

## RESEÑAS

María del Carmen LEÓN GARCÍA: *La distinción alimentaria de Toluca. El delicioso valle y los tiempos de escasez, 1750-1800*. México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social-Miguel Ángel Porrúa, 2002, 272 pp. ISBN 970-701-219-6

Este libro es lo que podría llamarse “la secuencia natural” de la obra anterior de María del Carmen León, *El libro de Dominga de Guzmán*,<sup>1</sup> en el que la autora se explaya en el análisis de un libro de cocina personalizado. Bajo su enfoque, da cuenta no sólo de la elaboración de platillos, sino de la conjunción histórica y cultural de procesos de mestizaje y pervivencia a partir de los ingredientes que allí anotara Dominga de Guzmán: alimentos originarios de América (jitomate y chile), producidos en la Nueva España (particularmente los relacionados con el cerdo: jamones, chorizos y lomo) y producidos en el viejo mundo (aceite de oliva, vinos y algunas especias). Pareciera que fue este texto el que sirvió como fuente de preguntas e inquietudes para que León se acercara un poco más a la historia del hábito de comer.

La autora brinda en esta su nueva obra una visión de la historia de la alimentación en una ciudad novohispana, Toluca; trabajar esta temática en un periodo virtualmente poco estudiado y

<sup>1</sup> María del Carmen LEÓN GARCÍA: *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes-DGCP, 1997.

en una región cuyo ambiente brindó (y aún brinda) una amplitud en el universo de los recursos alimentarios, constituye un gran mérito e inaugura el camino para el desarrollo de esta temática en futuras investigaciones.

Tras un examen historiográfico, la perspectiva analítica que desarrolla intenta conjugar una visión histórica con la antropología, en un esfuerzo por mostrar que algo tan estrechamente ligado a la vida humana como alimentarse, es resultado de múltiples factores. En su análisis, la autora desarrolla particularmente tres aspectos fundamentales para entender la distinción alimentaria de Toluca: la ubicación geográfica de la ciudad de Toluca y su valle; la situación económica novohispana, que revisa desde la productividad, el comercio y la situación que conjunta ambas, el abasto y el consumo de alimentos, y finalmente un elemento netamente cultural, la permanencia de costumbres alimentarias desde la óptica de la larga duración.

En su introducción, María del Carmen León se ubica en la posición teórica y metodológica que guía el análisis de sus abundantes datos: una visión antropológica para la historia de la alimentación, el análisis histórico para los datos cualitativos que dan cuenta de la larga duración en el consumo de alimentos y, en una acertada propuesta que conjunta antropología e historia, el análisis de la economía regional que da pauta para identificar los procesos de abasto y escasez, productividad, distribución y consumo de alimentos de acuerdo con una determinante cultural.

Desde el punto de vista antropológico, estudiar el tema de la alimentación deja ver que la comida no es meramente una actividad mecánica para la subsistencia humana, antes bien se trata de una profunda interacción entre el ambiente y la cultura creada por el hombre. De acuerdo con este planteamiento, los antropólogos han propuesto distintas maneras de analizar el hábito de comer dentro de las sociedades humanas, como señala la autora: los alimentos pueden verse como la producción de bienes marcados por un código de significación, "El proceso material de la existencia física es organizado como un proceso significativo de ser social" (M. Sahlins); la producción de alimentos desde una perspectiva fáctica, es decir, lo que la gente come y califica como "bueno para comer" es por razones prácticas (M. Harris), o porque es "bueno para pensar" (C. Lévi-Strauss), o —como propone P. Descola— la relación ambiente y sociedad, o bien "cultura y entorno, son un binomio indisoluble que no puede plantearse meramente en términos adaptativos".

