



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

FACULTAD DE FILOSOFIA



LA ENSEÑANZA DE LA HISTORIA DE LA GASTRONOMIA. UNA OPCION PARA EL CONOCIMIENTO DEL PASADO.

INFORME ACADEMICO DE ACTIVIDAD PROFESIONAL (DOCENCIA)

QUE PARA OPTAR AL TITULO DE LICENCIADA EN HISTORIA PRESENTA CECILIA MANJARREZ NUÑEZ

ASESORA: DRA. IVONNE MIJARES RAMIREZ



MEXICO, D. F.

FEBRERO, 2002

FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS COLEGIO DE HISTORIA



Universidad Nacional  
Autónoma de México



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

**A mis padres,  
María de los Ángeles y Félix, y a mi  
hermana Sandra, por su cariño y  
apoyo incondicional.**

**A la memoria de mis abuelos, Pablo  
y Juanita, con quienes también  
comparto este logro**

**A mi abuela Esperanza, quien a  
pesar de la distancia que nos  
separa, me ofrece siempre su  
afecto**

## AGRADECIMIENTOS

Gracias a la Dra. Ivonne Mijares Ramírez, por recibir con entusiasmo este proyecto y llevarlo, con gran paciencia y ayuda, a feliz término.

Gracias a la Dra. Andrea Sánchez Quintanar, al Dr. Sergio Ortega Noriega, a la Dra. Janet Long Towell y a la Dra. Marcela Corvera Poiré, por leer amablemente este escrito y proporcionarme valiosas orientaciones.

Gracias al Lic. Arturo Manjarrez Mosqueda y al Lic. Jorge Manjarrez Mosqueda, por todas las atenciones y el apoyo que me otorgaron durante la elaboración de este trabajo.

Gracias al Biól. Jorge Shizuru Ledesma, por su afecto y estímulo constante para cumplir con este compromiso de superación.

Gracias a la Contadora Silvia Vázquez Pérez, por su apoyo en la captura de esta tesis.

Y por supuesto, gracias a la Universidad Nacional Autónoma de México, por la generosa oportunidad que me brindó para estudiar en ella.

# I N D I C E

INTRODUCCIÓN	1
1 ASPECTOS TEÓRICOS	
1.1 La disciplina histórica y la función del historiador	5
1.2 La educación y el historiador-docente	9
2 ASPECTOS EDUCATIVOS	
2.1 Análisis de la institución donde se realiza el trabajo docente	14
2.2 Análisis del factor educando	18
2.3 Autoevaluación del sustentante en su labor de enseñanza de la historia	21
3 ASPECTOS HISTÓRICOS	
3.1 La estructuración del programa de la materia Historia de la gastronomía	25
3.2 Objetivos generales	30
3.3 Justificación y fundamentación histórica de los temas impartidos y objetivos particulares	39
4 ASPECTOS HISTÓRICO-DIDÁCTICOS	
4.1 Principales problemas afrontados para la comprensión de los temas y sugerencias de solución en el proceso de enseñanza	109
4.2 Las fuentes históricas utilizadas en el proceso enseñanza-aprendizaje	112
4.3 Los recursos auxiliares utilizados en apoyo de la enseñanza de la historia	117
4.4 Los criterios de evaluación	119
CONCLUSIONES	123
ANEXO 1	126
ANEXO 2	128
BIBLIOGRAFÍA	131

## I N T R O D U C C I Ó N

Dentro de las modalidades de titulación de la Licenciatura en Historia, se encuentra aquella referente al Informe Académico de Actividad Profesional (Docencia), el cual permite exponer y valorar el desempeño del historiador, así como la manera en la que se ha actualizado en la disciplina histórica.

Hacia 1992, al término de mis estudios en la Licenciatura en Historia, tuve la oportunidad de incorporarme al área docente en la institución conocida como Tecnológico Hotelero, hoy Colegio Superior de Gastronomía. Los años de experiencia adquirida en dicha institución me han permitido considerar que es precisamente en el ámbito educativo donde se conjuntan aspectos relevantes propios de la formación académica del historiador, como son la investigación y la difusión del conocimiento histórico.

Puedo decir que si bien la difusión de la historia se realiza en distintos ámbitos, en diferentes niveles, con variados enfoques, es a través de la docencia que el historiador ejerce más significativamente su labor, es decir, la de posibilitador de la conciencia histórico-social.

El concepto "docencia" se refiere a situaciones educativas constantes, estructuradas, organizadas con base en objetivos explícitos que permiten propiciar, en un importante sector social como lo es el estudiantil, actitudes y convicciones que lo estimulen a actuar con responsabilidad tanto en el contexto social como en el personal. Si la educación representa una preparación dirigida a la actividad del sujeto, ya sea en el campo socioeconómico, político o cultural, el historiador-docente le proporciona, como "agente de reflexión", los instrumentos para incorporarse en ella de manera consciente.

De acuerdo con lo antes expuesto, la asignatura que sirve como base para desarrollar y fundamentar tanto los elementos educativos como los históricos, es la Historia de la Gastronomía, ubicada dentro del Plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía. ¿Cuál es la importancia histórica de tal asignatura?; ¿Cómo puede el historiador posibilitar la conciencia histórico-social a través de la gastronomía?

Muchos investigadores consideran que el tema de la comida no es objeto de un estudio histórico, por referirse a actos meramente biológicos. Sin embargo, en los últimos años la disciplina histórica se ha enriquecido con el análisis y la interpretación de las "estructuras de lo cotidiano", y ha demostrado que "la idea de vivir es algo más que nutrir nuestro organismo y que la comida es necesaria no sólo para sobrevivir, sino para construirnos y perpetuarnos como hombres y mujeres; es decir, para 'vivir' comunicándonos y en sociedad"<sup>1</sup>

La historia de la alimentación estudia la forma en la que un hecho biológico, fundamental para la vida como es la comida, es transformado por el hombre en un proceso económico, social y cultural y por lo tanto, en un objeto histórico. Así, en la búsqueda de la satisfacción de sus necesidades, el hombre construye hechos históricos, ya que integra en ese proceso tanto el nivel material como el biológico, el económico y las estructuras mentales. Asimismo esa búsqueda queda circunscrita a múltiples factores, sean de orden natural o social

Por otra parte, el fenómeno alimentario constituye un elemento de diferenciación cultural, ya que la cocina, entendida como la actividad en la que confluyen diversas fases y aspectos, como son la producción, distribución, preparación y consumo, varía en cada sociedad, y es compleja y diversa porque complejos y diversos son cada uno de los factores biológicos, sociales, económicos y culturales que en conjunto la determinan

<sup>1</sup> Carmen Ortiz García, "Comida e identidad: cocina nacional, y cocinas regionales en España", en *Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional, 1988*, Museo Nacional de Antropología, España, La Val Onsera 1999, p. 302

**TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN**

De igual manera la cocina dota de identidad a los integrantes de cada pueblo, ya que "al comer se incorporan no sólo las características físicas de los alimentos, sino también sus valores simbólicos e imaginarios que, de la misma forma que las cualidades nutritivas, pasan a formar parte del propio ser. Así pues, la comida no sólo es buena para comer y para pensar ... sino, antes incluso, muy buena para ser y distinguirse".<sup>2</sup>

Al reconstruir la historia de la alimentación de cada sociedad, se pone de manifiesto una característica propia del oficio del historiador, como lo es la interdisciplinariedad. Así, consultadas diversas fuentes antropológicas, económicas y biológicas, entre otras, el historiador recrea un aspecto cotidiano como es la alimentación, y descubre a la vez "tanto los vínculos verticales y horizontales articuladores de la sociedad, como sus numerosas contradicciones y conflictos internos".<sup>3</sup>

Si entendemos la comida como un lenguaje podremos obtener valiosa información de los procesos históricos, así como también podremos acercarnos a otras fuentes relegadas por muchos, como son los recetarios y podremos reinterpretar aquellas que han servido de fundamento al conocimiento histórico general.

En lo que concierne a la metodología del Informe, éste se abordará con base en la estructura de cuatro capítulos: Aspectos teóricos, Aspectos educativos, Aspectos históricos y Aspectos histórico-didácticos. Las premisas centrales que actúan como hilo conductor en el Informe están orientadas hacia las peculiaridades del factor educando-educador, así como de la asignatura impartida. Se parte de ello tomando como base que la mayoría de los estudiantes, aun a nivel licenciatura, no están conscientes de la importancia de la historia. Esta circunstancia propicia a su vez el esfuerzo académico del profesor para fomentar la apreciación por el conocimiento histórico, así como lograr el desarrollo de una conciencia histórica.

