

La estética mexicana de la alimentación como sometimiento y liberación. De la Colonia a la Revolución

Alejandra Ortiz Castañares

Investigadora independiente

[Abstract] Il presente saggio analizza come l'incontro culinario tra Europa e America determina non solo un arricchimento alimentare reciproco, ma anche la creazione dell'immaginario stesso del Nuovo Mondo attraverso il cibo. Durante i primi secoli successivi alla Conquista, l'abbondanza di prodotti provenienti dalle Americhe favorisce eventi significativi come la nascita della botanica moderna e della natura morta come genere artistico. Attraverso lo studio di questi due generi possiamo vedere come l'immagine dell'America fu costruita attraverso la formula dell'esotismo, smorzando la brutalità della Conquista. Dall'altro lato, con la Rivoluzione messicana questi generi divengono parte della costruzione di un immaginario nazionale. La cultura culinaria mesoamericana viene così esaltata, studiata e integrata nell'arte. Senza negare l'eredità europea, il Messico si accetta per la prima volta come società meticcia. L'arte popolare, considerata destinataria della cultura indigena, è presa a modello da artisti che non si identificano con il movimento muralista. La natura morta – genere tipico dell'arte popolare – e la figurazione del cibo, trovano in loro i migliori interpreti: Rufino Tamayo, Frida Kahlo e María Izquierdo, per citarne alcuni.

Parole chiave: Natura morta; Conquista; Cucina messicana; Modernismo messicano; Mesoamerica; Esotismo.

El presente ensayo propone que el encuentro culinario entre Europa y América no solo provocó un enriquecimiento alimenticio recíproco, sino que también la creación del imaginario mismo del Nuevo Mundo a través de los alimentos. Durante los primeros siglos de la Conquista, la copiosidad de los productos llegados de América fomentó el nacimiento de la botánica moderna y del género de la naturaleza muerta en el arte. A través del estudio de estos dos géneros podemos ver como la imagen de América fue construida con la fórmula del exotismo, edulcorando la rudeza de la Conquista. Por otra parte, con la revolución mexicana estos géneros pasan a ser parte de la construcción de un imaginario nacional. La cultura culinaria mesoamericana viene entonces exaltada, estudiada e integrada en el arte. Sin negar la herencia europea, México se acepta conscientemente como una sociedad mestiza. El arte popular, considerado el consignatario de la cultura indígena, viene tomado como modelo por los artistas que no se identificaron con el movimiento muralista. El bodegón – típico género del arte popular – y la figuración de la comida, encuentra en estos artistas a sus mejores receptores: Rufino Tamayo, Frida Kahlo y María Izquierdo, por mencionar algunos.

Palabras clave: Bodegón; Conquista; Cocina mexicana; Modernismo mexicano; Mesoamérica; Exotismo.

This essay proposes that the culinary encounter between Europe and America not only provoked a reciprocal food enrichment, but also the creation of the very imaginary of the "New World" through food. During the first centuries of the conquest, the abundance of products from the Americas promoted the birth of modern botany and the still life genre in art. Through the study of these two genres we can see how the image of America was built with the formula of exoticism, sweetening the roughness of the Conquest. On the other hand, with the Mexican revolution these genres become part of the construction of a national imaginary. Mesoamerican culinary culture is then exalted, studied and integrated into art. Without denying the European heritage, Mexico is consciously accepted for the first time as a mestizo society. Popular art, considered the consignee of indigenous culture, is taken as a model by artists who did not identify with the muralist movement. Still life – a typical genre of popular art – and the figuration of food, find in them their best receivers: Rufino Tamayo, Frida Kahlo and María Izquierdo, to mention a few.

Keywords: Still-life; Conquest; Mexican cuisine; Mexican Modernism; Mesoamerica; Exoticism.

Encuentro culinario

El intercambio de alimentos fue uno de los mayores éxitos de la Colonia en América en términos culturales. Un regocijo de sabores enriquecieron a Europa de hortalizas y frutas¹ y a América de proteínas². En palabras de Janet Long, podemos decir que «La auténtica riqueza que aportó América al mundo no fueron los metales preciosos sino los productos de la tierra» (Long, 2003, p. 9). Sin embargo, no todos los alimentos fueron aceptados de igual forma. En lo que respecta a Europa, el maíz, el frijol y el chile, fueron asimilados muy pronto, gracias a la similitud que había con las plantas locales, pero no sucedió lo mismo con el tomate y la papa, los que llevaron siglos para ser adoptados³ (Gentilcore, 2017, p. 192). Esto sucedió tanto en la mesa de los europeos, como en la de los americanos.

El cacao fue uno de los ingredientes más amados, sobre todo en el siglo XVIII cuando este alimento se difundió ampliamente. En México era un producto consumido con agua, y su uso venía desde la antigua civilización Olmeca. Hernán Cortés lo llevó a la Corte de España en 1528, la que se apropió de este producto impidiendo su difusión en el continente. El Reino Unido inició a producirlo en Jamaica en 1655 y dos años después fue abierta la primera chocolatería en Londres (Esther Della Reese, 2012, p. 400).

La Conquista modificó la manera en que la comida era preparada. En Mesoamérica, por ejemplo, se pasó de solo hervir o asar los alimentos a freírlos con manteca de cerdo (animal que, junto al resto del ganado, fue llevado por los españoles). Esto resultó en lo que hoy conocemos como cocina mexicana, la cual es un producto mestizo, consecuencia de un largo proceso de asimilación de dos grandes culturas durante tres siglos de colonización. Salvador Novo escribe: «En las cocinas de los conventos y de los palacios se gestará lenta y dulcemente – como en las alcobas en otros casos – el mestizaje que cristalizaría en la opulenta singularidad de la cocina mexicana» (Novo, 1979, p. 32).

La Conquista de México coincide con la sofisticación de los platillos en Europa. El incremento de las rutas comerciales permitieron la llegada de todo tipo de comestibles al continente, no sólo de América sino también de África y Oriente. Esto permitió que los cocineros de los monarcas crearan platillos fantasiosos y nuevos. Francisco I de Francia (1494-1547) por ejemplo, fue el primero en haber probado un guajolote (pavo), preparado por su cocinero Gautier d'Audernach (Novo, p. 32). Por otra parte, en Mesoamérica, la suntuosa Mesa de Moctezuma incluía un amplio número de manjares, los que han sido descritos al detalle por el conquistador Bernal Díaz del Castillo⁴.