En la revisión que hace de la historia de la alimentación en la historiografía mexicana, León identifica seis temáticas generales que se han desarrollado hasta ahora respecto a la cuestión alimentaria: la comida como elemento de identidad nacional; el estudio de sistemas de producción agropecuaria en las épocas prehispánica y colonial; los flujos de producción agrícola, ciclos económicos, precios, sistemas de distribución y abasto de alimentos; la alimentación desde la perspectiva médica que ahonda en los índices nutricionales; la producción de alimentos de acuerdo con costumbres determinadas por la historia de la cultura, y finalmente, la historia antropológica de la alimentación, que pondera “las maneras de comer como prácticas cotidianas, pero marcadas por una lenta transformación”. Esta revisión sirve a la autora para ubicar su línea temática de investigación, a partir de la cual establece sus ejes de argumentación: la cultura alimentaria de Toluca en la segunda mitad del siglo XVIII, vista a través de la organización de abasto, consumo y escasez de alimentos, y la relación con la ciudad de México. La historia sirve de contexto para el análisis antropológico enmarcando la justificación cultural de los hechos histórico sociales.

La obra se desarrolla en tres partes; la primera titulada “Toluca, la ciudad y su valle”; la segunda, “Abasto y escasez de alimentos en Toluca durante la segunda mitad del siglo XVIII”, y la tercera, “La distinción alimentaria de Toluca, permanencia de costumbres en larga duración”.

En “Toluca, la ciudad y su valle”, se presentan las condiciones histórico geográficas de la región que dieron pauta para percibir-la como altamente productiva y pensar en la cría de ganado, en particular del cerdo. La ciudad y su entorno, ubicados en el valle más alto de los altiplanos centrales mexicanos, tuvieron características particulares que perfilaron su historia política, económica y social, así como su transformación desde la llegada de los españoles y prácticamente hasta nuestros días.

La historia de Toluca quedó marcada por haber pertenecido a las regiones que Hernán Cortés solicitó para sí directamente al rey de España para conformar el Marquesado del Valle. Como señala la autora, la petición que Cortés hiciera de Toluca y su valle estuvo lejos de ser una casualidad, antes bien la decisión fue tomada con base en la mirada estratégica que para los “negocios” tenía el conquistador. Para cuando fue formalizada la propiedad de Toluca y su entorno como parte del marquesado, Cortés ya tenía su ganado de vacas, puercos y ovejas, como informó al rey;

además tenía ya la que hoy es conocida como la primera hacienda productora de ganado bravo en México.<sup>2</sup> Cortés percibió rápidamente la riqueza que en recursos naturales poseía el valle de Toluca, en particular, las grandes extensiones de planicie (para la siembra de trigales), agua en abundancia (con la presencia de manantiales, las enormes lagunas y el río Lerma) y con ella, gran cantidad de pasturas para alimentar al ganado; además, estaba la estratégica cercanía a la capital de la Nueva España. Estas características, aunadas a la convicción de que la comida y el abasto de alimentos eran cruciales para las empresas de conquista, son algunos de los fundamentos que ayudan a entender la importancia de la posterior cría del cerdo en esta región.

Para el periodo de estudio que trabaja la autora (segunda mitad del siglo XVIII) y hasta 1811, Toluca era un corregimiento con 25 pueblos ubicados en dirección de los cuatro puntos cardinales en torno a la ciudad. Cabe mencionar que el sitio de fundación de la ciudad y los lugares que luego fueron ocupados por españoles estuvieron habitados desde la época prehispánica. El hecho de que hubiese indígenas y luego españoles en “convivencia”, es decir, españoles e indígenas en interacción económica, política y sociocultural en la región, marcó una constante en Toluca al igual que en otras ciudades de importancia en la Nueva España: problemas sistemáticos por abusos, invasiones de tierras, litigios, conflictos, o dificultades por destrucción de milpas por el ganado, entre otros tópicos.

Sin embargo, también al igual que otros casos, Toluca fue una ciudad fundada por y para los españoles, de ahí que éstos llegaron a poblar rápidamente la ciudad y su valle y encontraron, plenteramente, un lugar en donde se podía vivir de manera muy semejante a como estaban acostumbrados, es decir, a la “española”. Para 1791, en el padrón ya se habían registrado un total de 7 hidalgos, 108 nobles, 2738 españoles, 555 castizos y 1747 mestizos, dando un total de 5155 habitantes.

