos tan lejanos como los que se remiten a la entrada del hombre al continente americano. La caza y la recolección fueron el origen de la economía de tales sociedades y después de cerca de 30 000 años encontramos que, en el siglo XVI, se dejó ver ya la abundancia de los alimentos de la mesa de los nobles. Pero el tiempo transcurrido entre una y otra época fue todo un proceso social que involucró cambios ambientales, la domesticación incidental de plantas y el surgimiento de los huertos. A la par del crecimiento poblacional se domesticaron y consumieron plantas como el maguey, el coyol, el pochote y, sobre todo, apareció el maíz cultivado.

Con lujo de detalle, González Jácome da cuenta de la importancia de la acumulación de conocimientos, mismos que a través de la observación y la experimentación, permitieron que la agricultura fuera asunto de tiempo completo y apareciera el sistema de riego y la domesticación del maíz.

Para la autora, huertos y milpas se conforman a partir precisamente de la domesticación incidental de frutales y de los procesos que condujeron a la domesticación agrícola del maíz. Al mismo tiempo que esto acontecía, Alba no deja de lado el considerar su importancia en lo que se antoja ser la construcción de la visión del mundo girando alrededor del maíz, de la vida social que se despliega, del conjunto de relaciones sociales que se desprenden y de la diversidad de representaciones, en códices, vasijas, esculturas o pinturas, que tienen como motivo central el grano generador de vida.

Difícil intentar resumir la gran cantidad de información aportada por González Jácome, tampoco es la intención. Pero sí quiero destacar que cada apartado de su libro es rico en información sobre las variedades de maíz, las características y la evolución de la milpa y, sobre todo, es por demás interesante en lo que se refiere al papel que desempeñaron los huertos como sistema agrícola antiguo. De tal manera que, si bien el maíz y su evolución explican la riqueza y variedad de los atoles y de las tortillas que consumían los nobles mexicas, de la misma manera, la compleja elaboración de los platillos no hubiera sido posible sin la rica variedad de plantas, frutas verduras y condimentos que procedían de los huertos. Tampoco es posible ignorar el papel de la fauna silvestre inicial y de la más tarde domesticada que contribuyó a engalanar la mesa de los nobles mexicas.

Historias varias... es un libro que nos lleva a considerar que no es posible entender la agricultura si dejamos de lado la importancia que tuvo el agua, el clima y los eventos climatológicos. Tampoco es posible entender la evolución

agrícola y el complejo simbólico si ignoramos sus limitantes, como son las heladas, granizadas o nevadas. Ningún evento climatológico, de acuerdo con los planteamientos vertidos en la obra, es ajeno a la forma en que se construyó tal visión del mundo prehispánicos.

La autora ata temas, urde fino, y así como enfatiza en el mundo simbólico, de la misma manera nos lleva por la economía destacando el papel fundamental que desempeñaron el comercio y el mercado. En efecto, la mesa de los nobles es el mejor ejemplo de su importancia y la autora nos describe la gran diversidad de productos que llegaban de tierras lejanas, de las costas, de los bosques, de las lagunas, los ríos, los montes. La cocina de la nobleza era una conjunción de ecosistemas, de productos vegetales y animales de la tierra caliente, de los montes, de las costas, de los bosques templados y húmedos, de las salinas y salitrales, de matorrales y pedregales.

La mesa de Moctezuma fue una expresión de la forma en que la sociedad se apropió de los recursos naturales en forma por demás impresionante. Todo se aprovechó y, como González Jácome destaca, si bien los recursos parecieran ser muy simples, el total de su sistema de manejo y utilización fue de gran complejidad en su conjunto. A manera de ejemplo, baste referir como otra historia rescatada que, en Tlaxcala, a principios del siglo XVI, existía ya un control de la erosión del suelo y se tenía un conocimiento sobre la forma de controlar a las plagas. De la misma manera se conocía y explotaban plantas cuya utilidad rebasaba la cotidianidad, como fue el caso del maguey o *metl*.

A la par de este gran despliegue de saber agroecológico, González Jácome explora y con gran minucia da cuenta de lo que acontecía al otro lado del mar Océano. Y es aquí donde encontramos la otra mesa, la de Hernán Cortés.