<sup>2</sup> *Ibidem*, p. 304

<sup>3</sup> María de los Angeles Perez Samper. *La alimentación en la España del Siglo de Oro*. Domingo Hernández de Maceras. *Libro del arte de cocinar*. España. La Val Onsera, 1998. p. 15

Las fuentes empleadas para la elaboración del Informe varían de acuerdo con los apartados del mismo. Para los aspectos teóricos referentes a las características de la disciplina histórica así como su difusión a través de la docencia, se han consultado autores como Juan Brom, Carlos Pereyra, Jean Chesneaux y Luis Villoro, así como otros más que destacan en los tratados histórico-didácticos, como Victoria Lerner y Andrea Sánchez Quintanar.

Las fuentes requeridas para los aspectos históricos, en particular aquellos relacionados con el contenido de la asignatura, se ubican en dos categorías. La primera corresponde a fuentes generales, incluye tanto a historiadores y sociólogos, como antropólogos. Autores como Janet Long, George Armelagos, Jesús Contreras, Jack Goody e Isabel González Turmo son ejemplos representativos.

La segunda categoría corresponde a las fuentes consultadas de acuerdo con los temas del programa de la asignatura. Como ejemplo se pueden citar las obras de Ivonne Mijares, Massimo Montanari, Ludwig Friedlaender y Marcel Granet, entre otros.

El Informe se complementa con anexos y conclusiones que apoyan la estructura del mismo y que, junto a todo el material presentado, tratan de mostrar la función del historiador con base en la docencia

## 1. ASPECTOS TEÓRICOS.

### 1.1. LA DISCIPLINA HISTÓRICA Y LA FUNCIÓN DEL HISTORIADOR.

La historia es una disciplina que ha progresado en el transcurso del tiempo con respecto a sus instrumentos, métodos y formas de reconstruir, comprender y analizar el pasado de las sociedades humanas. Si en sus inicios la historia tuvo una función social —sobre todo la de legitimar el orden establecido— y se elaboró para justificar y transmitir aquello que le diera estabilidad a una sociedad (las genealogías, por ejemplo, que de la tradición oral pasaron a la escritura) en la actualidad la historia ha ampliado esa función y sirve, entre otras cosas “para agregarle al presente la inteligibilidad del pasado, para crear y leer gozosamente, para contribuir a la inserción del individuo en la comunidad... para hacer de la recuperación y el olvido selectivo del pasado un instrumento de identidad crítica”.<sup>1</sup>

El concepto y utilidad de la historia se modifican, reafirman y enriquecen de acuerdo con los nuevos conocimientos o experiencias del historiador, e incluso con las demandas sociales.

Si el historiador define a la historia como el motor de la vida, y comprende que a través de ella los individuos pueden integrarse a la comunidad de manera consciente, también entenderá que gran parte de su labor debe partir de las preocupaciones de la sociedad si ésta requiere de nuevas explicaciones, puntos de vista o interpretaciones distintas de los hechos históricos.

Dicho en otras palabras, la sociedad, a través de diversas manifestaciones e instituciones, participa también en la definición de las prioridades del estudio del pasado, ya sea que se interese por ciertas épocas, aliente determinadas orientaciones historiográficas, relegue otras o abandone algunas narraciones históricas cuando ya no encuentra en ellas respuestas a sus preocupaciones.

<sup>1</sup> Carlos Monsiváis, “La pasión de la historia” en Carlos Pereyra et al. *Historia ¿Para qué?*, México, Siglo XXI Editores, 1980, p. 171.

Es un hecho que en muchas ocasiones la difusión de la historia se ha practicado a favor o en contra de los intereses de algún grupo o clase social; sin embargo, a pesar de cualquier modificación que haya podido sufrir el conocimiento histórico, es deber de todo historiador comprometido realmente con su labor, el presentar a la historia como la "ciencia cultural" que nos ayuda a conocer y a entender el pasado como una herencia, un legado al servicio de nuestro porvenir histórico. Ha escrito Edmundo O'Gorman al respecto:

"El pasado humano, en lugar de ser una realidad ajena a nosotros es nuestra realidad, y si concedemos que el pasado humano existe, tendremos que conceder que existe en el único sitio que puede existir: en el presente ..."<sup>2</sup>

Bajo esta idea, la disciplina histórica pretende analizar y explicar los procesos históricos en su complejidad, es decir, de manera integral, destacando la interrelación de los diversos aspectos económicos, políticos, sociales y culturales, así como su influencia recíproca, ya sea de forma indirecta, directa, más o menos evidente, etc

Del mismo modo, la disciplina histórica se presenta como dinámica e innovadora, al mantener relación y diálogo con otras ciencias sociales como la antropología, la psicología y la sociología, e incluso con las ciencias naturales como la biología. Mediante esta colaboración mutua, el historiador tiene la posibilidad de ampliar la observación y las formas de análisis e interpretación de los hechos que estudia; asimismo puede generar conocimientos sobre asuntos novedosos o proporcionar explicaciones diferentes de lo que ya se ha cuestionado

Por otra parte, a lo largo de la historia, personajes destacados han tratado de definir la función de la historia misma, desde Herodoto, quien señalaba que el propósito de la disciplina era "impedir que las acciones llevadas a cabo por los hombres se pierdan en el tiempo", hasta los contemporáneos como Jean Chesneaux, el cual la comprende como una "relación activa con el pasado para ayudar a abrir el porvenir"

<sup>2</sup> Edmundo O'Gorman, "Consideraciones sobre la verdad en historia", en Alvaro Matute, *La Teoría de la Historia en México (1940-1973)*, México, SEP - Diana, 1981 (Sepsetentas 126), p. 37

Ante esta situación, corresponde al historiador el hacer una reflexión, desde su momento actual, acerca de los contenidos significativos en la evolución de la disciplina histórica, con el fin de desempeñar de la mejor manera su labor: dar razón del pasado en cuanto a las exigencias vitales del presente

Se puede decir que en estos momentos, en nuestro siglo XXI, el para qué de la historia consiste, al igual que en épocas lejanas -independientemente de las corrientes teóricas- en dar un sentido a la vida del hombre, al comprenderla en función de una totalidad que la abarca y de la cual forma parte

Dentro de la ciencia histórica el historiador desempeña un papel sumamente activo, tanto en la interpretación de testimonios y la reconstrucción de los hechos, como en la difusión de los resultados. Con respecto a las dos primeras funciones - interpretación de testimonios y reconstrucción de los hechos-, la actividad del historiador se dirige a cuestionar las fuentes, ya sea en lo referente a su origen o al contenido: busca información en imágenes, en objetos, en costumbres, en documentos privados,<sup>3</sup> analiza lo que dicen o lo que ocultan, lo que niegan o lo que afirman.

Para realizar estas operaciones el historiador requiere de una base teórica y metodológica que lo respalde. De igual manera, la tarea del historiador es compleja, pues al mismo tiempo que necesita mantener la atención sobre los más disímiles datos, debe esforzarse por verificar, por aclarar y por no desnaturalizar los testimonios, es decir, que al leerlos e interpretarlos no los desvincule de la época o cultura a la que pertenecen.<sup>4</sup>

Sin embargo, las fuentes resultan muchas veces incompletas, van dejando huecos que el historiador debe llenar con su conocimiento histórico, con hipótesis basadas en el conjunto de la información de la que dispone, "con su facultad de selección y con su sagacidad"<sup>5</sup>

<sup>3</sup> Cfr. Ernesto de la Torre Villar, Ramiro Navarro de Anda, *Metodología de la investigación bibliográfica, archivística y documental*, México, McGraw-Hill, 1987, p. 15-24

<sup>4</sup> Wenceslao Roces, "Algunas consideraciones sobre el vicio del modernismo en la historia antigua", en Alvaro Matute, *op. cit.*, p. 152-172

<sup>5</sup> Edmundo O'Gorman, *op. cit.*, p. 45

La tarea de explicar determinados procesos históricos, de hacernos una idea de cierta época o de tener una visión general de la historia, es una labor colectiva en la que diversos historiadores y científicos sociales participan; ya sea que contribuyan al esclarecimiento de las diversas etapas y procesos a través de la introducción de nuevas fuentes, o ya sea que indiquen olvidos o insuficiencias, con lo cual enriquecen la disciplina histórica.

