

mica y promover el bienestar moral y material de la gente. Al aproximarse el final del período de Cárdenas, éste vislumbró a F. J. Múgica como su sucesor más competente y conveniente, pero sólo le apoyaban los miembros más radicales del partido, alguna organización femenina y el Frente Nacional de Intelectuales de Izquierda, pero se oponían el grueso del Partido de la Revolución Mexicana, sindicatos, empresarios, terratenientes e industriales.

Como en el resto del orbe la situación estaba muy poralizada y no querían continuar la vía adoptada por Cárdenas una derecha movilizada y combativa y un partido que ya apuntaba lo que más adelante sería bien patente, era la correa de transmisión de favores, corruptelas, vicios y prebendas y nada quería saber del político honesto, íntegro y combativo que, por encima de todo, estaba obsesionado por el bien de la mayoría y por el progreso nacional.

Ante la dicotomía tan marcada y el notorio ascenso de la derecha en todo el mundo Cárdenas no quiso arriesgarse a otro enfrentamiento en un país que había estado en guerra, más o menos declarada, desde 1910, pero en realidad desde 1810, y quizás pensó que era más sensato dejar los cambios para mejor ocasión y consolidar lo alcanzado. Con toda seguridad el caso del fascismo aplastando a la república española, a la que Cárdenas tanto había ayudado de forma desinteresada (fue el único gobierno que lo hizo por pura convicción y filantropía) inclinó la balanza y se decidió por Avila Camacho como sucesor.

La opción significaba el ostracismo para Múgica que, curiosamente, ya no escribió más notas o, en todo caso, no se han conservado.

Miquel Izard

Piqueras, Ricardo. Alimentación y gastronomía: *Cinco siglos de intercambios entre Europa y América*, Asociación Española de Americanistas, Newbook Ediciones, Pamplona, 1998, 268 ps.

En el marco del VI Congreso Internacional de Historia de América "El País Vasco y América", convocado en 1994 por la Asociación Española de Americanistas y organizado por la Universidad del País Vasco, se desarrolló el Simposio Gastronomía y Alimentación: Intercambios entre Europa y América. La convocatoria reunió a veintiocho especialistas que, en un amplio marco cronológico que va desde el mundo precolombino hasta nuestros días, aportaron materiales, ideas y propuestas sobre uno de los elementos básicos de la actividad humana. El resultado es la publicación del presente volumen, compuesto de una presentación de

los editores, un breve artículo de un profano de la historia, pero maestro de la cocina vasca, el popular Karlos Arguiñano, y 26 artículos a cargo de una diversidad de historiadores y antropólogos americanistas que en un momento u otro decidieron dedicar su tiempo a lo que podemos considerar como uno de los motores del acontecer humano. Los propios editores se encargan de justificar la presencia de un Simposio sobre alimentación y Gastronomía en un Congreso específico sobre Los Vascos y América, sobre todo porque muchas de las ponencias del mismo poco o nada tienen que ver con las relaciones históricas entre el País Vasco y los territorios americanos. Sin embargo este mismo hecho permite presentar una verdadera pluralidad de enfoques, antropológico, histórico, lingüístico o ecológico sobre la cultura alimentaria en la historia de América, que difícilmente podría haberse dado si se hubiera restringido el campo de acción del Congreso. Variedad de enfoques, dispersión de las temáticas abordadas y poca profundización en algunos artículos aún teniendo en cuenta los límites acostumbrados en la presentación de ponencias a Congresos, serían las características a destacar de esta obra colectiva que nos lleva desde los mayas de la época clásica a la Lima actual, pasando por el mundo azteca, las Filipinas o La Habana del siglo XVI, el Guayaquil o el Santo Domingo del siglo XVIII, la Honduras del XIX, la costa noroeste norteamericana, Jamaica, Brasil o la provincia de Sonora. Múltiples espacios para múltiples temáticas. La riqueza de la alimentación como campo y tema de la investigación histórica y antropológica está aún por descubrir en muchos aspectos a poco que el especialista quiera ir más allá del análisis superficial y repetitivo de lo ya conocido. Son muchos los temas que están aún por explorar y mucha la documentación de archivo, tanto en España como en América que espera al investigador interesado en resaltar la importancia de la temática alimentaria en el desarrollo de los procesos históricos. Quizás por ese gran campo fértil que aún queda por arar hay una cierta tendencia a presentar ideas y datos suficientemente conocidos sobre las generalidades del intercambio alimentario entre Europa y América, pero también se aprecian enfoques e ideas que pueden llevar a una profundización de los estudios alimentarios en la historia de América. Los fenómenos de la conquista y el mestizaje en sus múltiples formas, sin entrar en valoraciones críticas, produjeron una serie de cambios, resistencias y adaptaciones, tanto en las comunidades conquistadas como en las de los conquistadores y en las que, por diversas razones de orden histórico se establecieron en los espacios americanos con sus propias tradiciones y cultura alimenticia.

En este sentido me apoyaría en la Receta del Marmitako que nos presenta el internacional cocinero vasco (pag.15), como ejemplo del resultado de la conquista, el mestizaje y la adaptación a gustos y sabores de otras culturas. La patata andina y el tomate mesoamericano se combinan con el bonito del norte peninsular y el aceite mediterráneo para producir un plato que define a la cocina vasca tanto en su identidad propia ligada a unas gentes y aun paisaje definido, como en el saber abrirse al exterior para enriquecerse y enriquecer con su universalidad a los demás.

Ricardo Piqueras