La ciudad de Toluca, al igual que otras contemporáneas de su tipo (Puebla, la misma ciudad de México o Pátzcuaro en Michoacán, por mencionar sólo algunos ejemplos), padeció problemas típicos de insalubridad, inundaciones periódicas, contaminación de aguas superficiales, basura, defecación al aire libre, falta de mantenimiento del empedrado de las calles, e incluso la cría de

<sup>2</sup> La hacienda de Atenco, de la que por cierto no dio cuenta al rey porque era una propiedad adquirida, no otorgada por merced real.

animales domésticos (palomas, gallinas o cerdos) que afectaban el ambiente en el corazón mismo de la ciudad. María del Carmen León ofrece en su trabajo un panorama que ilustra estas situaciones en donde lo cotidiano era lidiar con los olores y desechos dejados por las actividades productivas de algunos vecinos, lo que motivó que las quejas llegaran incluso al ámbito legal, dejando constancia de ello en un gran número de documentos en la sección Histórica del Archivo de Notarías del Estado de México. Pero también parte de ese ambiente cotidiano lo constituían distracciones como peleas de gallos, juegos de naipes, carreras de caballos y por supuesto corridas de toros, eventos en los que presumiblemente participaba toda la población, española o no. Había también bebidas para el esparcimiento como el aguardiente de caña y el pulque, las que asimismo consumían todos. La infaltable vida religiosa que velaba la vida de todos los días estuvo socorrida por franciscanos, juaninos, carmelitas y mercedarios.

En cuanto a la descripción del entorno geográfico (que corresponde al centro del valle), la autora presenta una descripción de la región que obtiene del presente y que proyecta hacia el pasado; incluye las ciénagas o vasos lacustres, la llanura ribereña y la montaña. La zona de vasos lacustres comprende tres grandes lagunas alimentadas por numerosos manantiales. Aunque la autora señala que éstas fueron fuente de alimentos y tules, deja a un lado el hecho de que la explotación de las lagunas, desde la época prehispánica y prácticamente hasta nuestros días, precisamente como fuente de fauna y flora,<sup>3</sup> se debe a un conocimiento profundo, cultural e históricamente determinado, que la población (antes indígena) tenía del calendario natural de los recursos y del mejor lugar para obtenerlos. La llanura ribereña, por su parte, constituye la zona en donde se establecieron las actividades productivas y comerciales de la población: se fundó la villa, se practicaron (y practican) tareas de siembra de comestibles para humanos, la crianza de ganado (porcino, vacuno y bovino); la producción de plantas de ornato y plantas medicinales. La zona de montaña, con especies de árboles de bosque de altura como pinos, cedros y oyameles entre otros, fue considerada una fuente de combustible y recolección de yerbas, así como de ani-

<sup>3</sup> Cabe señalar que no sólo los tules fueron ampliamente explotados para la elaboración de productos artesanales utilizados para el consumo humano, sino también diversidad de pasturas para animales y materiales de construcción, como el caso del "tule bofo".

males para caza. Vale la pena anotar aquí, aunque León no lo refiere, que en el pasado (y hasta tiempos muy recientes) las maderas no fueron explotadas solamente como combustible, sino que desempeñaron un papel fundamental como materiales para construcción y en la elaboración de tres de los instrumentos esenciales para la explotación de los recursos de las lagunas: las canoas, los aros para las redes y las garrochas (troncos jóvenes, delgados) para fisgas y remos.<sup>4</sup>

Esta sección finaliza con la narrativa de la denominación “delicioso valle” que en la época colonial se adjudicó al valle de Toluca a partir de la belleza del paisaje, de la abundancia de sus recursos y lo benéfico de su clima tanto para la salud de sus habitantes como para las actividades productivas, como en el caso de las siembras y sus abundantes cosechas (en condiciones de “normalidad”).