Todo el comercio entre Europa y la Nueva España pasaba por los puertos de Sevilla y Veracruz, y a partir de la conquista española de las Filipinas en 1671 entre los de Manila y Acapulco. El galeón “Nao de China” llevó a México nuevos ingredientes y enseres provenientes de

¹ Algunos de los productos más difusos fueron: maíz, frijol, chile, cacao, calabaza, tomate, aguacate, camote, achiote, nopal, guanábana, mamey, amaranto, cacahuate, vainilla, pavo, agave.

² Los más aceptados en América fueron: trigo, carne, lácteos, azúcar, cítricos, cebolla, ajo, cilantro.

³ El tomate llegó a Europa en el siglo XV. La primera descripción del mismo fue hecha en 1544 por el toscano Pietro Andrea Mattioli, quien lo bautizó como *pommid'oro*. El género se asoció con otras plantas tóxicas como la mandrágora, por lo que fue consumida con reticencia (Bye y Linares, pp. 34-41). El tomate no será asimilado en Europa hasta el siglo XIX.

⁴ En la *Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España*, un manuscrito que llegó a España en 1575, aunque no fue publicada hasta 1632.

“La otrora sublimación del país a través de sus alimentos, parte de la historia mexicana de la colonia a la revolución, nos queda solamente como un lejano recuerdo.”

Oriente. Junto a las vajillas de porcelana, lacas y careyes, llegaron otros productos como: arroz, canela, jengibre, mango, por mencionar algunos. Alfonso Caso nos recuerda que a México se le conoce como «el país de los tres panes», porque en las mesas mexicanas estaba «el maíz de América, el arroz de Asia y el trigo de Europa» (Caso, 1963, p. 2).

Herbolarios

La abundancia de plantas llegadas de América junto con los innumerables relatos de viajeros y misioneros, causaron estruendo en Europa. La necesidad de estudiarlas, clasificarlas y compararlas con las especies exóticas ya conocidas fomentó el nacimiento de la *ciencia botánica*. Con el surgimiento de los primeros jardines medicinales en las universidades europeas – primero en Italia⁵ y unas décadas más tarde, en otros puntos de Europa – estas plantas pudieron ser cultivadas y estudiadas. Junto a los jardines botánicos surgieron también las primeras publicaciones de herbolarios. Entre ellos destaca el volumen *De historia stirpium commentarii insignes* (1542) de Leonhart Fuchs⁶, que fue una obra pionera, además de la más popular y reeditada de su tiempo. Este libro fue el primer herbolario en Europa que mostró y describió, entre un total de 343 plantas, las especies americanas más comunes, tales como: el maíz, el chile y la calabaza. Las xilografías en blanco y negro que ilustran cada planta, realizadas por Viet Rudolph Speckle, tuvieron tal éxito que siguieron imitándose hasta el siglo XVIII (Francés Causapé, 2005, p. 31).

Mesoamérica produjo a partir de mediados del siglo XVI sus propios herbolarios, pensados para ser enviados al rey de España o bien directamente solicitados por él para un mejor conocimiento de la flora y la fauna de las nuevas tierras Conquistadas. Sin embargo, a diferencia de los ejemplos europeos, tuvieron una difusión extremadamente limitada o nula. Esto es lo que sucede con el primer herbolario americano en el *Libellus de Medicinalibus Indorum Herbis*, conocido como *Códice de la Cruz-Badiano* (1552)⁷. Este herbario es un ejemplo de la maestría que los indígenas alcanzaron en la traducción del náhuatl al latín (Gruzinski, 2016, p. 67). El herbario está acompañado por dibujos a color para cada espécimen, realizados por un autor anónimo. De acuerdo a lo estudiado por Bruce Byland el *Códice de la Cruz-Badiano*:

⁵ El primer jardín medicinal (pero no universitario) fue el de la Familia Medici en Pisa (1543). El primer jardín botánico universitario fue el de Padova (1545) seguido por meses por el jardín Universitario de Florencia (diciembre 1545), y años más tarde el de Boloña (1567).

⁶ Publicado en Basilea.

⁷ El manuscrito fue realizado en el Colegio de Santa Cruz en Tlatelolco. El nombre lo recibe en honor a sus autores indígenas, el médico Martín de la Cruz y el traductor Juan Badiano.

«fue relegado en la Biblioteca Real donde quedó incólume [...] y desconocido también en México. No existe cita del mismo en texto médico ni botánico alguno, entre los siglos XVI al XIX [...] a pesar de que fue reconocido como un magnífico y exótico objeto de arte y de medicina.» (Byland, 2000, p. 10).

De esto podemos deducir entonces que, a pesar de que nadie podía conocer las plantas mejor que los mexicanos mismos, se prefirió la interpretación botánica y estética europea a la local. El códice había sido recibido por el rey Felipe II de España y según Bernardo Ortíz de Montellano (citado por Byland, 2000), este códice «pudo haber sido devaluado por la sofisticación alcanzada por los indígenas», lo que había inquietado a los españoles.

América y los Medici

Posterior al *Códice de la Cruz-Badiano*, se realizó el *Códice Florentino*, el cual llegó a la homónima ciudad Toscana antes de 1588, momento en que justamente la familia Medici tenía aspiraciones coloniales en América (Markey, 2016, p. 7-15). De entre las 2.468 imágenes de temas variados relacionados con la vida de los Aztecas, el códice contiene varias imágenes de plantas, así como de viandas y sus preparaciones. Sin embargo, este manuscrito fue también olvidado por siglos, debido a que fue incluido en el *Índice* de libros prohibidos de la Inquisición y «depositado en un armario en los fondos de la biblioteca Laurenziana hasta el siglo XIX, cuando fue descubierto por el estudioso mexicano Francisco del Paso y Troncoso» (Ortiz, 2013, p. 4). Paro a diferencia del *Códice de la Cruz-Badiano*, que no había alcanzado a influenciar a los artistas de su época, el herbolario del *Códice Florentino* influyó al pintor florentino Ludovico Buti, quien tuvo el tiempo para ver el Códice y usarlo como fuente iconográfica para realizar las escenas al fresco dedicadas a *América*, pintadas en el techo de la Armería en los Uffizi (1588).

