

RESEÑAS DE CONJUNTOS TEMÁTICOS Y DE COLECCIONES

Aportaciones de la revista *Estudios Sociales* (números 19, 20, 21) para armar una región*



La revista *Estudios Sociales*, del Departamento de Estudios de la Cultura Regional de la Universidad de Guadalajara, es una publicación anual que ha logrado una relevante permanencia. Razón por la cual hoy reseñamos sus volúmenes 19, 20 y 21. Es difícil acotar la temática de la revista, pues sus contenidos temáticos son diversos; sus números no tienen una organización temática, ni temporal, ni territorial, aunque en términos generales los artículos versan sobre resultados de investigación que se circunscriben a diferentes realidades que contribuyen a dibujar una visión sobre el Estado de Jalisco.

Sobresale el carácter multidisciplinario de los trabajos de investigación, íntimamente ligado con la diversidad de enfoques de los estudios que realizan los investigadores del Departamento de Estudios de la Cultura Regional. Entre ellos podemos mencionar la historiografía, basada más en rescatar microhistorias a través de la historia oral, en la utilización de la literatura como análisis narrativo, en la biografía de personajes locales, en la recuperación de mitos y leyendas presentes en el imaginario local y en la crónica histórica de los mundos de la vida cotidiana. Los relatos y narrativas escudriñan y recuperan pequeñas memorias históricas que ponen en relieve los mitos y leyendas que han sobrevivido a través de los tiempos gracias a la tradición oral, y que se mantienen como un referente vivo para mantener y renovar la tradición. Sin duda, éste es un aporte significativo de la revista *Estudios Sociales*, que contribuye a conservar viva la memoria y con ella el significado de las tradiciones locales. Por su parte, los artículos biográficos sobre

* Reseña de la revista *Estudios Sociales* del Departamento de Estudios de la Cultura Regional-UdG, ns. 19, 20 y 21.

distintos personajes locales, como son el político narrador Roque Estrada (de María de Lourdes González Trujillo); el poeta Enrique Munguía (de Luz Palomera Ugarte); el hacendado-bandolero Roberto Moreno (de Ana María de la O Castellanos); del periodista Rafael Arroyo de Anda (de María del Socorro Guzmán Muñoz) permiten romper con los silencios del anonimato y darle rostro a la contribución cultural de personajes con relevancia regional.

La etnografía, basada en las entrevistas a profundidad, historias de vida y observación participante también ocupa un papel relevante dentro del conjunto de monografías y casos de estudio incluidos en los tres números de *Estudios Sociales*, entre ellas cabe mencionar la realizada por Darío Armando Flores, que describe a profundidad la historia de la aparición de la Virgen del Periférico; María Ángeles Gallegos, que se adentra al ritual de los peregrinos de la Virgen de Talpa, y con detalle nos adentra en las tramas simbólicas que se tejen para producir formas de estar y reconocer juntos, es decir, proceso de construcción de identidad colectiva; el estudio monográfico de Laura Pani sobre una iglesia cristiana local que nace de la voluntad ecuménica de reconquistar el sentido profundo de la religión. Estas contribuciones, nos ayudan a entender que, como lo definió Gilberto Giménez:

La región sociocultural no se reduce a su dimensión ecológica, demográfica, económica o política sino que también aparece revestida de un exuberante ropaje simbólico que se ha ido confeccionando, pieza por pieza, en el curso del tiempo. La región es también "voluntad y representación", una comunidad imaginada e imaginaria (1995: 53).

Otro de los enfoques disciplinarios son los estudios urbanos, en los tres números de la revista hay aportes sustantivos para trazar metodologías novedosas y presentar la transformación vivida a raíz de los avances industrializadores y sus efectos en las formas de proyectar, vivir y usar la ciudad, en específico la de Guadalajara. Son de mencionar las propuestas para reconceptualizar la vivienda desde una perspectiva cultural de Elías González Taylor y la propuesta de Rosa Vesta López Taylor para enfocar los proyectos de rescate y preservación del patrimonio cultural desde una arqueología industrial, que permitan atender "las modificaciones del paisaje, de la tecnología y de la vida social y laboral". Los estudios regionales no sólo sirven para pensar en las relaciones económicas, culturales y políticas que constituyen la integración regional, sino también son útiles para implementar políticas prácticas.

Región: una relación social a escalas espacio-temporal

Con las distintas contribuciones de la revista, se confirma que estudiar una región tiene como intencionalidad trazar la dimensión territorial de una relación natural o humana.

El término región ha sido desde sus orígenes más remotos hasta la actualidad un concepto impreciso, pero a la vez flexible, que accede al diseño arbitrario de líneas y fronteras trazadas por los augures según su intencionalidad o finalidad. La región más que ser una realidad objetiva, es en sí misma una hipótesis a comprobar empíricamente (Van Young 1992). La región se construye como un instrumento heurístico que permite establecer la espacialidad de los fenómenos sociales, de acuerdo con criterios específicos y determinados. De ahí la utilidad de los estudios regionales para pensar la relación entre el cambio socio-cultural, el espacio-territorio y el tiempo histórico.

Las relaciones sociales que concentran la atención de los articulistas son tres:

1. *La religión*, como factor de identidad y cohesión social, aparece en estudios de caso sobre marianismo, peregrinaciones, milagros, apariciones y santuarios, como voluntad de resistencia para mantener la hegemonía cultural del catolicismo; aunque en últimas fechas aparecen cambios importantes que apuntan a una diversificación de lo religioso, de eso dan cuenta los estudios sobre Iglesias pentecostales (en especial se atienden La Iglesia de la Fe en Cristo Jesús y el Centro Cristiano Juan 14:16) y las nuevas modalidades de creer más vinculadas con los oráculos opcionales basados en el zodiaco, en la consulta del *I Ching* que circulan como mercancías culturales (al respecto es muy ilustrativo el artículo de Miguel Agustín Romero Morett sobre "El oráculo de hoy: entre la razón y la fe").
2. *Los poderes locales*, que atienden las relaciones de poder de las distintas clase sociales y de las élites culturales que conforman la región, y que han sido también elementos constitutivos para delimitar la organización política territorial espacial de una región, que se define por su hegemonía nodal con respecto a la ciudad de Guadalajara, y por sus resistencias o incorporaciones al proyecto nacional. La tendencia polarizadora de las grandes ciudades con respecto a la región cultural señala que la región es un espacio dominado por un centro de gestión y dirección que es una ciudad.

3. Los estudios que atienden el *desarrollo urbano e industrial* de la región. En ellos se aprecia el creciente fenómeno de modernización, ligado al progreso económico capitalista, que a su vez trae consigo el fenómeno del crecimiento económico polarizado.

La variable espacial

La región es un espacio de relaciones que incluye subregiones, microrregiones, localidades (rurales y campesinas), centros nodales, etc. La integración o articulación regional se hace posible a través de una serie de relaciones y mediaciones sociales que se convierten en el tejido que le da extensión territorial.

El ángulo desde el cual atendemos las relaciones puede modificar nuestra apreciación de los tipos de relaciones que conforman la región, por ejemplo, si se observan las relaciones desde el centro a la periferia se atenderán como relaciones de dominación, sin embargo, estas mismas relaciones se constituyen desde los espacios localistas a través de lealtades y compensaciones, en este sentido las relaciones de clase tienen un papel importante en la configuración de la región, así como a nivel macro se requiere observar el contraste con otras regiones y su relación con el estado nacional. En los números de la revista se atienden estas realidades desde diversas ópticas. Resaltan los estudios sobre el corredor industrial La Barca-Chapala y los estudios locales sobre Talpa, Mazamitla, Cihuatlán y Unión de Tula, todos ellos poblados del Estado de Jalisco.

De la Peña señala que a pesar de la relevancia que tienen los estudios regionales que se sitúan desde el lugar central –sobre todo en aquellos casos como el del Occidente de México, donde la historia de Guadalajara es parte central de la historia regional– no dan cuenta de la complejidad de los procesos de articulación-desarticulación regional en torno a la ciudad: “El atribuir un carácter meramente pasivo a las regiones ‘periféricas’ lleva a ignorar fenómenos como la formación de mercados internos de trabajo y bienes y servicios, que llegan a ser particularmente dinámicos en ciertas épocas y en ciertas circunstancias” (1986a: 53). Creo que en este renglón los estudios locales que aparecen en los tomos de la revista revierten esta tendencia.