La segunda parte del trabajo, “Abasto y escasez de alimentos en Toluca durante la segunda mitad del siglo XVIII”, resulta crucial para entender la relación económica y política que Toluca y su valle establecieron con la capital. En este capítulo, León describe los canales de distribución mediante los cuales los alimentos llegaban a los consumidores. Analiza dos, y cada uno de ellos albergaba otras vías en su interior. El primero, el abasto a partir de los particulares, podía realizarse a través del tianguis o mercado periódico, las tiendas (pulperías y tiendas mestizas), las confiterías, las panaderías y la producción doméstica. El segundo, incluía el abasto y control de alimentos que la autora analiza en función de la relación con la ciudad de México; así, son parte de esta relación la aduana y la postura de la carne, la distribución de cereales (en particular trigo y maíz) y la construcción de un camino que habría de comunicar al valle de Toluca con el de México, para también garantizar el transporte y abasto de alimentos a la capital de la Nueva España.

Con referencia a los canales de distribución particulares, en este capítulo se describe ampliamente la función del tianguis<sup>5</sup> o

<sup>4</sup> Para una descripción amplia de estos instrumentos véase A. AGUIRRE, M. GARCÍA e Y. SUGIURA: “Etnoarqueología del modo de subsistencia lacustre en la cuenca del Alto Lerma”, en Y. SUGIURA *et al.*: *La caza, la pesca y la recolección: etnoarqueología del modo de subsistencia lacustre en las ciénegas del Alto Lerma*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1998.

<sup>5</sup> Del náhuatl *tianquiztli*: mercado. Fray Alonso de MOLINA: *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana*. México: Porrúa, 1992.

mercado semanal, que en Toluca se llevaba a cabo —y aún hoy día ocurre— todos los viernes. Este mercado fue siempre muy importante para el circuito comercial de todo el valle, de la ciudad y de su entorno, dado que, como señala la autora, la ciudad está ubicada en el cruce de varias rutas de comunicación: “la occidental para llegar a Michoacán y la noroccidental hacia Querétaro, Celaya y el Bajío. Por el sureste se extendía el camino real que venía de Acapulco, pasando por Cuernavaca, Malinalco y Tenancingo”.

El tianguis se celebraba en el centro de la ciudad, frente al Palacio de Gobierno; si bien este comercio estaba regulado por la dinámica del marquesado, dejaba grandes ganancias a la corona mediante el estanco e impuesto de algunos productos. Por la convergencia de todo tipo de personas, este mercado era además un lugar privilegiado que se aprovechaba para leer anuncios, misivas legales y, por supuesto, para cobrar el lugar que ocupaban los negocios así como los impuestos por los productos a la venta. Sobre los productos que distribuían los indios, los más vendidos eran cebada, sal, cerdo y subproductos, habas, textiles, frijol, queso fresco y varios (jarcía, zapatos, gameras, miel y tecomates). En un acertado señalamiento, León anota que no aparece a la venta la trilogía que los modelos historiográficos consideran básica en la alimentación indígena: maíz, chile y calabaza; sin embargo, cabe pensar que precisamente porque eran parte del consumo cotidiano estos tres productos no eran considerados para comerciar. Es importante que señalemos otros productos que se llevaban a comerciar en el tianguis de Toluca, los elaborados con tule de las lagunas: petates y aventadores; asimismo, patos y acociles cocidos. Al parecer, la autora no encontró registros documentales de estos productos, pero la tradición oral los refiere hasta nuestros días.

Las tiendas (pulperías y tiendas mestizas) eran otro canal de distribución de mucha importancia en la ciudad de Toluca en la segunda mitad del siglo XVIII por varias razones, como se muestra en el capítulo, entre ellas porque concentraban el comercio diario al menudeo, porque entre sus objetos para vender estaban los producidos tanto en la Nueva España como los que venían de la metrópoli, porque eran una fuente de ingresos para las instancias gubernamentales (virreinales), y porque los registros muestran que era un comercio fundamentalmente efectuado por no indios. Entre los datos que se presentan en esta sección, sobresalen los inventarios de las tiendas de Victoriano García Rendón

y de Tomás de Lexarazu, que muestran que en esas tiendas se podía conseguir prácticamente todo lo necesario para la vida cotidiana, incluso objetos de lujo como los que aparecen en los bienes inventariados en la tienda de Lexarazu.

