

Sonia Corcuera de Mancera, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, Fondo de Cultura Económica, 1990, 175 p.

Existen ya afortunadamente serios estudios referentes a los recursos naturales que el hombre utiliza preponderantemente para su subsistencia, según la distribución geográfica, cultivo y consumo de sus productos. También tenemos obras como la de nuestro desaparecido amigo Diego López Rosado en torno a los mercados. Igualmente han aparecido buenos libros con succulentas recetas de la cocina indígena o colonial, pero carecíamos de un estudio que entrara a historiar de cómo el mexicano ha satisfecho su necesidad de comer y como se ha formado a lo largo del tiempo la comida ordinaria, el pan nuestro de cada día.

El libro de la señora Corcuera revela como la comida sí es objeto posible y digno de la historia y para mostrarlo con sensatez, y también con gusto, se refiere a la comida que los mexicanos han gozado o sufrido desde los tiempos precolombinos hasta mediados del siglo XIX. Se-

ñala los elementos constitutivos de la cocina indígena, su supervivencia y cómo a partir del siglo XVI y la conquista española se dio un intercambio de alimentos que enriqueció la cocina nacional. Desde ese momento, en que se produce una comida mestiza, los gustos de los mexicanos han ido variando, lo cual se ocupa de señalar la autora. El resultado es "la multifacética y caprichosa cocina mexicana". Y agrega: "Esta es hija de la escasez y de la abundancia, del maíz y del trigo, de las divinidades indígenas y de la cultura mediterránea cristiana. Se originó por hambre bajo el signo de una templanza que no era por lo general opción virtuosa, sino necesidad diaria, evolucionó influida por muchos hombres y mujeres que comían menos y por los pocos que comían más; unas veces fue resultado de la tranquilidad conventual y otras del bullicio de ferias y mercados".

Cinco apartados concentran su excelente información, producto de una bibliografía en la cual los datos procedentes de las fuentes primarias se entremezclan con los procedentes de relatos frailunos y de viajeros nacionales y extranjeros que retratan nuestro modo de ser, nuestras costumbres, principalmente la de la comida y la bebida. Si el primer apartado lo consagra a la comida prehispánica, los tres siguientes se dedican a pintar la comida que se ha producido por el contacto con las culturas europeas, principalmente la mediterránea.

Si nos explica detalladamente la introducción de elementos europeos, también refiere como algunos productos —papa y maíz, principalmente— se convirtieron en base alimenticia de muchos pueblos. Buena información nos da sobre la utilización del pulque y su abuso, así como al empleo del cacao y del azúcar que se ha convertido en un refinamiento de nuestra mesa, lo mismo que la confección del pan de trigo. En un capítulo especial menciona como de los conventos, y pese a las severas normas que existían contra la gula, salió una cocina digna de los paladares de virreyes y arzobispos, y también como del encuentro que permite el intercambio de productos, lo cual ocurre en las ferias, ha brotado una comida cuya popularidad es cada vez mayor.

Buen trabajo en torno de una forma de ser mostrada a través de la alimentación y de como ésta, al igual que toda la sociedad mexicana, ha evolucionado hasta llegar a caracterizarse como algo peculiar, distinto de otros. El análisis de los aportes hechos durante los tres siglos de vida colonial y cual es su valor, es uno de los méritos de esta obra, escrita con sabroso entusiasmo.

ERNESTO DE LA TORRE VILLAR