La variable temporal

Asimismo, la variable temporal es también importante, pues como señala Van Young (1992), un análisis sincrónico nos muestra un espacio,

mientras que un análisis diacrónico da como resultado una región. El autor citado señala que la historicidad puede ser considerada en dos sentidos: como una cualidad real del espacio histórico regional y como una realidad histórica de la gente que la habita. Como indica Bryan Roberts (1980), la región es histórica, porque se construye a partir de procesos dinámicos de configuración y reconfiguración. En este sentido los artículos contenidos en la revista, nos ofrecen una visión histórica de relaciones sociales que atienden distintos periodos desde la Colonia, la Reforma, la época independentista, la época revolucionaria y la historia contemporánea. Esto permite dotarle de espesor a las relaciones sociales, y combatir los riesgos a ver cambios donde hay continuidades. Al respecto mencionaré algunos de los artículos que nos permiten romper con la idea de un pasado idealizado. Por ejemplo, María Teresa Pérez Botello, en su artículo "Orden cristiano en Nueva España: análisis del discurso jurídico e inquisitorial", nos presenta un pasado colonial complejo en el que el afán de normar y de imponer un orden cristiano ideal en la Nueva España, va ligado al placer de pecar de una sociedad que se resiste a los controles religiosos, morales y políticos de la sociedad colonial. O la contribución de Wolfgang Vogten "Realismo y naturalismo en Jalisco", en el que demuestra cómo el realismo literario tuvo mayor influencia en la literatura local, porque –nos dice– "se presta a una mejor descripción de la vida en provincia", aunque con esto también podemos pensar que nos presenta una imagen narrativa más idealizada y que contribuye a fomentar la nostalgia sobre los tiempos pasados.

Hasta aquí he querido rescatar varios de los aportes de la revista *Estudios Sociales* al estudio y comprensión de la cultura regional del Estado de Jalisco. Pero considero que una revista que llega al número 21, deberá no sólo gozar de la cosecha de sus frutos, sino también abrirse a nuevos retos que le plantean el pasar de la juventud a una etapa de madurez editorial, en donde los artículos estén expuestos a un arbitraje especializado que permita pulir y mejorar algunos de los textos y mantener un nivel de calidad más o menos homogéneo, y que a la vez coloque a la revista como una publicación líder en el tema; a moldear un carácter más interinstitucional que enriquezca el diálogo y discusión con investigadores fuera del Departamento de Estudios Regionales; y considerar la posibilidad de incorporar números con ejes temáticos o cronológicos que faciliten la profundización sobre las líneas de investigación que el Departamento ha venido realizando.

Por último, no me queda más que felicitar al Departamento de Estudios de la Cultura Regional por llegar al 2001 con el número 21. ¡Enhorabuena!

Bibliografía citada:

- DE LA PEÑA, GUILLERMO, 1986a. "Mercados de trabajo y articulación regional: apuntes sobre el caso de Guadalajara y el occidente mexicano". En: De la Peña y Escobar, comps., *Cambio regional, mercado de trabajo y vida obrera en Jalisco*, pp. 47-88. Guadalajara: Coljal.
- _____, 1986b. "Poder local, poder regional: perspectivas socioantropológicas". En: Jorge Padua y Alain Vannep, comps., *Poder local, poder regional*, pp. 27-56. México: Colmex/CEMCA.
- GIMÉNEZ, GILBERTO, 1995. "Modernización, cultura e identidad social". En: *Espiral*, v. I, n. 2, enero-abril, pp. 35-58.
- ROBERTS, BRYAN, 1980. "Estado y región en América Latina". En: *Relaciones*, v. 1, n. 4, pp. 9-40.
- VAN YOUNG, ERIC, 1992. "Introduction: are regions good to think?". En: E. Van Young, ed., *Mexico's Regions: Comparative History and Development*, pp. 25-36. San Diego: Center for U.S.-Mexican Studies-UCSD.

Renée de la Torre Castellanos
Centro de Investigaciones y Estudios Superiores
en Antropología Social-Occidente

Nota sobre cuatro nuevos estudios relativos a la historia del abasto urbano en México en el siglo xx



Los trabajos que se tratan en esta nota¹ constituyen una novedad en los estudios disponibles sobre la cuestión hidráulica en México. Lo novedoso consiste no sólo en que abordan una temática muy descuidada del siglo xx sino también porque los autores intentan complicar sus análisis para enriquecer sus resultados. Lo hacen incorporando diversos aspectos de la vida social relacionados con la explotación hidráulica. La cuestión ambiental, sobre todo en la de Peña; la jurídica, en la de Romero; la empresarial, en la de Camacho; y la política, en la de Birrichaga y Ramírez, constituyen ejemplos de esa complicación enriquecedora.

¹ Este texto es el comentario a la mesa titulada "La modernización de los sistemas hidráulicos", que formó parte del coloquio *Las ciudades y el agua: una perspectiva histórica*, organizado por Colegio Mexiquense, A. C. y el Archivo Histórico del Agua (AHA). El evento se celebró en Zinacantepec, México, en la última semana de noviembre de 2001. Las ponencias comentadas son: Lourdes Romero

En gran medida esta perspectiva proviene de la lectura del trabajo de Jean-Pierre Goubert (1989). Los autores elaboran distintos acercamientos en torno al cambio notable de la forma de abasto de agua a las ciudades durante las primeras décadas del siglo xx en nuestro país. Tal cambio se sustenta en dos componentes principales: el surgimiento a fines del siglo xix del agua potable, químicamente pura (derivada de los trabajos de Koch y Pasteur que mostraron la asociación estrecha entre calidad del agua y la propagación de diversas enfermedades), y la consolidación del sistema de red de tuberías para captar, conducir, filtrar y distribuir esa nueva agua hasta el interior de los hogares. Un dispositivo adicional de gran importancia en este cambio es la implantación del sistema de drenaje húmedo, que requiere de agua para el desalojo de desechos. Se trata de un fenómeno general que se inicia en Europa a principios del siglo xix y se expande y generaliza de manera notable en el siglo xx. ¿Qué modalidades exhibe la experiencia mexicana? Ésta es la pregunta que subyace a este conjunto de trabajos.

En las ponencias se aprecia un esfuerzo por apartarse de una visión lineal que va, para decirlo de manera gruesa y exagerada, de la barbarie a la civilización, es decir, de la carencia absoluta de servicio de agua potable al abasto regular en el interior de los hogares por medio del sistema de red. Asimismo intentan apartarse, en este caso con menor nitidez, de una perspectiva que concibe la vida social (nos referimos al uso del agua) como simple resultado de políticas estatales (crediticias, organizativas, de financiamiento).

En las ponencias queda claro que la modernización de los sistemas hidráulicos significa la aparición de nuevos protagonistas que vienen a sumarse a los antiguos, como el vecindario y las autoridades locales. El gobierno federal es uno de esos nuevos protagonistas, especialmente a partir del gobierno de Lázaro Cárdenas (1934-1940) que insistió en la necesidad de extender los servicios de agua potable como parte de un esfuerzo civilizatorio encaminado a transformar las condiciones de vida de la población. En las ponencias quizá no se hace suficiente énfasis en que la federación tenía dos armas fundamentales para impulsar su proyecto, a saber, la tecnología de punta y la capacidad de gasto. Tubería, filtros, tomas domiciliarias, medidores, pozos, bombas eléctricas,

(CIESAS-Noreste), "La legislación revolucionaria y la dotación de agua a la ciudad de Lerdo, Durango, 1917-1924"; Diana Birrichaga (El Colegio Mexiquense) y Sandra Ramírez (UAEM), "El abasto de agua potable en el Estado de México, 1935-1940: cambios en el sistema hidráulico pueblerino"; Francisco Peña (Colsan), "Morelia: entre ciénegas y presas en la cuenca de Cuitzeo"; y Hortensia Camacho (Colsan), "Algunas reflexiones sobre el proceso de modernización del sistema de abasto hidráulico en la ciudad de San Luis Potosí entre 1900 y 1920".

diseños de presas y acueductos, asesoría técnica, maquinaria, eran instrumentos de ese esfuerzo gubernamental.