La familia de los Medici tuvo gran interés por el continente americano desde el primer momento de la Conquista. Es probable que las especies de plantas mexicanas representadas en la Villa Farnesina en Roma⁸, haya salido del huerto de uno de los miembros más importantes de la familia Medici, el Papa León X, o bien del mismo mecenas de la obra, que era amigo suyo: Agostino Chigi (Janick y Caneva, 2004). En el fresco se pueden ver especies tales como maíz, calabacitas, calabaza y aparentemente también frijoles. Seguramente fueron pintados en vivo entre 1515 y 1517, poco después del Descubrimiento de América (1492) y antes de la Conquista (1521). El fresco de la Villa Farnesina ha sido considerada por Jules Janick y Giulia Caneva como una obra precursora de la naturaleza muerta (2004, p. 72.). No es casualidad entonces que el Papa haya encargado posteriormente al mismo Giovanni da Udine, la decoración con mazorcas colgando en las guirnaldas de las *Logge de Rafael* en el palacio del Vaticano (1517-19).

De los Medici, el mecenas más comprometido e interesado por los *naturalia* mesoamericanos fue el Gran Duque Francisco I (1541-1587), quien fue un amante de la ciencia. Su pasión

⁸ Agostino Chigi comisiona la obra a Rafael (artista favorito de León X) y sus discípulos. El fresco está dedicado a la historia de *Amor y Psique* de Apuleyo y es considerada una de las máximas obras del Renacimiento. La obra está pintada en lo alto del techo de la *Loggia* de la Villa Farnesina, separadas por guirnaldas realizada por Giovanni da Udine, de donde cuelgan, además de las especies mexicanas, 170 frutas y verduras provenientes de todo el mundo entonces conocido.



Fig. 1 - Ligozzi, Jacopo. *Agave americana*. ca.1577-87. Gouache sobre papel. Florencia, Gabinetto dei Disegni e delle Stampe - Gallerie degli Uffizi. Inv. 1928/GDS - Ornato.

Credits: Gabinetto Fotografico delle Gallerie degli Uffizi.



Fig. 2 - Arcimboldo, Giuseppe. *Retrato de Rodolfo II en traje de Vertumno*. ca. 1590. Óleo sobre lienzo. Håbo, Suecia, Palacio de Skokloster.

Foto: Jens Mohr. Wikimedia.

por América, le permitió crear lazos con un erudito como Ulisse Aldrovandi, con quien se intercambiaban semillas, plantas y animales traídos desde América (Markley, 2016, pp. 47-62). Lo mismo sucedió con las imágenes de Jacopo Ligozzi (Fig. 1) – artista de la corte Medici famoso por sus ilustraciones botánicas y zoológicas –, que mantenía un intercambio epistolar con Giuseppe Arcimboldo, artista de la corte austriaca y con el mismo Aldrovandi. Esto explica porqué en Florencia, Boloña y Viena, se encuentran dibujos de unos y los otros.

Arcimboldo fue famoso por las excéntricas “*teste composte*”, retratos realizados para la corte austriaca, con frutas, verduras y flores. Desde las obras más tempranas como las *Estaciones* (1563-66) hasta las más tardías como el *Retrato de Rodolfo II en traje de Vertumno* (ca. 1590) fueron incluidas plantas como maíz, calabacitas, chiles y flores de calabaza (Fig. 2). Es probable que las frutas que no podían crecer en los huertos europeos, como la piña, hayan sido tomados de otras fuentes como el libro *De la natural de las Indias* (1526), que Ligozzi copió del gran cronista español Gonzalo Fernández de Oviedo (Markey, 2017, p. 234) y que incluía descripciones y dibujos de plantas y animales del Nuevo Mundo.

Francisco Hernández y el nacimiento de la naturaleza muerta

El tercer herbolario mexicano del siglo XVI fue el *Rerum Medicarum Novae Hispaniae Thesaurus*, llamado comúnmente el *Tesoro Mexicano*. Su autor, Francisco Hernández, fue médico personal de Felipe II, quien lo envió a la Nueva España para realizar la primera expedición científica

de la historia moderna (Raviña, 2001, p. 9) entre los años 1570 y 1577. Hernández recopiló en su obra enciclopédica 3 mil figuras a colores pintadas en vivo por tres artistas mexicanos (Mottana, 2013 p. 179) y quinientos animales, además de minerales. Sin embargo, el libro fue publicado más de setenta años después⁹, «convirtiéndose en una fuente importante de referencias naturalistas sobre Mesoamérica durante la segunda mitad del siglo XVII y buena parte del siguiente» (Mottana, 2013 p. 179).

Los códices e ilustraciones interesaban a los coleccionistas y especialistas porque representaban una fuente importante de conocimiento del Nuevo Mundo. Este fue el caso de Francesco I de Medici y del gran científico Ulisse Aldrovandi quienes deseaban comprar al rey Felipe «dibujos de plantas y animales [...] probablemente referido al trabajo de Hernández» (Markley, 2016, p. 54).

Pudiéramos interrogarnos si tales dibujos los pudo haber visto más tarde la pintora Giovanna Garzoni (1600?-1670)¹⁰, quien a través de su protector Cassiano Dal Pozzo «tuvo acceso a la Academia dei Lincei y a las ilustraciones botánicas apenas recopiladas por Federico Cesi¹¹ bajo el título *Syntaxis Plantaria*» (Barker, 2020, p. 16). Esta hipótesis puede ser planteada siendo que en una de las pinturas de Garzoni se incluye la flor de cempasúchil, oriunda de México (Fig. 3-4). En otros cuadros pintó también las flores de calabaza, aunque estas eran más comunes. Por otra parte, una de las pinturas más famosas de Garzoni, titulada *Perrito con galletas y una taza china* (ca.1648), muestra un bodegón con un pequeño perro, galletas y una taza de porcelana utilizada para el chocolate (aunque la taza esta vacía). Esta pintura denota la sofisticación de la corte Medici, ostentando tempranamente un producto como el chocolate, el que era raro ypreciado en Europa.

Tal como podemos ver en este último caso, durante el siglo XVII, cuando el bodegón estaba en su apogeo, las plantas americanas se trasladaron de los estudios botánicos a la pintura de caballete. Considerando lo expuesto hasta ahora, podemos concluir que el proceso de asimilación y creación de una imagen de la alimentación mexicana parece haberse sedimentado a partir de modelos construidos en Europa y no en Mesoamérica.