Las confiterías eran tiendas especializadas en la venta de dulces, pan y alimentos procesados, lo que se muestra también a partir del inventario de los productos de la confitería de Francisco de Azoños (1772). Parece ser que la elaboración de dulces estaba relacionada particularmente con el trabajo femenino, posiblemente por influencia de la educación de las niñas en conventos y tal vez porque los lugares en donde se hacían los dulces en la Nueva España eran ámbitos de mujeres: confiterías, conventos de monjas y las casas.

Por otra parte, las panaderías eran el canal de distribución por excelencia de uno de los productos de primera necesidad. Estos talleres albergaban no sólo la venta de pan al público, sino todo el proceso de manufactura que incluía productos ultramarinos para elaboración y venta, como lo muestra el inventario de la panadería de José Manuel González, de 1791, así como el trabajo de los operarios sin distinción étnica.

En cuanto a la producción doméstica, animales como las palomas, árboles frutales como el tejocote y plantas como el nopal, constituyeron también parte de la economía y alimentación de los habitantes de Toluca en la medida en que podían producir carne para alimentarse y frutas para la elaboración de conservas. La autora no menciona, porque no quedó registro escrito de ello, alguna manera en particular sobre cómo se consumía el nopal, sólo que una nopalera recibida en herencia fue motivo de pleito y se indica la ganancia que podía producir anualmente. Dado que el registro documental del pleito que se presenta se llevó a cabo entre indios, no es difícil pensar que fuera precisamente por los múltiples usos del nopal, de pervivencia prehispánica, como el consumo de las tunas (fruto del nopal), la extracción de la “baba” del nopal para mezclarla con cal y utilizarla como pintura en los muros de adobe o aplanados, la recolección de su flor para ornato, o tal vez para el cultivo de grana, aunque esto último sea menos probable porque, dada su importancia, se hubiera señalado en el registro del litigio. Vale la pena incluir el comentario que la autora hace en esta sección, acerca de que en Toluca en la segunda mitad del siglo XVIII, se podía comer prácticamente de todo “y muy al estilo español”.

El segundo canal de distribución de alimentos, el oficial, se presenta más en relación con la ciudad de México. Desde esta perspectiva, aquí la autora muestra cómo las autoridades virreinales ponderaron siempre la seguridad alimentaria de la capital de la Nueva España, sobre todo para enfrentar los periodos de escasez.

La aduana de Toluca funcionaba igual que las de otros lugares, es decir, como parte de la administración real en donde "la jurisdicción marquesana no tenía injerencia". Ésta se encargaba de vigilar el tránsito y distribución de productos que pagaban alcabala, sobre todo porque estaba ubicada en un paso obligado hacia la ciudad de México y caminos de Tierradentro.

La postura de la carne en Toluca funcionaba sólo para las carnes de vacuno y carnero porque la de cerdo se distribuía entre particulares. Su jurisdicción estaba bajo la autoridad del gobernador del Marquesado del Valle.

El trigo de Toluca, muestra la autora, fue siempre menospreciado cuando se lo comparaba en calidad con el producido en el valle de México y en el Bajío; el argumento era que la "tierrafría" no era apta para este cereal. Este menosprecio no fue sólo de actitud, sino que repercutió directamente en los precios que se pagaban por carga e incluso, en un desprestigio que acabó por prohibir la siembra de una variedad: el trigo blanquillo; con todo, el trigo de Toluca ocupaba el tercer lugar entre el que llegaba a la capital novohispana. Sin embargo, luego de enfrentar serios periodos de escasez de este cereal (especialmente el acaecido en 1692), se miró con buenos ojos el trigo producido en tierrafría, e incluso se levantó la prohibición de la variedad del trigo blanquillo, tiempo atrás promovida por los intelectuales de la época.

En cuanto al maíz, el producido en Toluca también tenía menos preferencia que el de la región de Chalco, más que por su calidad, por el tiempo y el costo que implicaba su transportación desde la lejana ciudad. Además, existía un monopolio de los productores de Chalco en la venta de maíz que les permitía manejar la oferta y la demanda sin escrúpulos, lo que maniataba a las autoridades virreinales. Con el fin de romper tal monopolio y prevenir las protestas por escasez, las autoridades apoyaron la producción de maíz en Toluca mediante dos obras: la construcción del camino real a México y la fundación del pósito de Toluca, propiedad del ayuntamiento de la ciudad de México.