Lo más sugerente sin embargo es que estos trabajos dan pie a considerar la densa relación que se establece entre los diversos grupos sociales y el gobierno federal a propósito de la modernización hidráulica. Me explico: los vecinos de las ciudades y demás localidades no se quedaron pasmados ante la nueva opción técnica o financiera, sino que intentaron someterla a sus formas de vida, de percepción y de relación con el medio ambiente. Que fracasaron o tuvieron éxito en ese propósito de subordinación es algo que todavía no está del todo claro. Pero parece sumamente importante conceder capacidad de crítica, iniciativa y de adaptación y resistencia a los vecinos, a los pobladores de las localidades en donde se echaba a andar el proyecto civilizador que entrañaba la modernización de los sistemas hidráulicos.

En suma, estas ponencias constituyen un notable aunque incipiente esfuerzo (a veces más incipiente de lo que uno quisiera) para estudiar a profundidad un proceso general que por desgracia no ha sido tratado por la historiografía.² Y me parece que la profundidad está dada por problemas como los siguientes:

1. *Nueva percepción del territorio.* La modernización hidráulica no sólo es un asunto de una nueva conceptualización del agua, el *agua potable*, y de la relación entre este nuevo tipo de agua y las condiciones de vida de la población nacional. Lo anterior está en general bien tratado. Lo que a mí me hubiera gustado encontrar es el desarrollo de otros temas, por ejemplo, qué tanto la nueva tecnología y las medidas crediticias promovieron cambios en las percepciones de los pobladores sobre el territorio, las jurisdicciones y en sí sobre los recursos naturales. Por ejemplo, la necesidad de captar agua a distancias cada vez mayores de la localidad, o la extracción de agua subterránea en cantidades inimaginables hasta entonces, o la construcción de presas y la desecación de pantanos para satisfacer los requerimientos de abasto de agua potable y en general a las nuevas ideas sobre la importancia del agua potable en el mejoramiento de la salud pública. En San Luis Potosí la construcción de la presa San José (1903) constituyó un cambio severo en el paisaje ciudadano. Los millones de metros cúbicos de agua allí almacenados no sólo sirvieron para el abasto (y en un primer momento,

² Por esa razón sigue siendo indispensable el ya veterano libro de José Luis Bribiesca, *El agua potable en México*.

también para la irrigación y la industria) sino que lo hicieron punto de referencia primordial, lugar de paseo, motivo de orgullo modernizador para varios de los sectores de la población.

2. *Cambio político.* La modernización hidráulica parece implicar un reacomodo de la vida política local. La instauración de juntas de mejoras (en donde interviene decisivamente una institución crediticia federal, el actual Banobras) se presenta como un ataque directo al ayuntamiento, que parece débil ante el tamaño y complejidad de la tarea de modernizar los sistemas de abasto. Los vecinos parecen resolver entonces una nueva necesidad —el agua potable— mediante nuevas instancias y procedimientos, a costa de antiguas atribuciones y capacidades. Pero esta pérdida es quizá el fenómeno más aparente. Como se decía arriba, es necesario problematizar la manera en que la población se apropió de la innovación hidráulica, por ejemplo, sintiéndose liberada de la obligación de pagar por el nuevo servicio. Otro nivel de desplazamiento de autoridades locales es el que se muestra en Morelia, en donde un organismo federal, la Comisión Nacional de Irrigación, parece hacerse cargo de la tarea de asegurar el abasto de agua potable a la capital michoacana. Además, un problema de fondo, que debe tratarse con mayor cuidado que el que se aprecia en estas ponencias, es el de la propiedad del agua. Para decirlo de manera simple, el debilitamiento del ayuntamiento y quizá de los gobiernos estatales corre paralelo a la reivindicación de la propiedad nacional del agua por parte del gobierno federal. Si sumamos esa nueva forma de propiedad al crédito, a la tecnología y a la capacidad fiscal de la federación, estamos en condiciones de complejizar mucho más el análisis de la modernización hidráulica.
3. *La convivencia entre modernidad y no modernidad.* Las ponencias, salvo la de Camacho, no reparan en un fenómeno fundamental, a saber, que al lado de la modernización de la infraestructura hidráulica o de la vigencia del agua potable como concepto higiénico pero también como dispositivo técnico existente entre ciertos sectores sociales y localidades, es posible encontrar sectores y localidades que quedaron marginados de aquella modernidad, así entendida. Las dos dimensiones conviven y es necesario preguntarse cuáles son las relaciones entre ellas. Es inaceptable una visión que sólo atienda el avance de la modernización, esto es, la construcción de nuevas obras de abasto hidráulico. Eso parecería informe gubernamental. Birrichaga y Ramírez señalan dos cosas importantes: primero que en 1935 sólo 15% de las localidades del país contaba

con agua potable y segundo que entre 1936 y 1939 sólo ocho de los 119 municipios mexiquenses firmaron contratos con el actual Banobras para recibir el apoyo federal en la materia. ¿Qué pasaba con la población de los municipios restantes? Como se puede ver aún en nuestros días en áreas periféricas de las ciudades o en las miles de localidades rurales sin agua potable, este señalamiento no es un mero prurito metodológico.

En estos tres problemas (nueva percepción territorial, el cambio político y la convivencia entre modernidad y no modernidad) queda clara la posibilidad que abre el estudio minucioso de los usos del agua para acercarse a problemas fundamentales del desarrollo histórico del país en este periodo.

Quizá pueda agregarse un cuarto problema, que se deriva de la ponencia de Peña sobre Morelia. La modernización hidráulica implica un aumento de consumo de agua, no sólo por el crecimiento demográfico de las ciudades, palpable sobre todo después de 1940, sino por los cambios que trae aparejada esa nueva infraestructura en los hábitos domésticos. Así, de las cifras de Peña, se puede estimar que hacia 1890 cada habitante de Morelia consumía entre 30 y 50 litros diarios, mientras que seis décadas después la cifra alcanzaba muy probablemente los 150 litros. El hábito del baño diario o por lo menos más frecuente, la instauración del drenaje húmedo, la ampliación de la cobertura del servicio que permite el sistema de red, son otros tantos elementos que se ven involucrados en este cambio notable de los usos del agua. Y este cambio tuvo diferentes ritmos: hace poco un historiador oriundo de la capital zacatecana (y no de una remota localidad rural) contaba que de pequeño su madre lo bañaba a él y a sus hermanos en una escalera para aprovechar mejor la escasísima agua que tomaba de una llave callejera. Estamos hablando de fines de la década de 1950.

Es evidente que en el tratamiento de estos problemas la sola información proveniente de las fuentes gubernamentales, por lo general más abundantes y accesibles, no es suficiente. Es necesario diversificar el carácter de la información para evitar el riesgo de repetir no sólo los datos y las cifras sino, lo que sería más grave, las ideas, nociones y valores de la perspectiva gubernamental, apenas uno de los protagonistas de los usos del agua.

Ahora conviene centrar la atención en cada una de las ponencias.

En la de Romero se extrañan por lo menos dos cosas: una descripción así sea breve de la forma de abasto de agua de la ciudad de Lerdo previo al proceso legal que ella expone y el lugar del ayuntamiento en esa

forma de abasto. Tal descripción hubiera servido para entender mejor el lugar de la solicitud de aguas por la vía agraria, que parece más bien dirigida a usos agrícolas dentro de la ciudad (huertas y labores), un rasgo común de las ciudades de la época. Asimismo, hubiera sido deseable mayor atención en el tramo porfiriano referente a la apropiación de las aguas por parte de la nación, donde se aprecian inexactitudes, por ejemplo decir que en el Porfiriato sólo hubo dos leyes de aguas, la de 1888 y la de 1910.³ Estudiar la Comarca Lagunera es un reto para cualquiera. Romero además entra en el problema de la compañía Tlahualilo, un litigio largo y complicado que, sin embargo, produjo lo que todavía son las mejores textos sobre usos del agua en México: el del abogado de esa compañía Luis Cabrera (1972), y el del abogado del gobierno federal Jorge Vera Estañol (1910), que debaten el punto primordial acerca de quién es el dueño del agua, el propietario privado o el poder público. Cualquier trabajo que pretenda estudiar la cuestión hidráulica lagunera, y en general la cuestión hidráulica nacional, no puede prescindir de ellos.

