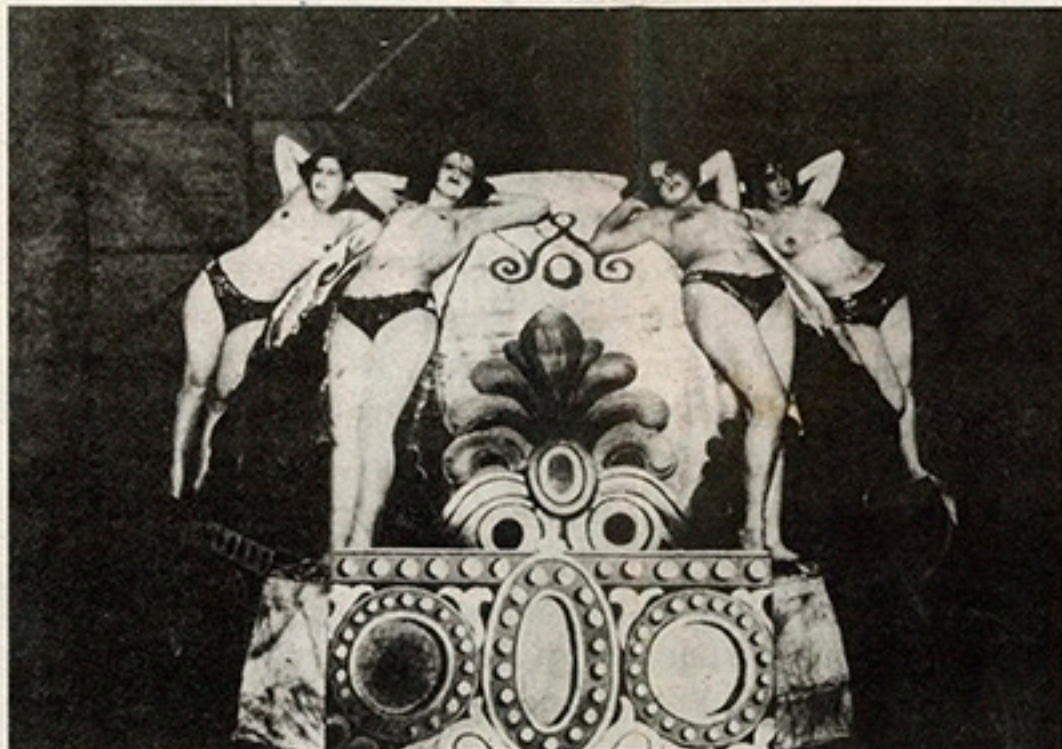


NOVEDAD BIBLIOGRÁFICA



José Luis Trueba Lara ofrece en el libro *La vida y la muerte en tiempos de la Revolución* (editorial Taurus) un paseo por las calles, las casas y otros sitios de vicio y perdición que rodeaban a la gente que no participó en el conflicto armado. Con ello muestra ese período histórico que definió el México actual. En la imagen, tomada del volumen, aspecto de un burlesco ■ Foto Sistema Nacional de Fototecas/INAH

El número 8 de la *Revista 2010* está dedicado a conmemorar los 100 años de la Universidad Nacional (Autónoma a partir de 1929) que correspondió al ideario de Justo Sierra. Consta de unas 344 páginas con ilustraciones y sin duda se convertirá en volumen de colección, no sólo por parte de universitarios. El ensayo histórico inicial está a cargo de Fernando Serrano Migallón, ex director de la Facultad de Derecho, titulado "Universidad y Revolución".

Según el autor, nuestra universidad nace sepultando al viejo positivismo, aunque yo creo que no lo sepultó del todo, debido a que aún se creía entonces que el método "científico o positivo" permitía abordar cualquier problema, además de que con tal objetivo "única garantía de progreso" se fundó la Escuela Nacional Preparatoria.

Así, don Pablo Macedo quien fue director de la Escuela Nacional de Jurisprudencia, al igual que otros juristas católicos, también defendió "una concepción del derecho positivo reducido a normas legales".

La sección está ilustrada con una fotografía de Macedo que data aproximadamente de 1910 y con un óleo emblemático del pintor Agustín Arrieta en el que están personificadas la paz, la justicia (vendada de los ojos) y la ley. Debido a que el interés iconográfico en buena parte se centra en

Cien años de la UNAM

TERESA DEL CONDE

las lánimas es posible detectar que *La justicia* padiera corresponder a un retrato, pues la joven que la representa, aunque es la de mayor estatura, dista de ofrecer en su faz los rasgos idealizados, un poco al estilo Correggio, propios de sus compañeras.

Todo el número, al igual que los anteriores es rico en ilustraciones y a veces quienes lo hojeamos, encontramos hallazgos.

En el cuadro de Arrieta, un oscuro engendro masculino con cabeza de Medusa parece emitir su odio infinito hacia la inocente joven que simboliza la paz, coronada con guirnaldas de olivo, acordas al manto verde que la adorna.

El lector no experto (como yo) en estas cuestiones, se entera de que Francisco I. Madero auspició el proyecto de creación de la Escuela Libre de Derecho y el propio rector, Joaquín Egüía y Lis (1833-1917), reconoció entonces la validez de las escuelas libres.