El alcalde responsable del pósito de Toluca tenía entre sus obligaciones avisar sobre la necesidad de la compra del maíz, in-

formar y comprobar las cantidades del grano comprado, vigilar su almacenamiento, venderlo y prestarlo en tiempos de escasez o para evitar pérdidas y rezagos, así como vender o prestar maíz a mejores precios que los conseguidos y llevar una administración clara de estos movimientos para ser presentadas a su sucesor. Sin embargo, el pósito nunca funcionó como se esperaba; sus arcas ni siquiera se llenaron a la mitad; el edificio se deterioró poco a poco por falta de mantenimiento hasta que, en 1818, “se ordenó que saliera a almoneda pública a causa de un incendio”.

El camino real a México formaba parte de los proyectos de reforma borbónica. Con el camino terminado, se esperaba facilitar el transporte de alimentos producidos o procesados en Toluca y su valle hacia la capital novohispana ahorrando tiempo y costos, además, resultaría de gran ayuda en los periodos de escasez.

La construcción del camino real a México fue concebida como un proyecto “económico, político y piadoso”. Económico, en la medida en que hacía accesible el transporte de alimentos, granos y carne producidos en el valle de Toluca hacia la capital novohispana; político, porque las vías de comunicación fomentarían el progreso; piadoso, porque se pretendía dar trabajo a los pobres que participaran en la obra pagándoles con comida, con lo que, supuestamente, se reducirían el hambre y la delincuencia. El calificativo “piadoso” llevaba consigo además una consigna práctica, en tanto, con la visión de las autoridades del siglo XVIII, se ponderaba el trabajo para combatir la pobreza por encima de los conceptos humanistas y morales. En cuanto a la estrategia a seguir para iniciar la obra de construcción, María del Carmen León señala un detalle que, a la distancia, parece irónico: en diciembre de 1785, a un par de meses de haber enfrentado un periodo de escasez de alimentos de los más terribles, se planeaba alimentar a los trabajadores con pan y carne.

Esta sección finaliza con la anotación de que el registro de estado de las lluvias y las cosechas obtenidas en Toluca entre 1791 y 1795 fue favorable, lo que permite asegurar que “el delicioso valle” era un granero confiable tanto para su propia población como para la capital de la Nueva España.

En la última parte del libro, “La distinción alimentaria de Toluca, permanencia de costumbres en larga duración”, se presenta el tercer eslabón de la cadena productiva, el consumo. Dentro de la gama de alimentos producidos en Toluca y su valle en la segunda mitad del siglo XVIII, la autora se ocupa del consumo de cuatro en particular: el maguey y el pulque, el pescado y otros

animales de la laguna, la nieve del volcán y el cerdo y sus derivados, que caracterizan, precisamente, la distinción alimentaria de Toluca.

Del maguey, una planta altamente explotada desde la época prehispánica, María del Carmen León evidencia la permanencia de la utilización muy socorrida de esta planta para su periodo de estudio. Se tratan, entre otros, dos puntos que vale la pena resaltar. Por un lado, el hecho de que el maguey es totalmente aprovechable: pencas, epidermis, puntas, raíces, fibras, flores, tallo, jugo y hasta gusanos y por supuesto el aguamiel, que se fermenta para la elaboración del pulque. Si bien la autora se concentra en la explicación de la producción de pulque como bebida consumible, el aprovechamiento integral del maguey continúa hasta nuestros días en muchos lugares de la República Mexicana, incluyendo por supuesto la región del valle de Toluca. Ejemplos de su uso son las pencas para techar casas o para la elaboración de barbacoa en hornos excavados en la tierra; la fibra de las hojas del maguey para la elaboración de hilo y textiles, las flores se comen preparadas en guisados con chile; raíces y hojas secas se usan como combustible; una hilera de magueyes sirve como barrera en las terrazas de cultivo para evitar que las lluvias arrastren los suelos; uno de los usos más comunes son las delimitaciones territoriales con metepantles (del náhuatl *metl*, maguey, y *pantli*, pared), es decir, las hileras de magueyes en los límites de las propiedades. Dada esta diversidad en su aprovechamiento, los magueyes fueron siempre muy apreciados y se los sembraba por miles. El otro punto importante es el hecho de que la explotación del maguey, en pequeña y gran escala, no era una labor exclusiva de los indios, antes bien se trataba de una actividad en donde los españoles y castas tuvieron amplia injerencia. Dentro de los documentos que se presentan en esta sección, sobresale la relación de los magueyes que el español Lexarazu y compañía tenían en Toluca y sus alrededores hacia 1791: en 28 localidades, contaban con un total de 57 883 plantas.