En cuanto a la difusión de los resultados, es en esta etapa que el historiador ejerce su función social más significativa. Se puede decir que toda actividad previa que realiza, desde la investigación hasta la reconstrucción de los procesos históricos, sólo encontrará validez y justificación cuando dé a conocer sus resultados, cuando los ponga al "servicio de la reflexión común", es decir, cuando el historiador se convierta en el "enlace", en el "instrumento" que ayudará a una sociedad a comprender su pasado, a hacer un balance de él para que pueda así "pensar históricamente el presente".<sup>6</sup>

Cuando el historiador lleva a cabo esta función -difusión de los resultados-, no se presenta en momento alguno como el dueño de la historia, puesto que comprende que todo dato del cual se sirve es producto y creación de una práctica social.

Con esta idea trata, por el contrario, de que todo individuo o grupo social a quien se dirige, con quien se interrelaciona, considere a la historia como algo propio, y no como un "producto jerarquizado, que desciende de los especialistas a los 'consumidores de historia' a través del libro, la televisión o el turismo".<sup>7</sup>

Uno de los medios en donde el historiador puede llevar a cabo su labor y función social es, entre muchos otros, la docencia. De este tema se hablará en el próximo apartado, referente a la educación.

Baste por el momento concluir con las palabras de Jesús Reyes Heróles, quien escribe

<sup>6</sup> Jean Chesneaux, *¿Hacemos tabla rasa del pasado? A propósito de la historia y de los historiadores*, trad. Aurelio Garzón del Camino, México, Siglo XXI Editores, 1981, p. 203

<sup>7</sup> *Ibidem*, p. 7

"Para cumplir con la tarea vital que nos concierne [la de historiar], mantengámonos en actitud abierta a lo que proponen las avanzadas de nuestra contemporaneidad, aprendamos de aquéllos a quienes pretendemos enseñar; tengamos presente que quienes niegan o afirman rotundamente están inquiriendo o preguntando ... podemos contribuir a configurar un mundo siempre antiguo y nuevo, con la convicción de que la libertad es imperecedera como necesidad del espíritu y que la justicia también es imperecedera como necesidad de la dignidad moral del hombre".<sup>8</sup>

## 1.2. LA EDUCACIÓN Y EL HISTORIADOR – DOCENTE.

Dentro del conjunto de las necesidades más apremiantes del país, los problemas relativos a la educación han alcanzado en la actualidad rango de primerísima importancia

La educación es un fenómeno histórico-social que siempre ha existido; aunque el término tiene muchos sentidos, G. Mialaret<sup>9</sup> lo sintetiza en tres direcciones:

1. Como institución social o sistema educativo.
2. Como producto o resultado de una acción.
3. Como proceso o acción recíproca entre dos o más personas.

Con ello podemos entender que la educación es una actividad permanente, una dimensión de la vida humana, la educación de una persona no es sólo resultado de la institución escolar, ya que la escuela no siempre ha existido, representa un momento en el proceso educativo. La familia, el círculo de amistades y la opinión pública —entre otros— educan cada uno según sus intereses específicos y de diversas formas, por lo tanto todos somos sujetos de educación siempre y en todas partes

Debido a que la educación es una realidad compleja y heterogénea ha sido preciso "distinguirla entre sí, establecer clases, diferenciarla según tipos, ordenarla y parcelar el universo que le concierne"<sup>10</sup> Con base en estas ideas, Coombs llama educación *formal* a aquella que comprende el sistema educativo altamente

<sup>8</sup> Jesús Reyes Heróles, "La historia y la acción", en Alvaro Matute, *op. cit.*, p. 198

<sup>9</sup> Gastón Mialaret, *Introducción a las Ciencias de la Educación*, Suiza UNESCO, 1985, p. 15

<sup>10</sup> Jaime Sarramona, *La Educación no formal*, Barcelona: Ceac Ediciones, 1992, p. 11

institucionalizado, cronológicamente graduado y jerárquicamente estructurado, que se extiende desde el inicio de la educación elemental hasta la Universidad.<sup>11</sup>

Propone la educación *no formal* como toda actividad organizada y sistemática llevada a cabo fuera del marco del sistema oficial, que facilita determinadas clases de aprendizaje; por último comprende a la educación *informal*, la describe como un proceso que dura toda la vida, las personas adquieren y acumulan conocimientos, habilidades y modos de discernimiento a través de experiencias dianas y en su relación con el medio ambiente.<sup>12</sup>

Aunque se hayan delimitado estos tres tipos de educación, cabe señalar que hay importantes relaciones entre ellos que los complementan y refuerzan. Sin embargo, es en el ámbito de la educación formal donde el historador ejerce más significativamente su labor, así a través de la *docencia* actúa como posibilitador de la conciencia histórico-social.<sup>13</sup> El concepto de *docencia* hace referencia a situaciones educativas en las que se realiza un proceso de enseñanza-aprendizaje, se lleva a cabo la interacción entre profesores y estudiantes, la acción educativa es estructurada y organizada y se mantienen objetivos explícitos.<sup>14</sup>

Siempre hay que comprender la clase como un proceso de actividad conjunta entre profesor y alumno. La enseñanza y el aprendizaje no tienen lugar independiente, sino que se influyen y estimulan uno al otro, ambos "constituyen pasos dialécticos inseparables, integrantes de un proceso único en permanente movimiento. Aprendizaje y enseñanza están tan sólidamente relacionados que se acuñó un neologismo que integra ambos términos: "enseñaje".<sup>15</sup>

<sup>11</sup> P. H. Coombs. *Attaking Rural Poverty how non formal education can help*. Baltimore: J. Hopkins University Press, 1974. p. 15

<sup>12</sup> *Ibidem*

<sup>13</sup> Andrea Sánchez Quintanar. "El Sentido de la Enseñanza de la Historia", en *Tempus Revista de Historia de la Facultad de Filosofía y Letras* México UNAM num. 1 1993 p. 179. menciona que "el historador debe ser consciente de que siempre está enseñando historia" independientemente del ámbito escolar "lo hace, por supuesto en la cátedra, en el aula, pero también en el artículo o en el libro, en la ponencia, en un guión cinematográfico o televisivo".

<sup>14</sup> Paul H Hirst. "¿Qué es enseñar?", en R. S. Peters. *Filosofía de la Educación*. México: F. C. E. 1979. p. 305

<sup>15</sup> José Bleger. *Temas de Psicología*. Buenos Aires: Nueva Vision, 1977. p. 60

El propósito fundamental de la docencia es propiciar aprendizajes significativos; la significatividad remite tanto al ámbito personal del alumno como también a su ámbito sociocultural; dependiendo de sus condiciones concretas de existencia, podrá tener o adoptar ciertas representaciones de la realidad.<sup>16</sup>

El proceso de transmisión-asimilación del conocimiento pretende desarrollar las aptitudes, destrezas y hábitos en los escolares, a la vez que fomenta sentimientos y convicciones, fuerza de voluntad y formación del carácter; se trata entonces de proporcionar elementos que, junto con habilidades y actitudes, permitan al sujeto actuar con responsabilidad y eficacia en su contexto personal y social

Si la educación representa una preparación dirigida a la actividad social del sujeto en los campos económico, político y cultural, el historiador-docente le puede proporcionar los instrumentos para que la integración a la sociedad se lleve a cabo de manera activa y consciente, ya que "las ciencias humanas -incluyendo a la Historia- tienen, en sí mismas, un valor para la formación del espíritu, y deben permitir además a los jóvenes la comprensión del mundo contemporáneo, así como prepararlos para actuar en él"<sup>17</sup>

Una condición fundamental de la vida social es que el hombre reconozca de manera adecuada su realidad y la transforme para la satisfacción de sus necesidades, el historiador-docente fomenta el conocimiento de la problemática sociopolítica, socioeconómica y sociocultural del país; muestra, a través de diversos elementos, lo que el hombre ha sido, lo que es y lo que puede llegar a ser

La historia permite al sujeto formar precisamente una conciencia histórica, que a su vez le generará interés por todo aquello que le rodea, de aquí se derivan sentimientos que conllevan posibilidades de aplicación en la vida cotidiana, con base en una reflexión de su tiempo y de su espacio, de sus responsabilidades y de su papel en la cultura de la época, de lo cual "resultará su inserción en la historia, ya no como espectadores, sino como actores y autores".<sup>18</sup>

<sup>16</sup> David P. Ausubel, *Psicología Educativa* México Trillas, 1976, p. 56

<sup>17</sup> Henry Cormary, *La Pedagogía*, vers. española Juan José Ferrero Bilbao, Ed. Mensajero, 1985, p. 57

<sup>18</sup> Paulo Freire, *La Educación como práctica de la libertad*, México Siglo XXI Editores, 1989, p. 26

La difusión de la historia a través de la docencia debe orientarse al análisis, a la estimación y a la comprensión del mejoramiento de la realidad social; debe conducir al estudiante a sentirse miembro activo de la sociedad en que vive, con base en un buen conocimiento del pasado y presente de la misma: la enseñanza de la historia integra al mundo actual; la enseñanza de la historia es reaprender a vivir y reaprender a pensar.