⁹ El autor presentó el herbario al rey a su regreso, recopilado en 22 libros. El médico italiano Nardo Antonio Recchi compendió el herbario entre 1580 y 1582. El herbario será finalmente publicado en 1651, en la Academia dei Lincei en Roma por un grupo de nueve expertos italianos, belgas, alemanes y un español. Conocido como el *Tesoro Mexicano*. La publicación se integró en el compendio del Recchi como una transcripción del original en Madrid, por orden del erudito y uno de los editores del libro, Cassiano dal Pozzo en 1626. El manuscrito original de Hernández se perdió en un incendio del Escorial en 1671.

¹⁰ Giovanna Garzoni, pintora de ilustración científica y famosa por sus miniaturas refinadas de naturalezas muertas, caracterizadas por su exotismo y pintadas en pergamino al temple. Viajó como pocas mujeres en su tiempo al servicio de las mayores cortes Europeas empezando por los Medici en Florencia en una primera estancia en 1620 – cuando debió de haber conocido las obras de Jacopo Ligozzi –. Regresó en una segunda oportunidad donde los Medici entre 1642 y 1652, esta vez al servicio de Ferdinando II y Vittoria della Rovere. Garzoni trabajó también para las cortes de Turín, Nápoles, Francia e Inglaterra, donde llegó probablemente con Artemisia Gentileschi en 1638.

¹¹ Federico Cesi fue el mismo autor que coeditó con Del Pozzo el libro de Hernández.



Fig. 3 - Garzoni, Giovanna. Jarrón de cristal que contiene diversas flores colocadas en un pedestal de piedra junto a un melocotón. ca. 1647. Temple con trazas de lápiz negro sobre pergamino.

Florenca, Gabinetto dei Disegni e delle Stampe - Gallerie degli Uffizi. Inv. GDSU, n. 2151 - Ornato.

Credits: Gabinetto Fotografico delle Gallerie degli Uffizi.



Fig. 4 - Hernández, Francisco. *CEMPOAL XOCHITL (Cempasúchil), Rerum medicarum novae Hispaniae thesaurus [...]*, Romae, ex Typographeio Vitalis Mascardi, 1649, p. 154.

Roma, Biblioteca dell'Accademia Nazionale dei Lincei e Corsiniana, Archivio Linceo 31.

Hacia un lenguaje mexicano

En los tres siglos de dominio español (s. XVI - s. XIX) América fue tapizada de pinturas religiosas de tradición europea. Tal como ha sido observado por Clara Bargellini, estas pinturas eran utilizadas como herramienta de conversión y dominio, sustituyendo los ídolos nativos con cruces e imágenes de la Virgen María (2007, p. 324). En España, sin embargo, tales obras fueron consideradas malas copias del arte europeo y no hubo interés por coleccionar o patrocinar los artistas de las colonias. Como ha estipulado María García Sáiz, los artistas novohispanos fueron «unos perfectos desconocidos para sus colegas y posibles patrones peninsulares» (1993, p. 24).

Por el contrario, la producción de objetos de artes aplicadas fabricados en América si despertaron la curiosidad del público europeo. Los biombos eran objetos imprescindibles en las ricas casas españolas, siendo los bulliciosos y coloridos los preferidos¹². Junto a esta produc-

¹² Amados eran los objetos de orfebrería de oro y plata, el arte plumaria, las jarras de barro de Tonala (que dejaba el agua con sabor a tierra), las esculturas en pasta de caña, las lacas, los enconchados y textiles.

ción artesanal se consideraban también los bodegones, por ejemplo, los realizados por artesanos en los talleres instalados cerca de la Plaza Mayor de la Ciudad de México. El término *bodegón* fue acuñado por Francisco Pacheco, pintor y teórico de arte español, cuya valoración fue equivalente a la que codificaría veinte años después André Félibien¹³ en Francia. Ambos autores sitúan estas pinturas en el último escaño de los géneros pictóricos. Pacheco cita la apreciación de Plinio sobre el pintor griego Peiraikos para justificar su juicio:

«Pireico era un pintor de cosas humildes, como barberías, tiendas de oficiales, animales, yerbas, y cosas semejantes [...]. Que era como los que en este tiempo pintan Pescaderías, Bodegones, Animales, Frutas, Paisajes; que aunque sean grandes pintores en aquella parte, no aspiran a cosas mayores.» (Pacheco, 1649, p. 305).

Fue este lugar secundario el que se dio también para la *pintura de castas*. Estas pinturas, típicas en Latinoamérica durante los siglos XVIII y XIX, se caracterizan por mostrar la variedad étnica de los pueblos del continente. Las *pinturas de castas* eran creadas como *souvenir* para el mercado europeo¹⁴ y casi siempre incluía bodegones, con variedad de frutas y platillos de la región. En el México independiente del siglo XIX, el sentimiento antiespañol fue de la mano con la llegada de migrantes de toda Europa, quienes llevaron consigo una cultura culinaria que enriqueció ulteriormente aquella mexicana. De esta manera la cultura mexicana se afrancesó durante la época del Porfiriato. Por otra parte, los pintores viajeros del romanticismo de la *Escuela Humboldtiana* entre muchos más, no dejaron de registrar lo que consideraron típico empezando por los mercados y los vendedores ambulantes de pizanzas.

La Revolución

La excepcional vitalidad que distinguió al Modernismo mexicano respecto del resto del continente fue gracias a la experiencia de la Revolución (1910-1921). La Conquista y los siglos de la Colonia habían quebrantado racial, social y culturalmente la región, generando una sociedad desigual. Era imperativo entonces construir una nueva nación que uniese a la sociedad mexicana.

La mística del nacionalismo fue una construcción de la llamada *generación de 1915*¹⁵, la cual se gestó durante la Revolución. El aislamiento cultural que hubo entre los años de la Revolución Mexicana y de la Primera Guerra Mundial, facilitaron una involuntaria descolonización que obligó a la élite a mirar hacia adentro y descubrir sus propios recursos culturales. Durante este período se redescubre y valora la cultura mesoamericana, la cual había sido despreciada desde la Conquista. El enaltecimiento de la raza fue parte de este proceso (Mon-

¹³ En un breve pero persuasivo prefacio a los actos de las conferencias que sellaron en 1667 los entonces miembros de la Académie Royale de Peinture en París.