Uno de los principales productos obtenidos del maguey, como se dijo, era el pulque. El consumo de pulque era generalizado, es decir, no había distinción étnica para beberlo; el consumo, además —señala la autora—, estaba “relacionado con lazos de reciprocidad”. La distribución del pulque se llevaba a cabo en pulquerías, en las casas de los productores o en los días de mercado semanal; vale la pena comentar que estos dos últimos canales siguen vigentes.

Por su parte, el consumo de los recursos extraídos de la laguna también era una práctica desde la época prehispánica. La laguna proveía de gran variedad de ellos: distintas especies de peces, batracios, insectos y plantas entre las que destacaban los forrajes y el tule. Tanto peces como forrajes fueron apreciados y explotados por españoles, indígenas y otros habitantes de la región de estudio,<sup>6</sup> por ello cuando las lagunas fueron desecadas ya en el siglo XX, con el agua se perdió una importantísima fuente alimentaria y característica de esta región.

La nieve del volcán constituyó parte del consumo alimentario de Toluca. Era éste un producto que redituaba ingresos a la hacienda real porque tenía estanco, es decir, que su explotación y venta eran controladas por las autoridades virreinales. Para dar una idea de la importancia de la nieve entre los productos estancados, se presenta el dato de que entre 1788 y 1792, la nieve que fue estancada desde 1719, aportó 26 000 pesos. La obtención de nieve era laboriosa, lo mismo que su transporte y conservación; no extraña entonces que acceder al consumo de nieve fuera caro, como lo muestran los datos comparativos entre una bebida preparada con nieve y un jornal, resultando más cara la primera que el monto del segundo.

El último producto que se trata en esta sección es el cerdo y sus derivados. La producción y el procesamiento de los diversos productos obtenidos del cerdo fueron una característica inherente al territorio toluqueño; los cerdos se criaban y cuidaban incluso en el corazón mismo de la ciudad. Como en el caso del magüey, el cerdo se aprovechaba completamente, desde su piel hasta sus entrañas, para ser transformado en zapatos, jabones, alforjas, odres y por supuesto carne. Éste es el animal que "posee la mayor capacidad para transformar lo que come en carne y en poco tiempo". La autora anota aquí varios ejemplos de viajeros y autoridades que dieron cuenta de lo buenos que eran

<sup>6</sup> Si bien estoy de acuerdo con la autora acerca de la participación de varios grupos étnicos en la explotación de los recursos de la laguna, me parece que hubo una participación mayoritariamente indígena durante toda la época colonial, decimonónica y en los albores del siglo XX; más tarde, de sus descendientes mestizos. Véanse los textos de Gloria CAMACHO: "Agua y liberalismo. El proyecto estatal de desecación de las lagunas del Alto Lerma, 1850-1875". Tesis de licenciatura en historia. México: Universidad Autónoma del Estado de México, 1995 y "Usos sociales y proyectos hidráulicos en las lagunas del Alto Lerma, 1888-1942". México: mecanuscrito, 1995.

los productos embutidos preparados con carne de cerdo (jamones, tocinos, chorizos, longanizas y salchichas entre otros); la producción era además tan abundante que surtían a varias provincias y a la mismísima capital de la Nueva España. En este capítulo se incluyen datos sorprendentes sobre la cantidad de cerdos criados, sacrificados y procesados que se consumieron en Toluca, que permiten corroborar la importancia de este animal en la economía y cultura de la región: hacia 1793 fueron 12 957 cabezas, para 1794, 10 193.