Si el hombre pretende cambiar la realidad según sus necesidades, tiene que captar las características generales y particulares de los hechos, así como las relaciones entre los diversos fenómenos históricos. Esto se logra mediante el pensamiento, mediante el raciocinio y la formación de una conciencia, sin olvidar que los conocimientos llegan a ser convicciones cuando son útiles.

La historia como conocimiento sólo será fructífera si mantiene estrechas relaciones con la realidad del sujeto; formamos parte de una sociedad y esa sociedad tiene historia, la difusión de ésta ayuda a comprender a los demás integrantes como individuos sociales que también participan en la transformación de la comunidad y del país. La difusión de la historia dota de identidad a los pueblos, les da un pasado compartido que unifica a la sociedad, porque hace comprender al hombre los lazos que lo unen a ella

Dentro de los factores que contribuyen a la creación de una identidad ya sea individual o colectiva, se encuentran aquellos relacionados con el ámbito alimentario. La carga simbólica de los alimentos, otorgada por la estructura cultural de cada sociedad, y que conlleva a establecer lo que nos gusta —o lo que rechazamos—, la manera en que lo comemos y con quién lo comemos, nos permite a la vez apreciar la forma en la que nos percibimos a nosotros mismos en relación con los demás (trátese de una clase social, una etnia, una región, etc )

Es por ello que el conocimiento y la comprensión de la comida como un signo de identidad se vuelven cada vez más necesarios en una época como la nuestra, en donde se nos incita a ser "modernos", "actuales", "eficientes", y un medio de lograrlo es a través de una nueva configuración de los patrones alimentarios.

La revaloración, consciente o inconsciente, que sufren los esquemas culinarios, desembocará a su vez en una recomposición de las relaciones sociales, de producción y de consumo. Todas estas circunstancias, estudiadas de manera correcta en un contexto espacial y temporal, nos revelarán, de una u otra forma, parte importante de nuestro ser, de nuestra propia historia

Muchos profesores creen haber cumplido con su deber cuando los alumnos dominan de memoria el conocimiento que les ha proporcionado. No se esfuerzan ni por formar hábitos y aptitudes intelectuales, quizá las condiciones adversas de trabajo del profesorado, su alejamiento de los centros de superación profesional y la pobreza económica y cultural del ambiente influyen de manera negativa. Pese a ello y por todo lo arriba expuesto, el profesor, ya sea de Historia, Biología, Derecho o cualquier otra disciplina, nunca debe olvidar que su labor docente tiene una gran significación social y humana

## **.2. ASPECTOS EDUCATIVOS**

### **2.1. ANÁLISIS DE LA INSTITUCIÓN DONDE SE REALIZA EL TRABAJO DOCENTE.**

El ejercicio de la docencia es un proceso complejo en el que intervienen varios elementos o variables<sup>1</sup>, los cuales deben ser conocidos por aquellos que se desempeñen como profesores

Entre las variables contextuales derivadas del entorno social<sup>2</sup> se encuentran las características particulares de la institución educativa, que influyen en el aprendizaje posibilitándolo o restringiéndolo

La institución educativa en donde realizo mi trabajo docente recibe el nombre de Colegio Superior de Gastronomía Fue fundado en 1977 como Tecnológico Hotelero, a nivel técnico profesional, su sede se ubicaba entonces en la calle Chihuahua, colonia Roma. Con base en la necesidad de formar mejores generaciones, reforzó su plan de estudios, incorporando y operando conocimientos de alta cocina a nivel superior y profesional

En 1992 se funda en el mismo plantel la Licenciatura en Gastronomía, siendo Institución pionera en esta carrera De acuerdo con el programa de la Licenciatura, ésta ofrece una educación integral dentro de un área importante del turismo como lo es la gastronomía, a la vez que cumple con los requisitos que la formación de profesionales demanda en el sector productivo mexicano

Hacia 1994 la institución se traslada a un edificio con mucho mayor capacidad, ubicado en una zona restaurantera y comercial que la favorece aún más, la calle Sonora, en la colonia Hipódromo Condesa el nombre de la institución también se

<sup>1</sup> Milena E. Covo *Conceptos Comunes en la Metodología de la Investigación Sociológica México*. UNAM Instituto de Investigaciones Sociales. 1973 p. 80 y ss

<sup>2</sup> Jorge Sánchez Azcona, "Metodología de la Enseñanza Universitaria un enfoque interdisciplinario La experiencia del Centro de Investigaciones y Servicios Educativos", en *Perfiles Educativos* número extraordinario, México UNAM - CISE 1979, p. 86

modifica, ya que a partir del año mencionado se les da prioridad a los estudios gastronómicos. El nuevo nombre es Colegio Superior de Gastronomía.

La institución está incorporada a la Secretaría de Educación Pública, su plan de estudios tiene como base una metodología suiza, cuya definición más sobresaliente es "Educación y Conocimientos Prácticos"

Abarca también los principales fundamentos que se necesitan para obtener profesionales de calidad en la administración y en la dirección de un restaurante. Para tal efecto, cumple con cuatro áreas básicas.

1. Preparación y servicio de alimentos y bebidas
2. Administración y Dirección de Restaurantes.
3. Ciencia de los alimentos.
4. Cultura gastronómica y Desarrollo personal

Para ingresar a la institución, el alumno debe haber concluido la educación media superior, la Licenciatura se cursa en un total de cuatro años, divididos en ocho semestres, en donde se cubren 65 materias con créditos obligatorios

El Colegio cuenta con un laboratorio informático (40 computadoras) y acceso a la Internet; además tiene una pequeña biblioteca, cocina de producción, cava, cafetería y cuartos fríos.

Para cumplir con el adiestramiento de los alumnos, la Institución cuenta con su Restaurante-Escuela, atendido por los mismos alumnos, lo cual les permite desarrollar sus habilidades con prácticas reales

El Restaurante posee el 'Distintivo H', que consiste en una calificación aprobatoria otorgada por la Secretaría de Turismo en reconocimiento a los establecimientos turísticos que brindan el servicio de alimentos y bebidas, y que cumplen con una serie de especificaciones en el manejo higiénico de los alimentos

Las características mencionadas afectan la labor docente del historiador en dos aspectos: el que se refiere a los elementos académicos y el relacionado con los recursos materiales. Ambos se explican a continuación.

En cuanto al aspecto académico sobresalen los puntos siguientes:

1. La metodología de la institución y por lo tanto la del plan de estudios, se define como práctica, es decir, las áreas relacionadas con la preparación y servicio de alimentos y bebidas son, aparentemente, más importantes que aquellas dedicadas a la cultura gastronómica, que es en donde el historiador desarrolla su labor. Debido a este enfoque los alumnos tienden a minimizar las materias incluidas en el área mencionada (Cultura gastronómica) como son Historia de la Gastronomía, Patrimonio Gastronómico de México y Patrimonio Gastronómico Internacional.

2. En respuesta a la metodología práctica de la institución, se han llevado a cabo actualizaciones y reformas en el plan de estudios, con las cuales se ha restado aún más valor al área de Cultura gastronómica, ya que desaparecieron materias importantes en la formación de cualquier profesionista, como por ejemplo Técnicas de la Investigación I y II. Antes de la actualización existía el siguiente porcentaje en las diversas áreas.

1) Preparación y Servicio de alimentos y bebidas	44 %
2) Administración y Dirección de Restaurantes	29 %
3) Ciencia de los alimentos	18 %
4) Cultura gastronómica y Desarrollo personal	9 %

Después de la actualización y la reforma, el área cuatro ha sido restringida a menos del 8 % de los créditos obligatorios en el plan de estudios. El porcentaje corresponde también al tiempo que los alumnos dedican a la preparación y al estudio de las asignaturas

3. El perfil profesional de la Licenciatura incluye diez objetivos, de ellos uno sólo se destina al área cuatro "Obtener una Cultura Gastronómica a Nivel Internacional". Se aprecia, por lo tanto, que el estudio del arte culinario y de la experiencia gastronómica se reducen cada vez más a una mera instrucción en el uso y aprovechamiento técnico de aparatos, utensilios y dispositivos para la cocina. No se trabaja por una comprensión

integral del fenómeno gastronómico, en toda su complejidad y variedad histórica y geográfica.