¹⁴ El esquema clásico estaba compuesto por una pareja de cónyuges mostrados con un niño, ubicados en sus ambientes, ajuares, enseres y los nombres de los grupos sociales al combinarse blancos, indios, orientales y negros. Las series eran generalmente de 16 obras.

¹⁵ Nacidos entre 1891 y 1905, compuesta por jóvenes burgueses urbanos veinteañeros, que tomaron el lugar de los intelectuales del Porfiriato, algunos ocuparon los más altos escaños del poder y la cultura.

siváis, 2008, pp. 982-985). El *indigenismo* se volvió por primera vez un movimiento cultural de importancia histórica. El libro *Forjando Patria* del antropólogo Manuel Gamio, promovió la integración de la sociedad y favoreció la unificación cultural a través del concepto de *mestizaje*.

En este redescubrimiento de la cultura local se incluyen las artes, la moda y la cocina. Desde la Colonia el *gusto* había tenido una correlación social y racial, que reflejaba la división misma de la sociedad. En su libro Gamio escribe: «La clase indígena guarda y cultiva el arte prehispánico reformado por el europeo. La clase media el arte europeo reformado por el prehispánico o indígena. La clase llamada *aristocrática* dice que su arte es el europeo puro» (Gamio, 1916, p. 66).

El modernismo fusionó ambas herencias, la europea y la prehispánica, agregando un tercer recurso: el arte popular. Jean Charlot ha propuesto que «en el arte popular confluía el arte indígena y el español» (Charlot, 1989, p. 28). Entre los promotores del arte popular se encontraban Adolfo Best Maugard, el Dr. Atl y Jorge Enciso, quienes convirtieron este arte en una moda que caracterizó a la pintura mexicana de los años veinte. Artistas independientes como Rufino Tamayo sintieron que en el arte popular se encontraba el alma genuina del pueblo y que era el medio para romper con la academia.

Durante la Revolución, los pomposos platillos franceses que cubrían las mesas de la élite mexicana fueron sustituidos por los platillos locales, consumidos por las clases populares desde la época prehispánica. Estos platillos estaban compuestos a base de frijol, maíz, chile y calabacines. Desde el Porfiriato proliferaron libros de recetas de cocina mexicana, entre ellas las ediciones económicas dirigidas a un público popular, como las recetas editadas por Antonio Vanegas Arroyo, las cuales costaban el módico precio de 10 centavos y que incluían ilustraciones del artista José Guadalupe Posada. Los grabados de Posada, que se caracterizaban por una sátira política mordaz, serán una influencia importante de la renovación del arte mexicano. Posada era un agudo crítico de las desigualdades sociales del Porfiriato, sus imágenes no solo se inspiraban en la cultura popular, sino que también se dirigían a un público popular, a través de revistas, libros y hojas sueltas. Entre su vasta producción se encuentran los exitosos recetarios de cocina realizados entre finales del siglo XIX y comienzos del XX. Cada volumen incluía entre veinte y treinta recetas de platos, en su mayoría tradicionales.

Saturnino Herrán fue otro artista de esa transición, pero él se formó en la Academia de Bellas Artes de San Carlos. Era un simbolista que trabajó durante los años de la Revolución y murió a los 31 años (1918). Se le conoce como el artista del «alma nacional», el «pintor del mestizaje» (Ramírez, 1987, p. 22). Herrán anticipó los temas nacionalistas y ello se refleja en el tipo de frutos que utilizó en sus cuadros y en la manera de ennoblecer a los personajes del pueblo. El friso *Nuestros dioses* (1916-18), es quizás su obra más importante y la única que completó de un gran ciclo pictórico que debió haber decorado las paredes del Teatro Nacional (hoy, Palacio de Bellas Artes), que años después serían ocupadas por las obras de Orozco, Rivera, Siqueiros y Rufino Tamayo. Este frise retrata una escena que enaltece a la raza indígena, exhibiendo la belleza de sus cuerpos. En el friso opuesto, muestra también a la raza hispana, personificada con frailes. En el centro un Cristo-Coatlicue, para simbolizar la unión de ambas razas, de la que surge el nuevo México mestizo. Un detalle significativo en esa ofrenda lo expresa la síntesis cultural entre las frutas europeas, como es la uva, con las mexicanas. Con el tiempo, su obra adquirió un carácter ornamental y dedicó suntuosas telas al placer sensorial, a través de frutos y flores y otros productos mexicanos.

Muralismo

La *naturaleza muerta* fue un género recurrente dentro de la producción de caballete de los pintores muralistas mexicanos y fue también incluida dentro de sus murales. Sin embargo, debido a las diferencias de formato entre estos dos tipos de pintura (por una parte, el pequeño formato de las pinturas de caballete, apto al análisis formal, por otro el monumental formato de los murales apto a un discurso narrativo), el género de naturaleza muerta deviene incompatible con el muralismo.

Diego Rivera practicó la naturaleza muerta en su producción cubista de los años diez (así como también el género del paisaje) y en el proceso de *retour à l'ordre* (últimos años de la Revolución) en obras como la cezanniana *Naturaleza muerta con flores, escudilla de fruta, libro y tarro de Jengibre* (1918)¹⁶. Sin embargo, al analizar la figuración de la fruta en la producción muralista de Diego Rivera, descubrimos que utilizó este motivo con diversos objetivos. Algunas de las frutas fueron utilizadas para dar un toque decorativo, como sucede con las tehuanas con frutas en uno de los tableros de los murales de la Secretaría de Educación Pública. En otras ocasiones, utilizó el motivo de las frutas con un sentido simbólico, como por ejemplo en la Capilla de la Escuela Nacional de Agricultura de Chapingo. De acuerdo a la lectura de Raquel Tibol, las mazorcas que acompañan a una mujer indígena, la elevan a una *Chicomecóatl* – la diosa mixteca del maíz – contemporánea (Tibol, 2002, p.102). Rivera se inspiró probablemente en el *Códice Borgia*¹⁷ para la realización de esta figura.

