

Boletín N° 155
8 de mayo de 2018

Museo Nacional de Antropología ofrecerá curso sabatino sobre la gastronomía prehispánica

*** La actividad consta de cuatro sesiones: 12, 19, 26 de mayo y 2 de junio, de 10:00 a 13:00 horas

*** Será impartido por la doctora en Historia Elena Mazzetto y está dirigido a estudiantes, egresados de licenciatura y público en general

La comida preparada por las culturas mesoamericanas no representaba solamente un conjunto de manjares útiles para el sustento humano, estaba formada por ingredientes cuya historia, cultivo, preparación y consumo tenían raíces muy profundas. Esta concepción y diversidad culinaria será revisada en el curso “Introducción a la alimentación prehispánica”.

Impulsada por el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), la actividad académica se conforma de cuatro sesiones sabatinas: 12, 19, 26 de mayo y 2 de junio, de 10:00 a 13:00 horas, y tendrá como sede el Auditorio Fray Bernardino de Sahagún del Museo Nacional de Antropología.

El curso será impartido por la doctora en historia Elena Mazzetto, quien fue investigadora y profesora de la Université Libre de Bruxelles (Bélgica), y ha dedicado gran parte de su vida académica al estudio de la dimensión ceremonial de las fiestas del año solar en la cultura y la religión nahua prehispánica, así como la alimentación en el contexto ritual de esta cultura, a partir del simbolismo de los alimentos y de sus representaciones en los códices del centro de México.

De acuerdo con la investigadora italiana, la gastronomía precolombina —más allá de una forma de alimentarse— poseía profundos significados sociales y religiosos. Por ello, el conocimiento de las reglas de preparación y de sus contextos de consumo representa un punto de observación privilegiado para conocer facetas significativas de la vida cotidiana y ritual de las culturas del México antiguo.

Dirigido a estudiantes, egresados de licenciatura y público en general, el curso se centra principalmente en revisar la gastronomía en las poblaciones de la Cuenca de México durante el periodo Posclásico, aunque también se harán algunas comparaciones con otras áreas de Mesoamérica como la maya.

Los cuatro aspectos a abordar son los siguientes: ingredientes que componían la dieta del hombre prehispánico y las técnicas que empleaba en su preparación, las comidas representadas en los códices, significado social que los manjares tenían en contextos cotidianos y festivos, y, por último, el valor simbólico de los platillos en el marco de la cosmovisión mesoamericana.

El programa inicia el 12 de mayo con una introducción general y lineamientos del curso. El 19 de mayo se hablará sobre los alimentos y bebidas que integraban la dieta prehispánica. Entre los alimentos destacan los distintos tipos de tortillas acompañados de salsas a base de chile, semillas de calabaza y jitomate, así como carne, tamales y pescado, estos tres últimos caracterizaban la mesa de la nobleza nahua. Respecto de las bebidas, el atole, pulque y chocolate serán algunos productos sobre cuya importancia se reflexionará.

En consecución de lo anterior, la sesión del 26 de mayo estará enfocada a revisar las técnicas de preparación de dichos alimentos y bebidas.

Finalmente, el 2 de junio se hará un repaso por la alimentación preparada y consumida en contextos religiosos y festivos, así como la representación de estos alimentos en códices de la época prehispánica y colonial, como los que forman el llamado *Grupo Borgia* (códices *Borgia*, *Fejérváry-Mayer*, *Laud*, *Vaticanus B* y *Cospi*), los códices de índole económica (*Matrícula de Tributos* y *Mendoza*) y los manuscritos pictográficos coloniales como los códices *Tudela* y *Magliabechiano*.

Sobre la comida cotidiana, la doctora Mazzetto indicó que se basaba en preparaciones de maíz, como tortillas y atole, cuyo consumo podía ser acompañado por frijoles, chile o calabaza, “en general, la subsistencia estaba relacionada con los productos básicos de la milpa como agrosistema de policultivo”, precisó.

En cambio —dijo—, la comida festiva era mucho más elaborada, el plato por excelencia era el tamal, preparado con verduras, miel y carne. Cada fiesta tenía un platillo específico, mismo que era ofrecido a las entidades sobrenaturales y consumido en cada grupo familiar. Los contextos festivos representaban también las únicas ocasiones en las que era permitida la ingesta de pulque por parte de los miembros más ancianos de la sociedad, porque, normalmente, su consumo era prohibido.

El curso es gratuito, con aforo de 15 asistentes mínimo y cupo máximo 104 participantes. Informes e inscripciones en el Departamento de Promoción Cultural del Museo Nacional de Antropología, teléfono 4040-5370, extensiones 412313 y 412314, y en los correos electrónicos: jorge_ruvalcaba@inah.gob.mx, promocion_cultural@inah.gob.mx y promocionculturalmnainah@gmail.com.

Podrán acreditar el curso aquellos que cumplan con 100 por ciento de asistencia.
Al final se entregará constancia de participación en formato diploma.