En la ponencia de Birrichaga y Ramírez es necesario precisar la noción de "sistema pueblerino", es decir, qué se está entendiendo por "pueblo". ¿Acaso es toda aquella localidad menor de 5 mil habitantes, según definía el gobierno federal en 1935? Si es así ¿no se está incurriendo en la incorporación de criterios administrativos que simplifican la compleja naturaleza de los pueblos? Por otro lado, hubiera sido deseable un mayor cuidado a la hora de caracterizar el programa federal de agua potable, destacando sus distintos componentes (ideológicos, crediticios, tecnológicos). En la página 16 se dice como si cualquier cosa que los ayuntamientos del Estado de México tuvieron una "escasa respuesta" a la invitación a firmar contratos con el banco federal encargado de financiar la modernización de los sistemas de abasto hidráulico. Pensé que esa indiferencia iba a ser retomada más adelante. Pero no, se dejó de lado y con ello se descuidó una veta muy prometedora que consiste en el estudio de esos lugares y grupos indiferentes. Ese descuido puede tener consecuencias de consideración, como se señaló antes al referirse a la convivencia entre modernidad y no modernidad.

De la ponencia de Peña se desprende la necesidad de dar mayor énfasis a las demandas de agua potable formuladas por los diversos sectores de la población de Morelia. Esto es importante para evitar una perspectiva que lleve a decir que la necesidad de nuevas obras hidráulicas

³ Sobre este asunto es imprescindible la consulta de José Lanz Cárdenas, *Legislación hidráulica en México*.

obedecía ante todo a una lógica burocrática e ideológica de gobernantes interesados de manera abstracta en mejorar el sistema de agua potable para alcanzar el progreso y la modernidad. En lugar de eso, hay que responder a preguntas tales como las siguientes: ¿Toda la población como bloque hizo suya la demanda de obtener el moderno servicio de agua? ¿No se reprodujo en Morelia lo que ocurría en otros lados en donde los vecinos se oponían tajantemente a incorporarse a la red? ¿Cómo manifestaban los diversos grupos sociales la necesidad de ampliar el servicio de agua potable? Por otro lado, me pregunto por qué no hay conclusiones, por ejemplo, para discutir algo que parece claro de la ponencia: que se trata de una propuesta, de una gran hipótesis sobre el fenómeno moreliano, en el que destaca la afirmación reiterada de que la ciudad ejerce un dominio sobre el campo, a la que despoja del recurso hidráulico. ¿Acaso la modernización del abasto urbano implica “secar” el campo? En esa medida cabría discutir si es importante estudiar ese campo crecientemente seco que va dejando la modernización urbana.

Por último, la ponencia de Camacho promete con el tiempo convertirse en una caracterización de la modalidad privada de modernización del sistema de abasto urbano. Ello porque en San Luis Potosí una empresa quedó a cargo del abasto a la ciudad desde principios del siglo xx. Sin embargo, es necesario precisar el hilo conductor de la investigación y mostrar cómo se va a resolver la grave limitante que se sugiere en la ponencia, a saber, que no se dispone del archivo de la empresa de aguas. Asimismo, es preciso aclarar el juego político entre el ayuntamiento, el gobierno del estado y los dueños de la empresa privada, al menos para responder a una pregunta que se antoja ineludible a la luz de las otras ponencias: ¿Por qué en San Luis Potosí se privatizó el servicio de agua? La ponencia sugiere que el quehacer de la empresa fue todo menos que un éxito, puesto que fue expropiada en 1914. Más adelante fue devuelta a sus dueños pero se le volvió a expropiar durante el cardenismo. En los tiempos actuales, en que algunos poderosos adjudican a la empresa privada las mejores cualidades para manejar los servicios públicos, es indispensable mostrar por igual fallas y logros de las diversas empresas privadas que como la potosina se hicieron cargo del servicio de agua potable a partir del periodo porfiriano.⁴

Sin duda, estas ponencias son reflejo de investigaciones que cubren sus primeras etapas y es una ventaja que sus resultados iniciales se ventilen y discutan para afinar estrategias y procedimientos. Es claro que

⁴ Sobre este fenómeno, que bien puede considerarse como la primera ola privatizadora del servicio de agua potable en México, véase Diana Birrichaga Gardida, “Las empresas de agua potable en México 1887-1930”.

al cabo de un plazo razonable tendremos un conjunto de investigaciones sólidas que seguramente descubrirán otras dimensiones y aspectos de los procesos de modernización de los usos del agua que ahora somos incapaces de ver.

Bibliografía citada:

- BIRRICHAGA GARDINA, DIANA, 1998. "Las empresas de agua potable en México 1887-1930". En: Blanca Estela Suárez Cortez, *Historia de los usos del agua en México: oligarquías, empresas y ayuntamientos (1840-1940)*, pp. 183-225. México: CIESAS/CNA/IMTA.
- BRIEBSCA, JOSÉ LUIS, 1959. *El agua potable en México*. México: Talleres Gráficos de la Nación.
- CABRERA, LUIS, 1972. *Obras completas: obra jurídica, t. I*. México: Oasis.
- GOUBERT, JEAN-PIERRE, 1989. *The conquest of water: the advent of health in the industrial age*. Princeton: Princeton University Press.
- LANZ CÁRDENAS, JOSÉ, 1982. *Legislación hidráulica en México*, 4 v. Villahermosa: Consejo Editorial del Estado de Tabasco.
- VERA ESTAÑOL, JORGE, 1910. *Alegatos que presenta el señor licenciado Jorge Vera Estañol en el juicio ordinario de la Compañía Agrícola, Industrial, Colonizadora, Limitada de Tlahualilo versus el gobierno federal*. México: Secretaría de Fomento.

Luis Aboites Aguilar
El Colegio de México

Recorrido por la comida familiar mexicana



Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Océano, *La cocina familiar mexicana*, 32 v., Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Océano, México, 2001, ISBN 9701855442 (CNCA), 9706514503 (Océano).

Cuando me encargaron el "mandado" de reseñar *unos recetarios de cocina mexicana*, enfilé mis decididos pasos al Museo de Culturas Populares en Coyoacán dispuesta a adquirirlos, meterlos en el bolso de mano y hojearlos tranquilamente una tarde para explorar sus entrañas. *Pan*

comido... Cuál no sería mi sorpresa cuando el dependiente me enfrentó a una sólida muralla multicolor de 32 volúmenes, cada uno sobriamente empastado en sedosa cartulina *matte* y cuya suma –en precio, peso y contenido– suponía un reto al bolsillo, a la condición física, a la sensualidad y al intelecto. Ante el desmayo visible del empleado formulé el consabido *ahorita regreso* y una hora más tarde me presenté armada de un mágico plástico para pagar y dos bolsas del mercado para cargar la mercancía. La cosa empezaba bien.

Esta magnífica colección de recetas es producto de un acertado esfuerzo de la Unidad de Promoción Voluntaria del Banco de Crédito Rural, cristalizado entre 1985 y 1988. Un grupo de profesionales, encabezado por Roberto Suárez Argüello, se dio a la tarea de extraer y recopilar recetas del más recóndito y secreto de los bastiones: la cocina de amas de casa dispersas por todo el país. Este equipo de entusiastas, entre quienes destacaron Patricia Buentella de Gamas y Guadalupe Pérez San Vicente, seleccionaron el material y lo insertaron dentro de un contexto histórico y teórico que ameniza la lectura, enriquece el contenido y estimula aún más los apetitos. A veces hasta el gobierno tiene sus destellos de genialidad.

¿Cómo reseñar en unas cuantas páginas, una obra tan vasta, polícroma y multifacética? ¿Cómo abordar la tarea intelectual, sin distraerse continuamente por el antojo de una composición exótica, la promesa de un ingrediente mágico, el deseo irrefrenable de botar el libro y empuñar la cuchara? Pero, sobre todo, ¿qué criterio elegir para seleccionar unas cuantas páginas que muestren al lector un panorama de tan extensa colección y que provoquen deseos de ir a la fuente a deleitarse primero con la vista y luego con el resto de los sentidos? Como suele suceder en estas encrucijadas, la decisión de quien reseña fue arbitraria.