En sus consideraciones finales, María del Carmen León retoma algunos de sus planteamientos iniciales respecto a su posición teórica, o mejor, la vertiente epistemológica que guió el análisis de su investigación. Ella inserta su trabajo dentro de la perspectiva francesa de la antropología histórica o historia antropológica (corriente francesa), resaltando la necesaria relación entre ambas disciplinas que permiten mejor interpretación de los hechos en el pasado, relatados con un estilo literario. En desacuerdo con la autora, aquí cabe introducir la discusión acerca de la definición y campo de acción de la Escuela Mexicana de Etnohistoria hoy día, que con etnohistoriadores como Teresa Rojas Rabiela sostienen que el objetivo de la disciplina es, precisamente, el análisis de hechos ocurridos en el pasado mediante una visión antropológica. Para llevar a cabo este acercamiento se utilizan como auxiliares indispensables los acervos documentales, los datos arqueológicos (prehispánicos, coloniales, decimonónicos y hasta modernos) y la práctica etnográfica para el planteamiento de analogías.

Sobre la reflexión de la investigación, anota que en la historia de la alimentación hay que resaltar tres factores importantes: *a)* “comer es un fenómeno social y cultural”; *b)* “comer también es un signo de distinción, un elemento de identidad cultural”, y *c)* los modelos alimentarios considerados como signos de supremacía cultural, de ahí que en situación de conquista, el ámbito culinario también pasa por un proceso de conquista, aculturación y pervivencia cultural.

En *La distinción alimentaria de Toluca* quedó claro que, a partir del poblamiento por españoles y de la concomitante convivencia multiétnica en la región, la producción de modelos alimentarios obedeció a razones económicas y políticas determinadas por razones culturales. En el caso de los españoles, ellos recrearon en la medida de lo posible un ambiente conocido y, por supuesto, alimentos familiares, en particular los relacionados con el cerdo

y los cereales, que, según el análisis presentado en este trabajo, aparece como un hecho claro de larga duración. Para ello, las condiciones ambientales de Toluca y su valle fueron un escenario privilegiado, tanto que desde tiempos muy tempranos de la época colonial se convirtió en el granero y proveedor de productos derivados del cerdo para la capital novohispana, y hacia el siglo XVIII justificó plenamente la construcción de un camino que comunicara a ésta con el valle. Con el camino terminado, se abataron tiempo y costos de transporte y se garantizó además el abasto de alimentos a la capital.

La autora señala una observación importante respecto a la distinción alimentaria: "no todas las posibilidades alimentarias fueron adoptadas por los europeos ni todas las traídas por ellos fueron apreciadas por los indígenas [...] la elección de productos para consumo humano siempre pasa por un tamiz de significación que se sustenta en una larga práctica cotidiana, aprendida, heredada y asociada al medio".

Para finalizar, María del Carmen León presenta una acertada reflexión sobre el papel de los científicos al estudiar los modelos alimentarios y coloca el dedo en la llaga al señalar que éstos se preocupan por el futuro sin dialogar con el pasado; asimismo, la necesidad de valorar el conocimiento que en la historia de la humanidad ha habido para la supervivencia sin los logros tecnológicos actuales para la producción y conservación de alimentos.

Un comentario final. Esta obra, como lo anota Virginia García en el prólogo, es una contribución recomendable para los estudios de la historia de la vida cotidiana, en particular en lo referido a la alimentación. El análisis que León logra de los múltiples documentos consultados redundan en una propuesta etnohistórica (un problema histórico desde una perspectiva antropológica) que permite entender que productividad, distribución y consumo de alimentos, desde una visión diacrónica (de larga duración), es un proceso inevitablemente determinado por la cultura.

Magdalena A. GARCÍA SÁNCHEZ  
*El Colegio de Michoacán*