Como es lógico, Serrano Migallón presta especial atención a las vicisitudes de la Escuela de Jurisprudencia y algo que llama la atención en ilustración a doble página es que la foto grupal de quinto año de la Escuela Nacional

Preparatoria en 1914, sólo incluía tres mujeres en el conjunto de docentes y alumnos, que son en total como 115. Las damas están juntas, en la tercera fila.

Hacia 1928, "ser obregonista o callista dependía de la vigencia del poder o de las relaciones de conveniencia política entre los caudillos", anota Gonzalo N. Santos en sus memorias a las que el autor acude.

Al médico e historiador Carlos Viesca correspondió el capítulo sobre la enseñanza de la medicina a principios del siglo XX. Al fundarse la Universidad Nacional, la Escuela de Medicina se constituyó en uno de sus pilares más sólidos.

Por múltiples razones, los posibles lectores de esta nota conocen bien el anfiteatro Bolívar de la Escuela Nacional Preparatoria, donde se encuentra el mural a la eclesiástica de Diego Rivera: *La creación* (1922) Pero quizá hasta ahora se sepa que el 22 de septiembre de 1910, fecha conmemorativa de la Universidad Nacional, fue que se inauguró solemnemente dicho anfiteatro, o bien que la primera cátedra médica que se dictó en México data de la Real y Pontificia en 1578. Viesca

examina con detalle la fundación de escuelas de medicina en varias ciudades, dando especial relevancia al doctor Eduardo Liceaga, quien vio como una necesidad la unificación de la enseñanza de la medicina en todas las regiones y a quien se debe la concepción del Hospital General, ilustrado con una bella fotografía de época.

A lo largo de estas páginas el lector se topa con el doctor Manuel Toussaint (1858-1901), a quien se le confió la cátedra de anatomía patológica (implicaba disecciones y hay una formidable lámina que las ilustra). El médico estudió con Virchow, en Alemania, y fue el traductor de su práctica de autopsias.

Este Manuel Toussaint, acaso fue el padre del historiador del arte y director del Instituto de Investigaciones Estéticas entre 1939 y 1955 y uno de sus fundadores?

Resultaría muy conveniente saberlo, dado que no ha sido poca la influencia ejercida por médicos en todas latitudes y épocas, en el campo de las artes.

Es un acierto el haber dedicado uno de los incisos a cargo de José Antonio Serrano, a la historiadora Josefina Zoraida Vázquez, cuyo desenvolvimiento hasta la fecha compensa el que otrora, entre las bachillerías egresadas en 1925 se cuenten sólo siete en un conjunto de aproximadamente 140, según ilustra la fotografía de Jiménez.

ITACATE

CRISTINA BARRIOS Y MARCO BURROSTRO

Cítricos y algo más

En los platillos salados pueden estar presentes los cítricos. El limón sirve para "cocer" diversos pescados; es el caso de los ceviches. Los pescados adquieren de esta manera una consistencia y un sabor peculiares. Los ostiones y almejas frescos pueden prepararse con unas gotas de limón, salsas o una mezcla de Chile y cebolla finamente picados. Muchas personas usan el limón para condimentar el pescado y algunos mariscos fritos o cocidos. Es frecuente hacer lo mismo con el caldo de pollo, el menudo y el pozole.

La sopa de lima es indispensable en la cocina yucateca. Los ingredientes básicos son caldo de pollo, pollo cocido y deshebrado, molleja picada, y ya para servirse, jitomate picado, rebanadas de lima muy delgadas, jugo de la misma lima y tiritas de tortilla frita. En el DF las limas pueden adquirirse en el mercado de Medellín.

Los lomos y piernas de cerdo, así como el pollo y algunas partes de la res, van bien en salsas hechas con jugo de naranja o mandarina. Para lograr buena consistencia suelen espesarse con maicena; la mezcla de mantecilla y un poco de azúcar da buen resultado. En muchos casos se agrega ralladura de la fruta, además del jugo.

Las carnitas estilo Michoacán deben su apetitoso color y su sabor dorado a que durante la fritura se les agrega jugo de naranja. En la cocina europea algunas carnes se acompañan con mermelada de naranja llamada de china que es pequeña y cuyo sabor es ligeramente amargo.

La cocina de la India recurre a las frutas con frecuencia. Los chutneys pueden hacerse con mezclas de mango, pasitas, orejones de durazno y de chabacano, y manzana fresca, entre otros muchos. El dátil y el tamarindo pueden usarse también para elaborar chutneys. Estas preparaciones son buenas acompañantes de las carnes. Los sabores son fuertes e incluso picantes, pues pueden contener diversos chiles, jengibre y casi siempre un poco de vinagre de manzana o blanco; el resultado es un sabor agriado y ligeramente ácido.

Los plátanos machos fritos son buenos compañeros del arroz blanco en la cocina Veracruzana; son mejores ya muy maduros, pues han concentrado los azúcares. En Chiapas, Veracruz y ciertas regiones de Oaxaca, se utiliza el plátano verde cocido para hacer tortitas que son un plato en sí mismas o un acompañamiento de carnes.

Las lentejas combinan con plátano macho, papa, y/o manzana. Los pochitos o cocidos son compatibles con frutas como el plátano macho; en la zona del Golfo estarán presentes además tubérculos, como camote y yuca.

Algunos quesos se llevan con aves y frutas como el chabacano, la pera y algunas moras.