Los mexicanos somos rabiosamente nacionalistas en temas culinarios. La primera nostalgia que experimentamos en tierra ajena es la que se gesta en la panza. “La comida mexicana es de las mejores del mundo”, afirmamos con vehemencia. Este dogma patrioter, no obstante, expresa una verdad objetiva: nuestra cocina es rica en colorido, abundante en ingredientes, variada en formas y artísticamente sublime. La obra que se reseña da testimonio de lo anterior. Mis compatriotas y yo no tendríamos reparo alguno en secundar esta postura frente al perol extranjero. Pero cuando la polémica se traslada *intramuros*, el asunto se vuelve espinoso: ¿existe una cocina regional mejor que otra? Mi ventaja como reseñadora es la de no tener interlocutores de carne y hueso, ni en tiempo real. Así que, apelando al principio antropológico del relativismo cultural, decidí otorgar *a priori* igual valor a todas las manifestaciones

culinarias y optar mejor por un criterio de selección publicitario y difusionista. Dado que cuando se piensa en cocina mexicana, vienen a la mente entidades emblemáticas como Puebla, Yucatán, Oaxaca, Michoacán o Veracruz, opté por enfocarme en este texto a cinco estados de la república con riquezas gastronómicas poco conocidas y añadir a la lista el volumen dedicado a la Ciudad de México, no sólo por ser yo chilanga, sino por el contenido integracionista y múltiple de este texto en particular.

Así que los invito a recorrer cazuelas, hornos y comales. Cocinas peninsulares en Baja California Sur y Quintana Roo; magia del desierto en Coahuila e Hidalgo, filones sabrosos en Zacatecas y puro sazón urbano en Ciudad de México.

Las cocinas peninsulares, tanto la del Mar de Cortés, como la del Mar Caribe, comparten una característica: la creatividad ecléctica que proviene de la asimilación. En ellas concurren sutilmente dos influencias externas: la de los emigrantes mexicanos y la de los emigrantes extranjeros, ambas aportando matices a las preparaciones locales. Acérquemonos a ellas...

La cocina familiar en el Estado de Baja California Sur (De Maria y Campos 2001a) nos tienta en primera instancia con un *Escabeche de marlin* (p. 36) que evoca imágenes de *El viejo y el mar* de Hemingway. En su preparación se confunden y maceran las fragancias del orégano, pimientas varias, aceite de oliva y vinagre, con el succulento sabor marino de un titán de las aguas que se rinde durante horas al bálsamo del recaudo. Sobre tostadas, envuelto en tortilla de harina, frío o caliente, como plato principal... Usted decide.

Uno de los descubrimientos más gratos de quien reseña, fue encontrar una auténtica y mexicanísima receta de *Chile con carne y frijoles*. Erróneamente adjudicado a la cocina Tex-Mex, este sustancioso guiso es rotunda evidencia de que la versión *gringa* es un triste remedo de tan noble platillo. Nada de carne molida, siempre de origen dudoso, sino caña de lomo de puerco cocido y troceado al que se incorpora colorido picante de chile ancho, sabores de sal, ajo y cebolla, manteca para que resbale, un poco de harina para que espese, perfume de orégano y frijoles cocidos. Ha de servirse generosamente en tazón profundo y degustarse pausadamente con cuchara sopera.

Siendo la Baja California, tierra de misiones, no puedo dejar de asoclar la receta de *Galletas rellenas de higo* (p. 51) a una frondosa higuera plantada por un anónimo jesuita. El fruto y el paisaje evocan parajes bíblicos y deleites paganos. En la confección de este postre se utiliza higo seco –remojado y molido–, harina blanca e integral, mascabado, aceite,

leche agria y germen de trigo. Después un rato en el horno, estos bocaditos son dignos de cualquier asceta que quiera romper el ayuno.

Vayamos ahora a tierras bajas, a selva chaparra y piedra caliza que oculta en el subsuelo la frescura del cenote. *La cocina familiar en el Estado de Quintana Roo* (De Maria y Campos 2001b) es un mosaico de sabores exóticos: reminiscencias mayas, vientos antillanos, sustento mesoamericano, caza y pesca. Arrojamus el anzuelo y capturamos una apetitosa receta de *Empanadas de cazón* (p. 18) que nos hace olvidar de inmediato que en el relleno nos merendamos a un temible depredador de los mares. Se prepara una masa con nixtamal, se rellenan las empanadas con cazón desmenuzado y sazonado con jitomate, cebolla, sal y epazote, se fríen con arrojo y sin temor al colesterol en abundante manteca de cerdo y se comen calientitas frente al mar turquesa del paraíso.

El que quiera ser más osado, puede aventurarse al corazón de la selva quintanarroense y experimentar con métodos tradicionales. Abra su recetario en las instrucciones para preparar el *Tok-cel* (p. 25) y dispóngase a cocinar con técnicas alternativas. Para ello precisará de *ibes*¹ tiernos previamente cocidos con sal y epazote, pepita molida, picante al gusto y sal. Mezclará todos los ingredientes. Luego conseguirá tres piedras, deberá lavarlas y ponerlas a fuego directo (necesariamente en una hoguera, porque la llama de la estufa no le dará batería), esperar a que estén al rojo vivo y colocarlas dentro de la preparación de los *ibes*. Cubrirá la olla con una servilleta y luego con la tapa para atrapar el vapor que se genere. Mientras tanto, asará una cebolla, la picará y la mezclará con naranja agria. Pasados 30 minutos, destapará la olla, retirará las piedras y atacará el potaje sazonándolo con el condimento de cebolla y naranja. Sentirá entonces, que comulga con los dioses del Mayab.

Una vez cómodo en la selva, y envalentonado por la experiencia anterior, deberá salir de cacería y tener éxito para poder emprender la tarea más desafiante consignada en la totalidad de volúmenes que componen el objeto de esta reseña: *Jabalí alcaparrado* (p. 38). Una vez procurada la pierna de jabalí con hueso, lo demás es *peccata minuta*. Cualquier cocinera que se precie de serlo, podrá deshuesar la pierna, trocear la carne y ponerla a hervir en agua adicionada con sal, canela, laurel, una cabeza de ajo, cebolla, jitomate, pimienta, alcaparras y aceitunas. Si padece los estragos del *fast food syndrome*, ni lo intente. Este ecléctico guiso precisa de paciencia suficiente para esperar que la carne se cueza y el caldo disminuya a la mitad. Una vez llegado a este punto, se mezclan dos cucharadas de harina para espesarlo y antes de retirar del fuego se añade una

¹ Plural de la voz maya *ib*, que significa frijol blanco.

copa de vino tinto para darle el último amarre. Ni el Adelantado Francisco de Montejo soñó siquiera en alcanzar esta excelsa experiencia.

Recordemos que Quintana Roo es tierra caribeña envuelta en vientos antillanos con resabios de piratas temerarios. El *Pastel negro o baipole* (p. 44) no puede negar la cruz de su anglicana parroquia. La suma y hábil incorporación de frutas secas, harina, huevos, mantequilla, azúcar quemada, cocoa y rón dan como resultado un hermano gemelo del *Christmas pudding* inglés. Lo puede acompañar con una taza de té, mediéndose en la hamaca y pensando en herrumbrosos galeones sepultados en el fondo del mar.

Para hacer la digestión y asimilar tanta sabrosura previa, regresemos al contenido teórico de la obra. Cada uno de los 32 volúmenes inicia con un texto de presentación –común a todos– donde se detalla el origen del proyecto y su propósito, haciendo también mención a patrocinadores y colaboradores. En lo individual, cada volumen cuenta con una introducción propia cuyo mérito es el de ofrecer al lector una rigurosa síntesis histórica de cada entidad federativa, así como una amena descripción de cómo su historia, flora y fauna dan origen a la gastronomía particular de cada estado. En todos los casos, la introducción termina con una taxonomía del recetario, adelantando al lector las promesas que encierra cada una de sus categorías. Estas primeras páginas contextualizan las recetas y generan en el osado cocinero un respeto por ese silencioso ritual que se repite a diario en tantas lumbres domésticas.

Al final de cada recetario, los amantes del lenguaje y los neófitos del fogón pueden satisfacer sus dudas consultando el glosario de términos culinarios. No sólo sirve éste para identificar un ingrediente esotérico, sino que también se aprenden sinónimos, orígenes de palabras y lógica popular. Para aquellos que gustan de las ciencias exactas, todos los volúmenes integran al final tablas de nutrimentos y calorías, requerimientos diarios de insumos alimenticios, así como equivalencias de pesos, medidas, volúmenes y temperaturas. A mi juicio, apéndices aburridos con olor a oficialidad y justificación presupuestaria. Más ameno e ilustrativo me parece el anexo de festividades que detalla lugar, fecha, celebración y platillos regionales de cada lugar.