Chapingo había sido en el siglo anterior, una de las haciendas más productivas de su tiempo. Era un emblema del latifundismo y del viejo orden porfirista. Años más tarde se transformó en la nueva sede de la Escuela Nacional de Agricultura que prepararía a los futuros técnicos, quienes reglamentarían las nuevas leyes para entregar tierras a los campesinos. Recordemos que la cuestión agraria fue el motor mismo de la Revolución. El latifundismo, que había sido el sistema económico desde la Colonia, negaba la tierra a los campesinos. El sistema capitalista del Porfiriato había acentuado las divisiones sociales y la inconformidad entre la población. La Revolución fue «una lucha de posesión», de «antagonismos de clases» y «ningún otro movimiento revolucionario como el de 1910 tuvo la definición tan precisa en la lucha por la tierra» (Mesa, 1960, p. 440).

Rivera firmó el contrato para el mural de la Capilla de Chapingo en 1923. Su proyecto era exaltar la importancia de la agricultura y del campesinado en el nuevo Estado moderno. La mujer de la mazorca, como el resto del ciclo pictórico, adquieren un peso político que refleja a través de sus imágenes el programa del nuevo gobierno revolucionario. Fue el año en que se habían creado también las misiones culturales, un programa pedagógico moderno para formar a los maestros rurales que irían a contribuir al desarrollo local y nacional, enseñando entre otras materias: «higiene, agricultura, artesanía rural, canto, dibujo» (Fell, 1989, p. 149).

¹⁶ Paul Cézanne, *Nature morte à la théière*, 1902-1906 ca., óleo sobre tela, 61,4 x 74,3 cm, Amgueddfa Cymru, National Museum Wales, Cardiff, UK; Paul Cezanne, *Tarro de jengibre*, 1895, óleo sobre lienzo, 73 x 60 cm., Barnes Foundation, Philadelphia.

¹⁷ Es uno de los tres códices mesoamericanos, conservados en la Biblioteca Apostólica Vaticana, se cree fue realizado antes de la Conquista y que llegó a Italia muy probablemente entre 1532 y 1533, a través de un misionero dominico. El manuscrito perteneció a Benedetto Giustiniani y después al Cardenal Stefano Borgia, a quien debe su nombre.

Fig. 5 - Orozco, José Clemente.
Las coles. 1944.
Óleo sobre lienzo.
Ciudad de México,
Museo de Arte Carrillo Gil.



Podemos constatar entonces la importancia que los campesinos, y el campo en general, tuvieron para el gobierno revolucionario.

Veinte años más tarde, ya en un momento histórico distinto, Rivera realizó *La Gran Ciudad de Tenochtitlán* (1945) su segundo ciclo pictórico en el Palacio Nacional – después del gran mural situado en el cubo de la escalera (1929-1935). La escena muestra el mercado de Tlatelolco, que era el centro del comercio del imperio azteca, del cual Rivera captura la vivacidad de la vida cotidiana. En este mural, Rivera despliega un festín visual de alimentos, atuendos y colores de una sociedad indígena idealizada. Sin embargo, los tiempos habían mutado respecto de la época de Chapingo. Se había instaurado el primer gobierno civil desde la Revolución (Manuel Ávila Camacho, 1940-46) y el interés del crecimiento no estaba ya en el campo sino en la industria. La inestabilidad del clima bélico mundial (el ciclo de once paneles fue iniciado en 1942), el mejoramiento económico del país, que se dio gracias a la guerra en Europa, y la concesión de los artistas para colaborar con el nuevo presidente, dieron lugar a nuevos cambios. Es de considerar que este momento histórico distinto se caracteriza también por el surgimiento de un sistema capitalista. La escena de Rivera refleja el mundo indígena y no el futuro. La comida tiene una función nuevamente central en la dinámica de la escena: un muestrario de productos mesoamericanos que Rivera tradujo estéticamente a partir de las crónicas de los conquistadores, y de otras fuentes. Una manera distinta de representar este tema se encuentra en el *Vendedor de coles* (1936), también de Rivera, en donde el peso del costal funciona como una metáfora de la injusticia laboral y social que hundía al trabajador.

José Clemente Orozco y David Alfaro Siqueiros por su parte, realizaron bodegones en su producción madura. Cabe citar en particular dos obras realizadas por encargo del coleccionista Alvar Carrillo Gil. La primera es *Las coles* (1944, Fig. 5) de Orozco en la que utiliza una paleta de ocres y que contiene una especie de vitalidad intrínseca en las verduras. Este alimento – las coles – era el mismo que había sido pintado por Rivera, pero con un resultado muy distinto al de su colega. En la obra de Orozco, la col asemeja a una bola de fuego que mantiene en su in-

timidad el tono épico y grandioso característico del artista. Por su parte, Siqueiros pintó para Carrillo Gil la obra *Tres Calabazas*, que resalta por «su exuberante lirismo y poesía [...] considerándolas pinturas semi-abstractas y de desbordante fantasía plástica» (Garduño, 2009, p. 130). Según Raquel Tibol, Siqueiros realizó esta obra en vivo, algo inusual en su manera de trabajar. La calabaza que, según se reconoce, es un producto americano, fue de las primeras representaciones de plantas americanas en Europa, y se volvió también uno de los productos favoritos de la pintura moderna mexicana.

Vanguardia

Concluida la Revolución, la ciudad capital experimentó un momento de vitalidad artística en todas las artes. Junto al muralismo se desarrollaron tendencias vanguardistas como el *Estri-dentismo* o más cautas como los *Contemporáneos*. Al no contar con el patrocinio del estado, estas tendencias marginales respecto del muralismo se vieron obligadas a progresar como pudieron, produciendo y organizando exposiciones por su propia cuenta y promocionando cine y teatro de vanguardia.