En lo referente a los recursos materiales hay que destacar lo siguiente:

1. La Biblioteca cuenta con un limitadísimo número de fuentes bibliográficas, lo cual dificulta en cierta medida la labor de investigación que llevan a cabo los alumnos. No hay fuentes hemerográficas, muy pocas son videográficas y el contenido se basa exclusivamente en la preparación de recetas; si la metodología de la institución es práctica, el aspecto teórico pasa a segundo plano, incluso en los recursos auxiliares. A pesar de que el horario de clases concluye a las 17:00 PM, la Biblioteca sólo da servicio hasta las 13:00 PM
2. No hay salones acondicionados para la proyección de material didáctico, como por ejemplo acetatos y diapositivas. El profesor debe llevar a cabo el acondicionamiento y elaborar, con sus propios recursos económicos, todo aquel material que se necesite para impartir la clase
3. Existe sólo un salón-laboratorio (aula que cuenta con una cocina y utensilios, un pizarrón y pupitres) para más de diez grupos que llevan a cabo prácticas o, en el caso de las materias del área cuatro, muestras gastronómicas
4. Debido a la escasez de material didáctico que ofrece la Institución, el profesor se ve en la necesidad de buscar recursos externos, por ejemplo organizar visitas a diferentes centros culturales, aunque también en este caso se presentan varias dificultades, ya que la institución obstaculiza los eventos con una serie de trámites. Los alumnos prefieren no asistir a ningún lugar con tal de librarse de cuotas y otras cuestiones por parte de la escuela

## 2.2. ANÁLISIS DEL FACTOR EDUCANDO.

La materia Histona de la Gastronomía tiene carácter de obligatoria y corresponde al área de Cultura gastronómica. Se imparte en el tercer semestre; éste se divide en "módulos", es decir, periodos de seis semanas (cada semestre se integra de tres módulos), en donde los alumnos toman las mismas clases diariamente. Cada sesión dura cien minutos y existe un receso de veinte minutos entre cada una. Por tal situación, la materia mencionada se impartió del quince de agosto al veintidós de septiembre del ciclo escolar 2000-2, a cuatro grupos distintos.

Cada grupo se conforma por treinta alumnos, en los cuales predomina el sexo femenino. Debido a que para ingresar a la Licenciatura no se requiere examen de admisión, el nivel de conocimientos es variado. Cabe mencionar los siguientes porcentajes para un mejor análisis del factor educando.

En lo referente al lapso entre el término de la educación media superior y el ingreso a la licenciatura, de 120 alumnos:

- 85 % ingresaron a la Licenciatura inmediatamente después de haber concluido el bachillerato
- 10 % ingresaron a la Licenciatura después de uno o dos años, ya que realizaron otros estudios (idiomas, carreras como Nutrición, Psicología, etc.).
- 5 % se dedicaron a labores totalmente ajenas al aspecto académico e ingresaron después de transcurridos dos años o más.

En cuanto al tipo de educación media superior de procedencia:

- 60 % proceden de Bachillerato particular incorporado a la UNAM.
- 20 % proceden del Colegio de Ciencias y Humanidades
- 10 % proceden de la Escuela Nacional Preparatoria
- 10 % proceden de Bachilleratos Técnicos e Instituciones particulares incorporadas o no a la SEP.

Con base en estas características, en la primera clase se aplica un cuestionario de sondeo con aproximadamente 20 preguntas (ver anexo 1 p. 126), relacionadas con las materias antecedentes a la Histona de la Gastronomía (ver anexo 2 p. 128).

El cuestionario toca, entre otros, los puntos siguientes:

1. Concepto de Historia y su relación con la Gastronomía. La importancia de la historia en la vida presente.
2. Manejo de Modelos Teóricos (por ejemplo Mesoamérica).
3. Ubicación espacial (abarca desde países y culturas hasta regiones, por ejemplo la India, Roma y Asia Menor, respectivamente).
4. Ubicación temporal (se toman en cuenta siglos y años, así como determinados acontecimientos sobresalientes en ellos).

El punto número 1 puede arrojar, en primera instancia, el grado de interés que tienen los alumnos hacia la materia. Las respuestas de la mayoría (101) consideran a la Historia como "algo pasado" que no presenta ninguna relación con el presente: es una sucesión de leyes, de gobiernos, de individuos que en su momento tuvieron alguna importancia, hoy ya no. Es notorio que el concepto de Historia lo manejen desde un punto de vista político, ya que mencionan leyes, gobiernos, presidentes, pero no tratan aspectos sociales, económicos o culturales.

El punto número 2 lo contestaron correctamente 5 personas; los puntos restantes (3 y 4) tienen resultados más alarmantes, pues dos o tres alumnos solamente pudieron ubicar de manera más o menos precisa lo que se les solicitaba.

Los datos indican que si bien es mayor el porcentaje de alumnos recién egresados del bachillerato, el nivel de conocimientos es elemental o nulo. Después de que la profesora revisa y evalúa el cuestionario, se lleva a cabo una mesa de diálogo, en donde los alumnos expresan sus dudas en lo referente al cuestionario, además de que ponen de manifiesto otras inquietudes que permiten a la profesora conducir la materia lo mejor posible.

A pesar de que en un principio los estudiantes en general mostraron poco interés por la materia – y más si ésta comienza con el término Historia, pues se preguntan: ¿Para qué le es útil la Historia a un Chef? -, a lo largo de las seis semanas de clase fueron comprendiendo y descubriendo la utilidad y la relación de la misma con la gastronomía.

A través de distintas técnicas de evaluación se pudo apreciar que el nivel de conocimientos pasó de nulo y elemental a satisfactorio. Sin embargo, también se apreciaron los siguientes factores que complicaron, de una u otra manera, el proceso educativo:

1. **Aprobación de la materia.** Muchos alumnos tienen como objetivo el acreditar la materia, no el aprenderla y comprenderla; continúan sin aplicar técnicas de estudio y memorizan aquello que consideran necesario para aprobar, incluso copian los reportes de lectura de otros compañeros

2 **Falta de tiempo para el estudio.** Alrededor del 15 % de los alumnos se interesan por el estudio y el aprendizaje, sin embargo, el horario del módulo (de 7:00 a 17:00) no les permite en ocasiones disponer de más tiempo para realizar lecturas complementarias, estudiar en equipo, cumplir a fondo con tareas de investigación o usar el material existente en la biblioteca del plantel o en otra

3 **Desinterés.** También éste constituye en cierta medida un obstáculo, ya que los alumnos desinteresados crean situaciones de conflicto sobre todo cuando se requiere del trabajo en equipo falta de organización, falta de disposición, no cumplen con el material requiendo, entre otras situaciones.

4 **Las materias de tipo práctico son más importantes.** Los alumnos dedican más tiempo de estudio a otras materias que consideran más valiosas en su formación académica, que son, precisamente, las de carácter práctico. Esas materias requieren, además, de servicios extraescolares (visitas a otros restaurantes, por ejemplo) que restan aún más tiempo a las asignaturas teóricas y a su preparación

5 **Edad y nivel socioeconómico.** Las edades de los alumnos oscilan entre los 18 y los 22 años. Muchos ingresaron a la licenciatura por considerarla "carrera de moda" entre la clase media alta, y por su mismo nivel socioeconómico dedican su tiempo a ciertas actividades relacionadas con su ámbito (fiestas, por ejemplo) y con su edad. La formación sociocultural de estos alumnos es deficiente, pues consideran que aquellas materias relacionadas con la Investigación y la Historia no tienen relevancia

Al finalizar el módulo se retoma la primera parte del cuestionario de sondeo; se advierten cambios positivos en las respuestas, pero se necesitan más de seis semanas para lograr mejores resultados. Quizá con otro modelo de enseñanza que no esté basado en módulos y sesiones diarias, los alumnos apreciarían más el proceso de enseñanza-aprendizaje.

### 2.3. AUTOEVALUACIÓN DEL SUSTENTANTE EN SU LABOR DE ENSEÑANZA DE LA HISTORIA.

Se ha hablado de la educación como un proceso de interacción entre profesor y estudiante, en donde se lleva a cabo la enseñanza-aprendizaje de manera recíproca, en contraposición a la "pedagogía del oprimido", cuyas características son:

1. "El educador es quien educa, el educando es el educado,
2. El educador es quien sabe, los educandos quienes no saben,
3. El educador es quien piensa, el sujeto del proceso, los educandos son los objetos pensados;
4. El educador es quien habla, los educandos quienes escuchan dócilmente;
5. El educador es quien actúa, los educandos son aquellos que tienen ilusión de que actúan en la actuación del educador <sup>3</sup>

Un profesionista que ingresa a la vida académica lo hace con la plena confianza de que domina la disciplina que impartirá sabe lo que va a enseñar, pero muchas veces no sabe como hacerlo. En lo que concierne al historador, éste encuentra en la docencia un ámbito significativo para la difusión de la historia, un historador, de acuerdo con el perfil del plan de estudios de la licenciatura

"Es el profesional que utilizando los testimonios del hombre, analiza y explica el pasado y el presente, adquiere conciencia de ellos y puede participar activamente en la realidad actual, a través de la docencia o investigación" <sup>4</sup>

<sup>3</sup> Paulo Freire. *La Pedagogía del Oprimido*. México, Siglo XXI Editores 1980. p 78

<sup>4</sup> Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Filosofía y Letras, Plan de estudios de la Licenciatura en Historia. clave-Carrera 24. clave Facultad 010

Durante su formación, el historiador recibe una materia básica para el desempeño de su papel como docente: Didáctica de la Historia.