Sabores del desierto, sabores del oasis... Aunque las mesas de Hidalgo se conocen más que las de Coahuila, ambos estados comparten aridez y riqueza. Poco se sabe de las delicias que ahí se gestan, por lo que justo es mencionar algunas de ellas.

La cocina familiar en el Estado de Coahuila (De Maria y Campos 2001c) ofrece como singular entrada a la región Lagunera, unas apetitosas *Enchiladas de olla* (p. 20). Se mezcla la masa con chiles anchos colorados

molidos con ajo y sal. Las tortillas rubicundas se cuecen en el comal y se rellenan con queso fresco y rajas de chilè ancho verde. Estas confecciones tricolores se fríen en abundante manteca hasta que queden doraditas. Luego se acomodan en una olla engrasada, alternando con queso rallado y rajas verdes. Se tapan y se cuecen lentamente a baño María.

Las *Pechugas de gallina en huaracha con vino* (p. 38) recogen la dedicación de generaciones diligentes que han logrado arrancarle al desierto árboles frutales, frutos secos y vides. En una explosión de sabores, se confunden en la cazuela tajadas de jamón y chorizo, camotes, manzanas, peras, piñas, pasas, alcaparras, almendras, clavo, canela, pimienta y azafrán. Sobre esta regia cama se acomodan las pechugas y se arropan cubriéndolas nuevamente con el sustrato inicial. Se agrega vino tinto hasta cubririrlas y se hornea a fuego lento.

Los inmigrantes libaneses llegaron a muchos rincones de México, pero es en el paisaje de la Comarca Lagunera donde debieron sentirse más en casa. Se me antoja suponer que *metieron su cuchara* literalmente y contribuyeron a dar origen al succulento *Jamoncillo de piñón* (p. 51). Dulce como un cuento de *Scherezada*, esta receta combina rosados piñones, leche, pacientes e intensas dosis de calor y cantidades astronómicas de azúcar.

Bajando por tierras huastecas, el agreste paisaje de cactáceas y xerófitas pretende ser *camouflage* para resguardar exquisitas tentaciones al paladar. Hay que atreverse a descubrir, preparar y degustar el tesoro que encierran las páginas de *La cocina familiar en el Estado de Hidalgo* (De Maria y Campos 2001ch). Asombrarán a más de un lector, las dificultades encontradas para elegir entre tantos y tan variados platillos.

De recurso de supervivencia a *delicatessen* exótica, las larvas de hormiga constituyen el ingrediente principal de los *Tamales de escamoles* (p. 19). Con sabor de aridez candente, la hoja de maíz arropa humildes porciones de escamoles, epazote, nopales, chile verde y sazones de ajo, sal y orégano. Cada porción se remata con un toque de mantequilla y los atados se cuecen al vapor en un santiamén. Irresistibles.

Hidalgo es también tierra de mineros, de asentamientos británicos y de *Pastés de Pachuca* (p. 20) Versión criolla de las empanadas de Cornwall, estos bocadillos incorporan dos ingredientes locales que añaden vigor a la original receta inglesa: el chile serrano y el pulque. Se prepara una masa con harina, manteca, sal, huevo, leche y pulque. Empieza a fermentar el apetito. Se forman tortillas y se rellenan con un picadillo de filete de res, papa, perejil, mantequilla, sal, pimienta, poros y chiles serranos. Se doblan como empanadas, se hornean y emergen vigorosas como un almuerzo completo que, por años, fue consumido a oscuras en las profundidades de la tierra.

Las *Tortas de flor de maguey* (p. 34) rinden postrer homenaje al peñacho que corona al agave, anunciando su inminente fin. Se prepara un caldillo de jitomate, chile guajillo, ajo, cebolla y epazote que luego acoge en su fiera tibieza a las frituras preparadas con flor de maguey, pollo deshebrado y huevo.

Hay disputa en el Altiplano sobre la paternidad de la barbacoa, pero indudablemente Hidalgo es un sólido competidor en esta lid. La *Barbacoa de mixiote* (p. 47) combina artísticamente el delicado pergamino del *mixiote*² que sirve para envolver trozos de carnero, hábilmente adobados con chiles anchos, orégano, ajo, almendras, cebolla y sal, y un toque final de hojas de aguacate que suavizan y perfuman su contenido. Para los que deseen obviar el hoyo en la tierra, los trozos de encino, las piedras al rojo vivo y las pencas de maguey, una vaporera de acero inoxidable puede engañar al más conocedor.

El Valle del Mezquital se ha nutrido por siglos con la proteína del aguamiel fermentado. No se puede pensar en Hidalgo sin evocar las glorias del *Pan de pulque* (p. 50). A falta de levadura, el pulque levanta hasta los mismísimos muertos. Se prepara una masa con harina, polvo de hornear, pulque, jugo y raspadura de naranja. Se amasa y se deja reposar cerca del calor de la estufa. Cuando aumenta de tamaño se le incorporan manteca, huevos enteros, yemas y azúcar. Se amasa nuevamente y se deja reposar por siete horas. Se forman los panes, se dejan al lado de la estufa toda la noche y se hornean al día siguiente. Despertar con ese aroma debe ser como estar en los dinteles de la Gloria...

En lo que sube la masa, y antes de pasar a otras mesas, viene a colación un comentario muy pertinente. La obra que se reseña, además de representar un trabajo etnográfico y de ofrecer al lector unas pinceladas de historia regional, es en esencia un *recetario*. La razón de ser de estos es precisamente la de proporcionar instrucciones para la preparación de diversos platillos. Ahora bien, desde esta óptica puramente pragmática y utilitaria, *La cocina familiar mexicana*³ tiene aciertos y carencias. Las recetas provienen de amas de casa que cocinan con regularidad en entornos domésticos. Resulta por ello fácil y agradable la lectura y seguimiento del recetario, ya que el texto es coloquial, los ingredientes accesibles y la preparación sencilla y sin complicaciones. Los *cocineros* y *cocineras* medianamente aptos, encontrarán en la colección una variada

² Piel de la penca del maguey, con cualidades térmicas e impermeables.

³ Como se mencionó anteriormente la primera edición de esta colección se publicó en 1988 y estuvo a cargo del Banco Nacional de Crédito Rural S. N. C. (Banrural). Se realizó con la colaboración del Voluntariado Nacional y de las Promotoras Voluntarias de Banrural, el cual traspasó los derechos de la obra a favor del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CNCA) y este Consejo promovió esta segunda edición conjuntamente con Editorial Océano.

fuente de ideas cuya implementación –del papel a la mesa– no les demandará mayor esfuerzo. Sin embargo, la otra cara de la moneda nos presenta un acervo de recetas que difícilmente podrán llevar a buen término los neófitos. Como buen *folk-lore*, la tradición oral o escrita en papel de estraza o cuaderno rayado, deviene en términos vagos, falta de precisión, omisión de procesos por considerarse tácitos, y ausencia de rigor científico. Una recién casada que jamás ha puesto los pies en la cocina, llorará amargas lágrimas si tiene que lidiar a solas con tan parco interlocutor.

Dejemos a las *niñas bien* con su pena, y estimulemos nuevamente el apetito con las delicias de otra entidad minera. *La cocina familiar en el Estado de Zacatecas* (De María y Campos 2001d) nos seduce con versos de la *Suave Patria*⁴ y nos tienta de entrada con unos *Tacos sudados* (p. 20) rellenos de carne deshebrada de puerco, sazonada en adobo de chile ancho, ajo, cebolla y cacahuete. Dobladitos y arropados en vaporera para que suden, se transforman en *itacate* que se mantiene tibio hasta llegar al paladar. Y para cuando el frío arrecia, sólo un *Caldo de habas* (p. 26) para devolverle el alma al cuerpo: se remojan las habas la víspera y se cuecen hasta deshacerlas. Se sazona el potaje con aromas tan disímbolos como la hierbabuena, el azafrán y el comino. Ajo y sal al gusto. Se remata con aceite de oliva al momento de servirse y que ampare al comensal el Santo Niño de Atocha.