En este contexto encontramos a Rufino Tamayo para quien la centralidad de la obra residía en las características propias de la pintura. La naturaleza muerta fue un género que exploró a lo largo de toda su carrera, mostrando una especial predilección por las sandías. La pintura de Tamayo combina la exuberancia de color y la riqueza expresiva de materia, contenidas en una sólida estructura. Tamayo no niega *lo mexicano*, pero busca captar su alma en la misma plástica del cuadro. Octavio Paz nos resume la obra de Tamayo de la siguiente manera: «pintura plástica no verbal» (Paz, 1987, p. 349). Esto lo diferencia claramente del muralismo. Tamayo desarticula la realidad y la recompone. Para entenderlo más claramente, caben comparar la obra *Mujeres en Tehuantepec* de Tamayo (1939, Fig. 6) con la obra *Tehuanas con frutas* de Ri-

Fig. 6 - Tamayo, Rufino. *Mujeres en Tehuantepec*. 1939. Óleo sobre tela. Buffalo, Albright-Knox Art Gallery Collection.



vera (1923). En el caso del primero, la fruta tiene una función meramente decorativa, los matices son tropicales y los colores de los vestidos son brillantes. En la pintura de Tamayo, la fruta no tiene una función connotativa de “lo mexicano”, ni rezago de folclore. El artista acepta y reconoce la influencia de la escultura prehispánica en sus mujeres totémicas, pero no intenta plasmar o recrear la realidad. La composición en la pintura de Tamayo obedece a su propia lógica interna, a un juego de formas y colores que se insertan entre sí, sin importar el tipo de fruta que usa. Se trata más que nada de un juego de reciprocidades entre líneas y colores. Si por una parte, en la pintura de Rivera se puede percibir el aroma y tocar la textura de la fruta, en la representación de Tamayo la fruta parece sintética como un mero juego pictórico.

El género de la *naturaleza muerta* ocupó una parte relativamente marginal en la producción artística de Frida Kahlo (unas veinticinco obras, de un total de doscientas, aproximadamente) y no ha sido suficientemente estudiada. Estas obras fueron pintadas sobre todo en su última etapa y no son autobiográficas sino que tienen un interés meramente plástico. La primera naturaleza muerta es *Charola de amapolas* (c. 1924) y la última es *Viva la vida* (1954) (Deffebach, 2007, p. 271-283). Sus bodegones tienen relación con la vida cotidiana y popular mexicana. Los cuadros más personales e innovadores están relacionados con el lenguaje simbólico mesoamericano de la fertilidad al que transformó en símbolos eróticos. Nos referimos a cuadros como *Xóchitl* (1938), *La flor de la vida* (1944), y *El Sol y La Vida* (1947). Otros cuadros, como *Naturaleza Muerta* (con dedicatoria: *Soy de Samuel Fastlicht. Me pintó con todo cariño, Frida Kahlo*, 1951) incorporan una figura prehispánica de su propiedad (Deffebach, 2007, p. 271-283). La mayoría de las frutas representadas son tropicales: sandías, melones, jitomates, calabacitas, etc. Esta selección nos demuestra su interés por exaltar los productos oriundos de México o de consumo común y socialmente generalizado.

María Izquierdo, coetánea de Kahlo, desafió en varios medios el ambiente artístico puramente varonil y logró abrirse paso hasta ser reconocida en un contexto sexista. Fue la primera artista mexicana profesional que expuso internacionalmente en el Art Center de Nueva York en 1930 poco después de haber iniciado su carrera (Debroise, 1997, p. 52). María Izquierdo fue compañera de Tamayo y compartieron un estudio entre 1929 y 1933, fecha en que terminó su relación con este. De acuerdo con Nancy Deffebach «ambos usaron en esa época una paleta oscura y realizaron naturaleza muerta» (2007, p. 271-283). En sus lienzos emerge su adhesión al “*arte puro*”, tal como fue promovido por el grupo de *Contemporáneos*, que se oponía al México folclórico. Después de 1938 conoció a Raúl Uribe, un pintor chileno que promovió la venta de sus cuadros. Sus pinturas se volvieron más brillantes y vivas, las figuras más nítidas, empezó a usar el óleo con más frecuencia y a imprimir un sello de tipo netamente mexicano. En 1943 realizó los conocidos altares domésticos para la Virgen de Dolores, los cuales encajan dentro de naturalezas muertas. Percibimos en ellos un cambio, ya que abandona la paleta oscura de sus primeras obras y opta ahora por una más brillante. Izquierdo amaba la cultura popular, lo que podemos apreciar sobre todo en sus bodegones. Su enfoque se vincula ahora más con la corriente nacionalista que en el pasado. La pintora tenía una pasión por el color, en particular los tonos cálidos como el rojo y las tierras y los ocre, característicos de las tradiciones indígenas. Ésta es una característica común con Rufino Tamayo, tal como podemos ver en sus naturalezas muertas de los años cuarenta. En la obra *Las Alacenas* (1947), Izquierdo recupera la iconografía de este mueble en el cual se guardaban las vajillas, los manteles, y se colocaban las frutas (Fig. 7). Estos espacios se convierten en una variante de los *bodegones* del Virreinato.



Fig. 7 - Izquierdo, María. *Alacena* (*Viernes de juguetería*). 1952.

Óleo sobre lienzo.

Ciudad de México,

Museo Nacional de Arte, INBA.

Fotografía: Museo Nacional de Arte / INBAL.

Como hemos podido revisar y ejemplificar, en el período posrevolución mexicana, los temas “mexicanistas” exaltaron los alimentos locales de manera muy distinta de lo que fueron las imágenes utilizadas en el Renacimiento europeo. Luego a la Revolución, los alimentos se convirtieron en una forma de exaltación del poder, que van de la mano con los nuevos tiempos políticos, sociales y culturales. En esta modernidad, los frutos asumen un valor político o de independencia artística que exalta la “mexicanidad”, como un valor de identidad nacional. Estas connotaciones pueden ser encontradas hasta nuestros días. Los jugosos productos nacionales han sido sustituidos por la nueva comida industrial, que en el caso de México ha llevado a una “obesidad epidémica”. En los años setentas – tan solo un par de decenios después de Las Alacenas de Izquierdo –, la fruta jugosa del modernismo fue sustituida por la comida industrializada (chiles enlatados, salsas de empresas transnacionales y tequilas comerciales), como ha sido representado en la obra *Alacena* de Antonio Navarrete (1974). La misma postmodernidad nos refleja hoy una imagen sacrílega de la comida mexicana reducida a *chatarra* (de baja calidad, sin atributos alimenticios) como en la tela *Pastel* (2015) de Juan Carlos del Valle. En esta obra podemos ver uno de los tantos productos típicos dirigidos a la infancia, y nos muestra tristemente por qué México tiene uno de los mayores índices de obesidad en el mundo. La otrora sublimación del país a través de sus alimentos, parte de la historia mexicana de la colonia a la revolución, nos queda solamente como un lejano recuerdo. ■