LA MESA DE HERNÁN CORTÉS

No hay fuente que la describa, menos quedó el registro en algún archivo, pero la autora rescata historias basada en un libro de José Luis Curiel Monteagudo y en la *Enciclopedia del idioma*. Cortés debía haber tenido en su mesa lo que muchos en Extremadura, también disfrutaban carpas, barbos, carpines, cachuelos, cangrejos, carne de cerdo, tórtolas y perdices que debieron estar aderezados con las especies que los árabes introdujeron a España, como la canela, el azafrán, el clavo, la pimienta. No debió faltar tampoco la crema, la nata, tortas, requesones, pan de trigo, vino, aceite de oliva y otros aceites aromáticos, hortalizas y frutas frescas, como plátanos, uvas, duraznos.

En la mesa de Cortés, los productos que se consumían también debieron dar cuenta de la diversidad de plantas, animales y especies procedentes de diversas regiones, de lejanas tierras e incluso de países distantes. Productos cuya historia narraba cómo se llegó a cultivar la tierra, la forma en que se aprendió el manejo de distintos tipos de suelos. Productos que, igual que en Mesoamérica, también fueron cultivados en las huertas.

LA FUSIÓN DE LAS DOS MESAS: UN PASO EN LA CONSTRUCCIÓN DE LA AGRICULTURA MEXICANA

Una y otra mesa, con las historias agroecológicas plasmadas en sus platillos y manjares, se fusionaron en lo que puede llamarse un proceso agro cultural.

Por demás está mencionar el impacto que la violenta conquista tuvo sobre los pueblos de América, pero el interés de la obra es destacar el que tuvo la llegada de los españoles en la dieta de los pueblos de México, sobre todo en los del Altiplano central mexicano. Así, se señala que la agricultura, la presencia de animales de tiro, otra tecnología y plantas diferentes se incorporaron al rico bagaje agrícola de estas tierras.

En un viaje en el tiempo con los agricultores mexicanos no podía faltar el papel de los misioneros en la introducción de plantas. Sembradas en los huertos y huertas de conventos y monasterios, su fin principal fue cubrir las necesidades alimenticias de los frailes. No obstante lo anterior, la labor de los misioneros fue más allá al enseñar a los nativos la forma de cultivarlas y utilizarlas, de hacerlos diestros en el manejo de los instrumentos agrícolas y de las técnicas.

Los conventos de San Juan Tutulla, Santa Ana Chiautempan, Topoyanco, San Juan Acolman, San Juan Teotihuacán, Magdalena Tepetlaóztoc, Iztapalapa y Xochimilco, entre otros conventos y lugares de Tlaxcala y de la cuenca de México, son parte de las historias varias que permitieron el impulso de huertos y huertas, mismas que, junto con la milpa, formarían la mancuerna productiva de los sistemas agrícolas más socorridos en el Altiplano central.

Finalmente, González Jácome agrega un ingrediente más, metafóricamente hablando, a las dos mesas para mostrar la forma en que se dio la construcción de la agricultura mexicana,

El componente contemporáneo, que podemos denominar mexicano, en esta agricultura tradicional, es un producto histórico, derivado de la combinación de tres elementos básicos: (1) uno de origen mesoamericano, (2) un segundo, de origen hispano y, (3) un tercero, derivado de las prácticas modernas, semimecanizadas, introducidas a México desde el siglo XIX.

A la importancia de lo escrito en los tres grandes apartados –I) En este lado del mar Océano, II) Del otro lado del mar Océano. Lo que llegó con los españoles y III) El mestizaje agro-cultural—debe agregarse lo que la autora titula como figuras: 55 cuadros con una gran riqueza informativa sobre las plantas, el nombre con el que se les conoce, sus características y usos, el lugar donde pueden ser plantadas y la fuente informativa. Hay asimismo información respecto a vocablos nahuas relacionados con la lluvia y su carencia, con las heladas y sus efectos, con el granizo y los conjugadores, con peces y pescados, batracios, anfibios, tortugas, gusanos, artrópodos, crustáceos, aves acuáticas comestibles, insectos, algas, tecnología de caza, pesca, captura, árboles, plantas medicinales, etcétera, de la cuenca de México.

En fin, nos encontramos con una obra que reúne una abundante información, la acumulación del saber y la consulta de una extensa bibliografía que ocupa 39 páginas.

Quiero finalizar enfatizando que esta obra encierra un minucioso e importante trabajo que nos permite conocer no sólo el desarrollo paralelo de la importancia que tanto en Mesoamérica como en el viejo mundo tuvieron los huertos, sino también la trascendente contribución de ambas para dar como resultado lo que hoy es la riqueza de la agricultura mexicana. Gracias por estas *Historias varias* que nos permiten realizar un viaje en el tiempo con los agricultores mexicanos.

Ana Bella Pérez Castro