Los nacidos antes de y en los años cincuenta; se deleitarán con los *Pacholes regionales* (p. 46) que hoy brillan por su ausencia en las cocinas actuales. Conocidos también como *bisteces molidos*, estas lajitas de sabor emergen pausadamente de las hábiles manos que utilizan el *metate*. Aquí lo difícil es encontrar todavía a una cocinera que posea ese *know-how*. Se mezclan carne molida de res y de cerdo, cebolla picada, cominos, pimienta, chile ancho, ajo, huevos, sal y hierbas de olor. Luego se sacan delgaditos y acanalados del extremo del *metate*, se fríen en aceite muy caliente y se sirven con ensalada a un lado. Y para terminar con un beso perfumado, la *Gelatina de guayaba* (p. 53) cuaja en un mosaico de fruta con *brandy* y se corona con nubarrones de crema batida.

Para concluir, me despacho con la cuchara grande. Siendo *chilanga* de corazón, encontré en *La cocina familiar en la ciudad de México* (De María y Campos 2001e) momentos autobiográficos y una merecida apología a la tradición culinaria de esta tierra chinampera. Este volumen se distingue del resto por dos características. Por una parte y a semejanza de la gran urbe, el texto recoge y acrisola en sus páginas recetas de todo

⁴ Poema del zacatecano Ramón López Velarde.

México. Lo mismo un *Huachinango Isla Mujeres* (p. 36) que un *Conejo al pulque* (p. 42) o una *Tinga poblana de calabacitas* (p. 43). Por otra, este volumen incluye un apartado adicional: *Cocina y cultura mexicana* (pp. 13-17), ameno ensayo teórico a cargo de Guadalupe Pérez San Vicente, cuya lectura es obligatoria para quien adquiera la colección o un volumen aislado. Y en adición a las virtudes distintivas ya mencionadas, este recetario además inserta en sus páginas platillos con arraigo profundo en los habitantes del Distrito Federal. Tres botones bastan para la muestra, sobretodo si se asocian a experiencias netamente capitalinas.

Para los *crudos*, nada como el elixir milagroso y madrugador de un humeante *Caldo tlalpeño* (p. 30). Pechugas de pollo cocidas en agua con ajo, cebolla y sal. Un sofrito de chipotle, xoconostle, jitomate y cebolla al que luego se incorporan el caldo, las pechugas deshebradas y unas tiras de aguacate. No hay pena que no mitigue, ni gloria que no engrandezca.

Y en una Semana Santa, después de visitar las siete casas terminando en la Sagrada Familia de Orizaba y Puebla, se sirve en una casa de la Colonia Roma el excelso *Revoltijo* (p. 37). Pocos platillos tan exóticos como esta lacustre mezcla de romeritos, nopales, tortitas de camarón seco, todo ahogado en espeso mole poblano. Así hasta la abstinencia se goza... Y para apagar el picante, una dulce fuente de *Chayotes en jericalla* (p. 58). Todavía quedan en la Ciudad de México patios urbanos donde crecen desatinadamente las chayoterías. Si se cortan tres chayotes blancos de la mata y se cuecen, la cosa bien empieza. Luego se hierva leche con azúcar y un trozo de canela. Se espesa con seis yemas y se le añaden los chayotes partidos en cuadros. Se hornea en cazuela de barro y se sirve tibio con mantequilla. Es como una absolución sin condiciones...

Al coleccionista—literario o *gourmet*—le recomiendo adquirir la obra completa con sus 32 volúmenes. Al curioso o aprendiz de cocina, le sugiero comprar un “paquete”: seis volúmenes a precio de mayoreo. Al que su regionalismo o su presupuesto sólo le permitan una compra mínima, le aconsejo “matar dos pájaros de un tiro”: el volumen de la Ciudad de México para tener el ensayo teórico y un panorama gastronómico nacional, y el volumen de la entidad federativa más cercana a sus afectos y a sus antojos. ¡Provecho!

Bibliografía citada:

DE MARIA Y CAMPOS, ALFONSO, 2001a. *La cocina familiar en el Estado de Baja California Sur*. México: CNCA/Océano, ISBN 9701864611 (CNCA), 9706514996 (Océano).

- _____, 2001b. *La cocina familiar en el Estado de Quintana Roo*. México: CNCA/Océano, ISBN 9701868285 (CNCA), 9706514321 (Océano).
- _____, 2001c. *La cocina familiar en el Estado de Coahuila*. México: CNCA/Océano, ISBN 9701864581 (CNCA), 9706514961 (Océano).
- _____, 2001ch. *La cocina familiar en el Estado de Hidalgo*. México: CNCA/Océano, ISBN 9701862074 (CNCA), 9706514856 (Océano).
- _____, 2001d. *La cocina familiar en el Estado de Zacatecas*. México: CNCA/Océano, ISBN 9701862112 (CNCA), 9706514791 (Océano).
- _____, 2001e. *La cocina familiar en la Ciudad de México*. México: CNCA/Océano, ISBN 9701855515 (CNCA), 9706514430 (Océano).

Cristina Goddard

RESEÑAS DE MATERIALES AUDIOVISUALES



Conjunto Escorpión, Los Mismos, Orquesta Addy y Los Aztecas, *Danzas tradicionales de mi pueblo* (disco compacto). Fondo Nacional para la Cultura y las Artes/Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Col. U paaxil in kaajal), México, 2003.

Hace poco más de cien años, cuando llegaron a Yucatán los primeros fonógrafos, a nadie se le habría ocurrido que aquel aparato que turbaba la paz provinciana con canciones cubanas, números de óperas y de zarzuelas, etc., pudiera servir para reproducir la música de las fiestas de los pueblos yucatecos, parte de la cual había sido recogida por José Jacinto Cuevas en su *Miscelánea yucateca* por ahí de 1870. Sin embargo, los soncitos reunidos en esa obra, junto con algunas jaranas y “guachapeos”, serían, a fines del segundo decenio del siglo xx la primera música de la región registrada en discos de 78 RPM. Décadas después, ya en la era del disco de larga duración, los más notables autores de jaranas –Rubén Darío Herrera, Juan Evangelista Nic y Víctor Soberanis, entre otros– grabarían con sus orquestas una parte sustancial de sus aportaciones al género (aunque sólo unos cuantos de estos fonogramas han corrido la suerte de pasar al compacto). En los años recientes, el panorama se torna menos halagüeño, pues con todo y que los avances tecnológicos han hecho más barata y accesible la producción fonográfica, pocas agrupaciones jaraneras han realizado grabaciones.

Por otra parte, los músicos de los pueblos de Yucatán han visto disminuir el interés y el aprecio de los jóvenes por la música que acompaña tradicionalmente las fiestas patronales y enfrentan serios problemas para renovar o reparar sus instrumentos. Espacios para presentarse fuera de sus comunidades –una forma de obtener prestigio– y apoyo para la compra de instrumentos son demandas reiteradas de los ejecutantes tradicionales.

A la vista de estos hechos, Elías Alcocer y Nidelveia Vela, antropólogos que en su desempeño laboral habían tenido contacto con músicos mayas de diferentes puntos del estado, presentaron en 1997 al Programa

de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias (PACMYC) de la Dirección General de Culturas Populares (DGCP) un proyecto para grabar música tradicional de la región. Fue así como produjeron un primer disco compacto titulado *U paaxil in kaajal/Música tradicional yucateca* (1998), que incluye piezas de las que se escuchan tradicionalmente en gremios, vaquerías y corridas de toros, entre ellas varias jaranas y pasodobles, un danzón y hasta la popular cumbia *El cable*. Precisamente, el principal interés de este primer disco está en que no se limita a la jarana –como ha sido el caso de las grabaciones que se han hecho antes–, sino que incorpora todos los géneros que se tocan en las fiestas patronales, desde las marchas-pasodobles que acompañan a los gremios en su recorrido por las calles del pueblo hasta los toques que se ejecutan en las corridas para señalar la salida del toro, las banderillas, etc. Además, los intérpretes son grupos del interior del estado con larga tradición que tienen entre cinco y 12 integrantes: Eleuterio Chan y su Charanga Jaranera (Telchiquillo, Tecoh), la Charanga Modelo (Opichén), la Orquesta Hermanos Canul (Yaxcabá) y la Orquesta Pirulí (Teabo).¹

Ahora, de nuevo gracias al empeño del dúo Alcocer-Vela, tenemos en nuestras manos –al alcance de nuestros oídos– el disco compacto *Danzas tradicionales de mi pueblo*, segundo de la colección *U paaxil in kaajal*, producido con recursos del Fondo Nacional para la Cultura y las Artes (Fonca). El conjunto Escorpión, de Chikindzonot; Los Mismos, del mismo pueblo; la Orquesta Addy del profesor Delfino Pech Arana, del municipio de Quintana Roo, y Los Aztecas, de Santa Elena, son los grupos musicales que han dejado su arte en este plato.