Referencias bibliográficas

- Bargellini, Clara. *La pintura colonial en América Latina* (cat. exp.), Philadelphia, Philadelphia Museum of Art (2006); Ciudad de México, Antiguo Colegio de San Ildefonso (2007); Los Ángeles, Los Angeles Country Museum of Art (2007). Ciudad de México, Fondo de Cultura Económica, 2007.
- Barker, Sheila. *L'Universo di Giovanna Garzoni. L'arte, i viaggi e un immaginario geografico senza confini* (cat.exp.), Firenze, Palazzo Pitti (marzo-mayo 2020). Livorno, Sillabe, 2020.
- Byland, Bruce. "Introduction to the Dover Edition". *An Aztec Herbal: the Classic Codex of 1552*. Mineola, New York, Dover Publications, 2000.
- Caso, Alfonso. "El sentido del arte popular". *Artes De México*, no. 43/44, 1963, pp. 1-14.
- Charlot Jean. *The Mexican mural renaissance 1920-1925*. New Haven, Yale University Press, 1989.
- Debroise, Olivier. *The Shared Studio: Maria Izquierdo and Rufino Tamayo* (cat. exp.), Americas Society Art Gallery (May 6-July 27, 1997); Santa Barbara Museum of Art (Sept. 27-Dec. 28, 1997); Art Museum of South Texas, (Jan. 13-Mar. 8, 1998). New York, Americas Society Art Gallery; Tucson, Ariz., Distributed by University of Arizona Press, 1997.
- Deffebach, Nancy. "Picantes pero sabrosas: Las Naturalezas Muertas de Frida Kahlo". *Imágenes perdidas: Censura, olvido, descuido*. Buenos Aires, CAIA, 2007.
- Deffebach, Nancy. "María Izquierdo: arte puro y mexicanidad". *Co-herencia. Revista de humanidades*, vol. 15, no. 29, julio-diciembre, 2018, pp. 13-36.
https://www.academia.edu/37328485/Mar%C3%ADa_Izquierdo_arte_puro_y_mexicanidad [Acceso 27 de abril, 2020].
- Delpar, Helen, *The Enormous Vogue of Things Mexican: Cultural Relations Between the United States and Mexico between 1920-1935*. Tuscaloosa y Londres, The University of Alabama, 1992.
- Della Reese, Esther. "Chocolate Drinks". *The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America*, edited by Andrew Smith, vol. 1, second edition. Oxford, Oxford University Press, 2012.
- D'Orazio, Costantino. *Dal mistero della Fornarina alle Stanze vaticane*. Milano, Sperling & Kupfer, 2017.
- Fell, Claude. *José Vasconcelos: los años del águila, 1920-1925*. Ciudad de México, Universidad Autónoma Mexicana, 1989.
- Francés Causapé, María del Carmen. "El Renacimiento: una nueva era para la materia médica". *Historia de las yerbas y plantas*. Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca, 2005.
- Gamio, Manuel. *Forjando patria (Pro-nacionalismo)*. Ciudad de México, Porrúa Hermanos, 1916.
- Garduño, Ana. *El Poder Del Coleccionismo De Arte: Alvar Carrillo Gil*. Ciudad de México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2009.
- García Sáiz, María Concepción. "Arte colonial mexicano España". *Artes de México, Nueva época*, no. 22, Invierno 1993-1994, pp. 24-38.
- Gentilcore, David. "The impact of new world plants 1500-1800". *The New World in Early Modern Italy, 1492-1750*. Cambridge, Cambridge University Press, 2017.
- Gruzinski, Serge. *La colonización de lo imaginario: Sociedades indígenas occidentalización en el México Español: Siglos XVI-XVII*. Ciudad de México, Fondo de Cultura Económica, 2016.
- Janick, Jules y Caneva, Giulia. "The First Images of Maize in Europe". *Maydica*, no. 50, enero 2005.
<https://hort.purdue.edu/newcrop/firstimages.pdf> [Acceso 7 de julio, 2020].
- Linares, Edelmira y Bye, Robert. "El jitomate. Nueve Tesoros de tierras Mexicanas". *Artes de México*, no. 123, noviembre 2016.
- Long, Janet (coord.). *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. Ciudad de México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2003.

- Markey, Lia. *Imagining the Americas in Medici Florence*. University Park, The Pennsylvania State University Press, 2016.
- Horodowich, Elizabeth y Markey, Lia (eds.). *The New World in Early Modern Italy, 1492-1750*. Cambridge, Cambridge University Press, 2017.
- Mesa A., Manuel. *Proceso y Situación actual de la Reforma Agraria*. Ciudad de México, El Colegio de México, 1960.
- Mottana, Annibale. "Il Tesoro Messicano: il commento di Fabio Colonna (1628) e i contributi innovativi alle conoscenze mineralogiche". *Il Tesoro Messicano: Libri e Saperi Tra Europa e Nuovo Mondo*. Firenze, L.S. Olschki, 2013.
- Monsiváis, Carlos. "Notas sobre la cultura mexicana del siglo XX". *Historia General de México*. Ciudad de México, El Colegio de México, 2008.
- Novo, Salvador. *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la ciudad de México*. Ciudad de México, Editorial Porrúa, 1979.
- Ortiz Castañares, Alejandra, "El Códice Florentino ya puede consultarse con un clic". *La Jornada*, 6 de febrero de 2013, p. 4 (sección Cultura). <https://www.jornada.com.mx/2013/02/06/cultura/a04n1cul> [Acceso 10 de julio, 2020].
- Pacheco, Francisco. *Arte de la pintura, su antigüedad y grandezas*. Sevilla, Faxardo, 1649.
- Paz, Octavio. *Los privilegios de la vista: Arte de México, 2*. Ciudad de México, Fondo de Cultura Económica, 1987.
- Ramírez, Fausto, *Notas para una nueva lectura de la obra de Saturnino Herrán*, Ciudad de México, Instituto Nacional de Bellas Artes, 1987.
- Raviña, Enrique. *The Evolution of Drug Discovery: from Traditional Medicines to Modern Drugs*. Santiago de Compostela, Wiley-VCH, 2011.
- Tibol, Raquel. *Los murales de Diego Rivera: Universidad Autónoma de Chapingo*. Ciudad de México, Editorial RM, 2002.