A través de ella tiene un acercamiento a la estructura del sistema educativo mexicano y conoce propuestas metodológicas para la enseñanza de la historia, entre otros aspectos. Sin embargo, la formación e información no concluyen ahí, sino que el futuro docente debe continuar con su actualización en el proceso de la educación.

Una vez integrada como historiadora en la labor docente, me he enfrentado a situaciones diversas, debido a que los grupos son diferentes y heterogéneos, mas no he perdido de vista los siguientes objetivos, resultado de la práctica profesional:

1. No realizar una exposición magistral que lleve a la dependencia y propicie la pasividad; una clase no es aquella en donde el alumno toma apuntes y luego los memoriza para presentar un examen.
2. Fomentar la relación de grupo, entendido éste como un conjunto de individuos que se comunican e interactúan durante el proceso de aprendizaje. Fomentar la relación de grupo significa crear situaciones que permitan al alumno expresarse, intercambiar experiencias, hacer propuestas, críticas y análisis
3. Considerar al alumno como una persona y darle importancia como tal, ya que las necesidades sociales no son las únicas que determinan la enseñanza al mismo tiempo está el desarrollo del alumno. Este no es un mero objeto de educación, es un ser activo e independiente, orientado por conceptos personales, motivaciones, sentimientos y reflexiones. Cuando el profesor se interesa por la persona, cuando se acerca a sus puntos de vista, a su manera de actuar, a sus creencias y a sus conocimientos, se facilita el proceso educativo

El profesor es el encargado de orientar el aprendizaje de los alumnos, esto no debe entenderse de manera tal que no quede al estudiante ninguna oportunidad para desarrollar una actividad independiente y creadora. El papel que desempeña el profesor no es el de un líder que planea y dirige a un grupo, el cual, como resultado, no aporta iniciativas y debe consultar antes de actuar, es decir, un grupo sumiso y pasivo.

Hasta aquí se han mencionado los objetivos y las características educativas con las que me presento ante cada grupo, sin embargo, a veces la mejor disposición se ve bloqueada con situaciones diversas, como las mencionadas en el punto 2.2, relacionadas con el factor educando. También la institución crea obstáculos en la labor docente, ya que, en este caso, el Colegio Superior de Gastronomía fomenta un sistema educativo rígido y paternalista, y pretende que al alumno se le proporcione toda la información digerida acostumbrando al estudiante a no indagar, a no buscar fuentes de conocimiento complementarias, etc.

Mis ideas educativas chocan con las de la institución, pero como estas últimas no aparecen de manera escrita en ningún reglamento, he podido proseguir con mi labor, disponiendo incluso de tiempo extra para ello. En este caso me reúno con los alumnos durante el receso largo (40 minutos), les otorgo cierta capacitación en técnicas de estudio (antes éstas se impartían en la materia Técnicas de la Investigación, que como ya se comentó en el punto 2.1, fue anulada del plan de estudios) con el propósito de facilitarles el aprendizaje y la interacción con el grupo:

"Si al docente se le capacita en el dominio de los métodos y técnicas didácticas que le permitan llegar a ser, en las condiciones actuales, un buen profesor, es de esperarse lo correspondiente en cuanto a los alumnos, es decir, una capacitación en los métodos y técnicas de estudio y de aprendizaje que les permitan ser, efectivamente, buenos estudiantes"<sup>5</sup>

Otros objetivos que también están presentes son

1. Establecer claramente el proyecto de trabajo y presentarlo al grupo
2. Actuar con propósitos claros durante el desarrollo de la clase
3. No perder el control ante situaciones de indisciplina, actuar con firmeza, no de manera emotiva o irracional
4. Utilizar el tiempo planeado para el desarrollo de los temas cuidando el equilibrio en la información
5. Interrelacionar adecuadamente diversos aspectos del periodo estudiado para una mejor comprensión del tema<sup>6</sup>

<sup>5</sup> Rocío Quezada Castillo "Los alumnos del bachillerato desean aprender a estudiar", en *Perfiles Educativos*, México UNAM CISE num 12 1981 p 31

<sup>6</sup> Andrea Sánchez Quintanar *Formulano de evaluación para la práctica escolar de la materia Didáctica de la Historia*, 5º Semestre de la Licenciatura en Historia, Facultad de Filosofía y Letras, UNAM, Octubre, 1990

Al finalizar el módulo los alumnos evalúan a la profesora tomando en cuenta -entre otros puntos- los objetivos arriba mencionados, y presentan además opiniones y comentarios que, de acuerdo con su criterio personal pueden mejorar la clase. Con esta información la profesora se autoevalúa, así como lo hace también con el rendimiento escolar de los alumnos, ya que la profesora y el grupo interactúan y tanto uno como el otro se ven involucrados en el proceso educativo.

Cabe señalar que entre los principales resultados obtenidos durante el curso, destaca el concerniente a la relación conciencia histórica – alimentación. Ha sido a través del estudio de los sistemas alimentarios, aunado a la estructuración de la asignatura Historia de la Gastronomía (explicados en el capítulo 3), que los alumnos han comprendido y analizado los valores y las características contrastantes tanto de la tradición como de los cambios sociales, económicos y culturales de diversos pueblos.

Han logrado "descifrar" el significado de los procesos alimentarios, procesos históricamente formados que así como surgen, crecen y se transforman, consecuencia directa de su propio contexto.

De igual manera, el estudio de la "cotidianeidad" alimentaria los ha llevado a percibir y a repensar, en distintos grados, su propio tiempo, su propia imagen e identidad, así como la función que están desempeñando en la sociedad actual.

### 3. ASPECTOS HISTORICOS.

#### 3.1. LA ESTRUCTURACIÓN DEL PROGRAMA DE LA MATERIA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA.

El programa de la materia Historia de la Gastronomía es el siguiente:

1. El nacimiento de la cocina
  - 1.1. El conocimiento y uso del fuego en los orígenes de la práctica culinaria.
  - 1.2. Las actividades humanas más antiguas y su relación con la alimentación.
  - 1.3. Los sitios de origen de plantas y animales presentes en la alimentación del hombre primitivo
  - 1.4. Principales focos de recolección y semidomesticación de plantas y animales.
  - 1.5. La revolución neolítica cambios sociales, culturales, económicos y políticos
  
2. China y los esplendores de Oriente
  - 2.1. El origen de las técnicas culinarias
  - 2.2. La Ruta de la seda y los principales aportes gastronómicos de China a Occidente
  - 2.3. Introducción a la teoría china de la alimentación el Yin y el Yang.
  - 2.4. La cocina exótica y la cocina tradicional
  
3. Arte y dietética en Occidente Grecia
  - 3.1. Aportaciones de la cocina griega
  - 3.2. Los tratadistas gastronómicos Arquestrato
  - 3.3. La invención de la dieta
  - 3.4. Los alimentos y el ritual
  
4. Roma, la sofisticación de un Imperio
  - 4.1. El Recetario de Apicio y la cocina imperial
  - 4.2. El Imperio romano y las provincias conquistadas: el apogeo gastronómico
  - 4.3. La sofisticación culinaria
  - 4.4. De Lúculo a Plinio gastronómicos y escritores relevantes.
  
5. Arabia y el Islam la unificación culinaria
  - 5.1. Mahoma y la creación del Islam
  - 5.2. Las conquistas musulmanas y las conquistas gastronómicas.
  - 5.3. Los recetanos y la dietética el *Kitab al Tabij*
  - 5.4. La cocina hispanoárabe

6. El encuentro gastronómico América y Europa.
- 6.1. La gastronomía española durante el siglo XV.
- 6.2. Los primeros encuentros culinarios: los españoles en las Antillas.
- 6.3. Características alimentarias de Mesoamérica y Andoamérica.
- 6.4. El mestizaje gastronómico en el Nuevo Mundo
- 6.5. América en Europa: El caso del cacao, el chile y la papa.