Si en el primer volumen de la colección la intención era presentar piezas que se tocan en los distintos momentos de las fiestas patronales yucatecas, esta vez los productores se propusieron presentar la música de cuatro danzas tradicionales, una –*La cabeza de cochino*– que se baila en todo el estado, con variantes en las ofrendas pero con la misma música, y las otras ejecutadas sólo en puntos bien localizados: la del *Kots kaal tso'* (Degüello de los pavos), que se baila en Dzitás; *U yok'ol ta' al tso'* (Baile de los pavos), que se realiza en Santa Elena; y la de Abraham e Isaac o Los Pastores, que se efectúa en Dzitnup (Valladolid) y Chikindzonot.

¹ Por su cuenta, con otros colaboradores, Nidelvia Vela ha realizado otras acciones en pro de la música tradicional de Yucatán: en 2000 organizó, con apoyo del Fondo Nacional para la Cultura y las Artes, una serie de festivales regionales de música y al año siguiente, auspiciada por el Ayuntamiento de Mérida, llevó a cabo una recopilación de partituras de jaranas de diversos autores, las cuales están reunidas en un volumen que permanece inédito.

Para cada una de ellas, los grupos musicales grabaron una serie de piezas, según la secuencia que tradicionalmente se sigue en la ceremonia completa, que comprende composiciones obligadas y libres. Con excepción de la secuencia de *La cabeza de cochino*, que se baila en todo Yucatán y que fue grabada por el conjunto Escorpión, las demás fueron ejecutadas por los grupos que, por tradición, acompañan las danzas desde hace años: la de Abraham e Isaac en su versión de Chikindzonot, por Los Mismos; *U yóok'osta'al tso'*, por Los Aztecas, y la del *Kots kaal tso'* por la Orquesta Addy. "La asistencia de otro grupo [...] que no sea el conocido por la población es censurada, pues según los asistentes 'no es lo mismo'" —se hace notar en las notas que acompañan el disco—. La intención ha sido, pues, registrar y dar a conocer, en su integridad, tal como se presenta en la serie de episodios que comprende cada celebración, la música que la acompaña. Por ejemplo, en el caso de la danza del *Kots kaal tso'*, la orquesta que toca en ella desde hace más de dos generaciones ha registrado no sólo la música de la danza del degüello de los pavos propiamente dicha, sino las piezas que se interpretan desde que los danzantes llegan a la vaquería hasta que acuden a casa del nuevo responsable de la fiesta.

El trabajo de investigación realizado por Nidelvia Vela puede apreciarse por las amplias notas que acompañan la grabación. Estas notas —producidas, como las musicales, también dentro de una tradición: la antropológica— son de gran utilidad para comprender el significado y la función de la música en cada una de las danzas y están basadas, principalmente, en trabajo de campo realizado en Chikindzonot, Dzitnup, Santa Elena y Dzitás y en entrevistas realizadas a músicos que tienen más de 20 años de tocar en las celebraciones respectivas.

De modo que *Danzas tradicionales de mi pueblo* tiene dos virtudes principales: reunir en un compacto por vez primera la música de las danzas a que nos hemos referido, ejecutadas por los grupos que las han acompañado desde hace décadas y proporcionar datos etnográficos de primera mano para la comprensión de cada una.

Este disco muestra también la riqueza y la vitalidad de una tradición que se remonta a la época colonial. Si, según Sánchez de Aguilar, a principios del siglo xvii, en cada pueblo de Yucatán había "Cantores que cantan y ofician las Missas en canto de organo [es decir, polifónico], y llano, con flautas, chirimias, sacabuches, cornetas, y ministriles, clarines, y trompetas, y órganos que saben tocar" (1892 [1639]: p. 99), cabe suponer que el oficio de músico se ha venido transmitiendo desde entonces de generación en generación. Y así es como se ha formado una tradición musical que, dentro de la unidad que le dan sus funciones

sociales, géneros como la jarana, cierto repertorio común, una plantilla instrumental básica y ciertos estilos de ejecución, manifiesta una diversidad notable en el amplio repertorio jaranero que se toca a lo largo y ancho del estado y en variantes estilísticas de ejecución.

La variedad de la tradición musical maya yucateca se aprecia en la composición de los grupos musicales que grabaron este disco, en su repertorio y en sus interpretaciones. En este sentido, los conjuntos Escorpión y Los Mismos, procedentes de Chikindzonot e integrados cada uno por cinco músicos, pueden verse como dos extremos: en tanto que en el conjunto Escorpión se conforma según el modelo imperante en casi todo el estado –saxofón, trompeta, timbales, bombo y güiro– y su repertorio y estilo de tocar son los tradicionales, Los Mismos son muy otros en su constitución –armónica, guitarra y percusión– (los conjuntos con armónica son usuales, por cierto, en el Sur de Valladolid y el Noroeste del Estado de Quintana Roo)² y en su manera de interpretar la jarana en 6 x 8. Por lo demás, Demetrio Caamal, el líder de Los Mismos, es también el rezador principal en la danza de Los Pastores, por lo que en el disco se incluye un rezo en el que se escuchan reminiscencias del canto llano que sus ancestros aprendieron hace siglos.

En el repertorio libre, compuesto básicamente por jaranas en sus dos variantes métricas (3 x 4 y 6 x 8), encontramos desde una clásica como *Nicte Ha*, de Rubén Darío Herrera –tocada con armónica, guitarra y percusión–, hasta una titulada *Año 2001*, que muestra la vitalidad de una tradición en la que se continúa componiendo. Sin duda, otras jaranas aquí incluidas pueden ejemplificar esto mismo. Cabe comentar que *Mi lindo Chikindzonot* y *El madrugador* ilustran un procedimiento usual en el género –copiado tal vez a los autores de danzones–: la cita de melodías conocidas, en este caso, respectivamente, la canción *Ansiedad*, de José Enrique Sarabia, y el popularísimo vals *Sobre las olas*, de Juventino Rosas.

Varias de las jaranas que aquí se escuchan son obra de autores poco conocidos más allá de su pueblo o región. Por ello me parece que sería muy justo dedicar el siguiente volumen de la serie a compositores como Antonio Yam Hoil, Juan Pablo Ku Chi o Isidro May, los cuales, sin hacer mucho ruido, han contribuido o están contribuyendo a enriquecer el repertorio musical del estado.³

² Esto es destacado por Thomas Stanford en su texto inédito *Música maya de Quintana Roo*.

³ Sabemos de estos autores gracias a Max Jardow Pedersen (2000) quien grabó composiciones suyas con fines de estudio.

La aparición de este segundo disco de la colección *U paaxil in kaajal*, fruto del cariño que Elías Alcocer y Nidelvia Vela tienen por la música maya yucateca, es un gran acontecimiento para todos los que se interesan por la cultura de Yucatán. Lo es también para todos los pueblos de la península, que lo deben tener en sus bibliotecas públicas, para conocer lo que tal vez desconozcan –pienso en la danza de Abraham e Isaac y en la del *Kots kaal tso'*– y para reconocerse en su tradición musical, fortalecida con el prestigio del disco compacto. Debe ser también –y no es esto lo menos importante– un motivo de orgullo para los conjuntos Escorpión y Los Mismos y para las orquestas Addy y Los Aztecas, pues aquí está su música, la música de su pueblo, lista para ser música de los pueblos de Yucatán y del mundo.

Bibliografía citada:

- JARDOW PEDERSEN, MAX, 2000. *La música divina de la selva yucateca*. México: DGCP-CNCA.
- SÁNCHEZ DE AGUILAR, PEDRO, 1892 [1639]. *Informe contra idolorum cultores*. México: Imprenta del Museo Nacional.
- STANFORD, THOMAS. *Música maya de Quintana Roo* (inédito).

Enrique Martín
 Centro Regional de Investigación, Documentación
 y Difusión Musicales "Gerónimo Baqueiro Fóster"/
 Escuela Superior de Artes de Yucatán