La Historia de la Gastronomía es la última asignatura que cursan los alumnos dentro del área de Cultura gastronómica. Las asignaturas que sirven como antecedente y apoyo del conocimiento histórico dentro de la misma área son Técnicas de la Investigación I y II (suprimidas en el semestre 2000-2), Patrimonio Gastronómico de México y Patrimonio Gastronómico Internacional (ver anexo 2);

Debido a la posibilidad que tienen los alumnos de acercarse nuevamente al conocimiento histórico a través de varias materias, en un nivel de enseñanza superior, sin haber elegido necesariamente una licenciatura que los encamine a convertirse en "científicos sociales", se hace indispensable una adecuada instrumentación de cada asignatura. La Historia de la Gastronomía se propone como un curso-taller, con el propósito de estimular la continua participación de los alumnos. Con base en esta idea, la asignatura se desarrolla a partir de tres líneas generales:

#### **I. La conformación de una conciencia histórica.**

El principal objetivo del curso en torno al cual se articulan los contenidos históricos, los objetivos formativos e informativos, es el de propiciar la conformación de una conciencia histórica. ¿Qué se entiende con tal término?

La conciencia histórica consiste en que el individuo -en este caso el alumno- "adquiera conciencia de la propia identidad, que sepa que su persona no es una hoja al viento, sino que está sustentada en el pasado individual, pero también integrada al entorno social del que forma parte."

Así, a través del desarrollo de cada uno de los temas incluidos en el programa, se intenta que los alumnos lleven a cabo su re-conocimiento histórico "en otras sociedades, culturas, razas, regiones", pero también en el tiempo, en la identificación

de semejanzas y diferencias, antecedentes y consecuentes que le dan su sentido vital, activo y actual".<sup>2</sup>

En el proceso de adquisición de la conciencia histórica se encuentran implícitos una serie de actitudes y valores que fortalecerán en el alumno su formación humana, social, intelectual y profesional, lo cual le permitirá integrarse en la historia actual "como sujeto con una participación analítica y constructiva respecto al momento que le toca vivir".<sup>3</sup>

## II. Los contenidos históricos: El aspecto alimentario.

El estudio de los procesos históricos que se exponen durante el curso tiene como eje tres marcos de referencia: la alimentación, el comportamiento alimentario y los sistemas culinarios.

Por alimentación se entiende el "proceso voluntario y consciente, susceptible de ser socializado y, como tal, presenta la síntesis de tres factores: los sistemas biológicos, la cultura y el medio".<sup>4</sup>

El comportamiento alimentario es "la realidad referida, por un lado, a los alimentos y su manipulación, cargados de atributos culturales, y por el otro, a los grupos humanos que participan y se organizan en sistemas alimentarios que se adaptan permanentemente para ser consistentes con su sistema cultural".<sup>5</sup>

El sistema culinario o sistema alimentario consiste en un "conjunto de ingredientes, condimentos y procedimientos compartidos en un contexto histórico y territorial determinado".<sup>6</sup>

<sup>2</sup> *Ibidem*, p. 180

<sup>3</sup> Graciela Guzmán Batalla "El Aprendizaje de la Historia: un espacio de contradicciones entre el currículum planeado y el vivido cotidianamente en la institución escolar" en Victoria Lerner Sigal comp. *La Enseñanza de Clio: Prácticas y Propuestas para una Didáctica de la Historia*. México: UNAM-CISE-Instituto Mora, 1990, p. 423

<sup>4</sup> Francisco Xavier Medina, "Alimentación, dieta y comportamientos alimentarios en el contexto mediterráneo", en Francisco Xavier Medina, Ed. *La Alimentación Mediterránea: Historia, Cultura, Nutrición*, próf. Francisco Grande Covián. Barcelona: Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació, 1996, p. 22

<sup>5</sup> *Ibidem*

<sup>6</sup> Isabel González Turmo, "De cómo abordar el estudio de las cocinas", en *¡A comer! Alimentación y Cultura*, Madrid: Ministerio de Educación y Cultura, 1997, p. 22

A través de la exposición de los diferentes temas se estudiarán elementos variables como la clase social, la etnia, la religión, la etapa histórica y el ámbito espacial, en función de los conceptos ya referidos, es decir, la alimentación, el comportamiento alimentario y los sistemas culinarios.

### III. Categorías para la enseñanza de la historia.

Con la intención de que los alumnos reflexionen y analicen de la mejor manera posible el acontecer histórico y puedan percatarse de la utilidad y significación del mismo, los temas del programa se estructuran de acuerdo con cinco categorías<sup>7</sup> que son: Ubicación temporal, ubicación espacial, los sujetos de la historia, la interrelación de los aspectos de la vida social y la relación con el presente.

Si bien las particularidades de cada tema determinan la forma de aplicar cada una de las categorías, es necesario señalar las siguientes consideraciones.

#### A. Ubicación temporal.

El programa se ha modificado con la finalidad de presentar una exposición lógica del acontecer histórico. Por ejemplo, el tema 4 titulado *Roma, la sofisticación de un Imperio*, inicia con el apartado "El Recetario de Apicio y la Cocina Imperial"; si se sigue al pie de la letra el orden que indica el programa, no habrá un proceso histórico, sino hechos desconectados entre sí.

Por otra parte, también existen dificultades en lo que concierne a la delimitación temporal. La mayor parte de los temas abarcan periodos muy extensos, lo que conlleva a ciertos problemas para su exposición, ya que se deben cubrir todos y cada uno de los apartados, de acuerdo con lo indicado por las autoridades de la institución. Ante tal situación el profesor debe estar atento para poder abarcar el tema sin dejar vacíos contextuales que impidan la comprensión de los sucesos.

#### B. Ubicación espacial.

En dicha categoría también se reestructura el programa, ya que éste deja de lado muchas civilizaciones representativas de la historia alimentaria. Así, una vez

<sup>7</sup> Andrea Sánchez Quintanar, "El conocimiento Histórico y la Enseñanza de la Historia", en Victoria Lerner Sigal, *op. cit.*, p. 239-248.

ubicado el ámbito espacial de la cultura a tratar, se le relaciona con aquéllas que influyeron en ella ya fuera de manera directa o indirecta. Al hablar de Roma, por ejemplo, se puede mencionar Egipto o Constantinopla; y algo similar se aplica con los temas restantes

### **C. Los sujetos de la historia.**

En el caso de la historia de la alimentación, los sujetos que la conforman se relacionan principalmente con determinados grupos y clases sociales. Cuando los alumnos revisan el temario, coinciden en señalar que el curso se orienta a sucesos relevantes relacionados con la alta cocina. Es cierto que ésta denota una cultura jerárquica tanto en el aspecto económico como en el político y social, pero la cocina tradicional es la base de la cual surge

En el desarrollo de la historia de la alimentación no deben perderse de vista todos los sectores sociales que de una u otra manera influyen en el acontecer histórico.

### **D. La interrelación de los aspectos de la vida social.**

Si bien uno de los ejes de estructuración del programa se refiere a la alimentación, se concibe a la historia, en la medida de lo posible, como una totalidad, es decir, el fenómeno alimentario se reintegra en un conjunto y se define la relación que guarda con las demás instancias. Se propone así conocer el funcionamiento de una sociedad a nivel de los fenómenos de la vida cotidiana, aparentemente intrascendentes, pero que se encuentran en la base de muchos procesos sociales, económicos, culturales y políticos, de manera opuesta también se explica cómo esos procesos influyen en el aspecto alimentario

### **E. La relación con el presente.**

Es principalmente a través de esta categoría que el docente puede fomentar en el alumno su interés por el pasado al exponerlo no como algo que ya ocurrió, sino como un suceso que se mantiene vigente de una u otra forma y que es parte constitutiva de la realidad presente. Es a través del planteamiento de las semejanzas y diferencias en los sistemas y comportamientos alimentarios, fundamentadas en las categorías antes expuestas –ubicación temporal y espacial, los sujetos de la historia, la

interrelación de los aspectos de la vida social-, que los alumnos pueden formular una idea del pasado como condicionante del presente, del cual ellos forman parte.

### 3.2. OBJETIVOS GENERALES.

Un elemento característico dentro de la actividad docente, encaminado a orientar el proceso educativo, consiste en la formulación de objetivos de aprendizaje, tanto formativos como informativos.

Los primeros incluyen cualidades y capacidades intelectuales, humanas, sociales y profesionales, que se van consiguiendo a través de diversas actividades individuales (reportes de lectura, resúmenes, etc.) y grupales (exposiciones, trabajo en equipo, etc.)<sup>8</sup>

Los objetivos informativos son, como su nombre lo indica, aquellos relacionados con la información del Programa de la asignatura impartida, mismos que son elaborados por el profesor en turno, y no por la Institución (en este caso ni el Colegio Superior de Gastronomía ni la SEP los proporcionan)

Al plantear los objetivos informativos he pretendido que los alumnos alcancen, en la medida de lo posible, los tres niveles o grados de apropiación que implican, como son el conocer (primer nivel), el comprender (segundo nivel) y el manejar (tercer nivel) la información con la que entran en contacto durante el curso<sup>9</sup>

Con base en dicho planteamiento, propongo anular un simple conocimiento memorístico, que por su misma índole se pierde con facilidad, y pretendo lograr que el alumno participe de forma activa en el proceso enseñanza – aprendizaje

Como respuesta a lo arriba expuesto, los objetivos que a continuación se formulan, inician la mayor parte de las ocasiones con el término "analizar", el cual trata de integrar los niveles de apropiación ya mencionados conocer, comprender y

<sup>8</sup> Carlos Zarzar Charur "La definición de objetivos de aprendizaje", en *Perfiles Educativos*, México, UNANM-CISE, núm 63, 1994, p 13-15

<sup>9</sup> *Ibidem* p 12

manejar. Cabe destacar que en otras ocasiones, y por motivos de redacción, comienzan con otro término, sin perder de vista el propósito original.<sup>10</sup>

Los objetivos generales presentes en todos y cada uno de los temas son los siguientes:

I. Analizar cómo las cuestiones biológicas son transformadas por el ser humano en construcciones socioculturales que cambian de acuerdo con la época, el grupo social y el espacio geográfico, entre otros factores.

La base de la que parte este objetivo va dirigida a apreciar que la comida no es simple sustento, que la idea "comer es necesario para vivir" no se refiere "sólo a la supervivencia del individuo, y del grupo, como ente biológico, sino que lo sitúa como persona que conforma su conducta dentro de una red social y según unos códigos culturales"<sup>11</sup>

Se trata entonces de considerar a la alimentación más allá de su carácter natural, y ubicarla dentro de un contexto sociocultural, es decir, en un contexto en el que intervienen tanto factores biológicos, como aquellos que son psicológicos y sociales, y que han llevado a calificarla como "hecho humano total"<sup>12</sup>

La cocina, entendida como el espacio que incluye diversas actividades encaminadas al acto alimentario (sean de producción, distribución, intercambio, preparación y consumo), es un elemento universal, presente en el desarrollo de toda sociedad humana, mas sus características varían de acuerdo a múltiples elementos

Cada grupo social adopta distinta actitud ante la comida, se alimenta según sus recursos, e incorpora o no los alimentos según su ideología

<sup>10</sup> *Ibidem*, p. 11, menciona Zarzar Charur que "es más importante la respuesta a la pregunta ¿qué quiero que aprendan mis alumnos? que la forma en que están redactados los objetivos"

<sup>11</sup> Carmen Ortiz García, "Comida e identidad: cocina nacional y cocinas regionales en España", en *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional 1988. Museo Nacional de Antropología, España, La Val Onsera, 1999*, v. I, p. 302

<sup>12</sup> *Ibidem*, p. 304

"La alimentación, en cualquier época y también en la época moderna, constituye un hecho cultural estrechamente relacionado tanto con el nivel material, biológico, económico, técnico, como con las estructuras mentales y el imaginario colectivo de cada estamento diferenciado..."<sup>13</sup>

Se trata entonces de identificar las características alimentarias de cada pueblo, acudiendo a un marco histórico que hace comprensible el proceso alimentario. Sólo así se pueden explicar y a la vez entender los cambios en los gustos, la adopción de alimentos específicos, la búsqueda de aditamentos, la necesidad de preservadores, el surgimiento de "productos-símbolo", etc. George Armelagos ha escrito que:

"Los alimentos que se consumen en la vida cotidiana y se comen ceremonialmente están prescritos por la cultura... La cultura define los alimentos comestibles y los individuos hacen su elección dentro de este menú. Los grupos sociales en el seno de la sociedad, utilizan la comida como marcador étnico".<sup>14</sup>

Es decir, que al contextualizar el fenómeno gastronómico, se puede apreciar que las construcciones socioculturales no son inmutables ni homogéneas, y lo que es comestible para determinada cultura no lo es para otra, o se utiliza el mismo ingrediente pero de manera distinta. Un ejemplo podría ser, en forma de cuestionamiento ¿Por qué los árabes musulmanes no consumen cerdo?, ¿Por qué los españoles de la Edad Media lo aprecian y lo llaman "cédula de cristiano viejo"?, ¿Cuál es la razón de los chinos para no consumir lácteos? Y por último, ¿Por qué la Europa del siglo XVI no consume productos americanos como el maíz y sí aprecia otros como el chocolate?

Las circunstancias que favorecen o afectan el proceso alimentario son múltiples  
Menciona Carlos Zolla al respecto

"La modificación del gusto, de las maneras de la mesa, de los procedimientos culinarios, la adopción de un producto, de un instrumento y, más aún, la permeación de los nuevos usos en las viejas costumbres suelen seguir ciclos más largos, ritmos más lentos. Además, se trata de procesos que difícilmente se

<sup>13</sup> Citado en María de los Angeles Pérez Sampor, *La Alimentación en la España del Siglo de Oro Domingo Hernández de Maceras, Libro del Arte de Cocina España La Vía Onsera 1998, p 14*

<sup>14</sup> George Armelagos "Cultura y Contacto: el choque de dos cocinas mundiales", en Janet Long, Coord. *Conquista y Comida Consecuencias del Encuentro de dos Mundos, México: UNAM-Instituto de Investigaciones Históricas, 1997, p 105*

manifiestan alrededor de un punto único, que admiten determinaciones múltiples ya sea por influjo del entorno ecológico (la posibilidad de disponer de determinados frutos), ya por el desarrollo de la tecnología (cocinas u hornos), ya por la cultura de los usuarios (la preferencia por ciertos sabores, ciertas texturas, ciertos aromas), la moda...<sup>15</sup>

Todos estos factores, propiciados dentro del ya citado marco histórico y por lo tanto sociocultural, responden a situaciones internas y externas, como son las invasiones, el comercio, las guerras, etc. Se puede mencionar entonces que el proceso alimentario es complejo, y que en toda sociedad va más allá de ser una actividad encaminada a satisfacer necesidades fisiológicas, ya que se convierte en un importante aspecto de la memoria histórica.

El estudio de la gastronomía de un pueblo, como un medio para el conocimiento histórico, tiene gran significado cuando no se le desnaturaliza, "cuando se puede establecer su persistencia a través de determinados periodos, cuando se ... vincula a usuarios específicos, cuando ... se puede mostrar el universo de significaciones culturales del que forma parte"<sup>16</sup>

II. Analizar el surgimiento, las características y el significado de la cocina jerárquica en distintas civilizaciones, enmarcados en un proceso de interculturalidad

Con base en el título de cada capítulo, el programa de la materia incluye las siguientes civilizaciones: China, Grecia, Roma, Arabia, España, México. El temario incluye como antecedentes aquellos sitios en los que surge la revolución neolítica, que de hecho corresponden a vanos de los territorios antes mencionados. ¿Cuál es la característica común de todos estos pueblos?, ¿Por qué se han seleccionado como punto de apoyo en la historia gastronómica? La respuesta es que en todos ellos se gesta una cocina jerárquica, producto de la difusión, de préstamos técnicos y materiales, gustos y conocimientos.

Esta cocina no es el resultado del proceso de evolución y sofisticación de una sola raíz culinaria regional, sino la síntesis de influencias gastronómicas distintas que

<sup>15</sup> Carlos Zolla, *Elogio del Dulce. Ensayo sobre la Dulcería Mexicana*. México: F.C.E., 1995, p. 138-139

<sup>16</sup> *Ibidem*, p. 213

llegan por varias vías, como la religión, el comercio y la guerra. Son estas vías también las encargadas de difundir a otras regiones secundarias una serie de influencias que modificarán las características y los gustos de cada cocina local o regional

Tanto China como Grecia, Roma, la Arabia musulmana, España y Mesoamérica, sobresalieron en determinada época y lugar, convirtiéndose en focos de irradiación cultural. Sus adelantos en labores agrícolas y comerciales transformaron los patrones alimentarios, principalmente de la élite

A través del tributo o del intercambio obtuvieron nuevos ingredientes que condujeron a nuevas actitudes ante la comida, el aspecto alimentario se introdujo en los escritos y se le vinculó a diversas características, como las dietéticas o las religiosas (el ayuno, la salud, las categorías del alimento según sus propiedades), las médicas y las culinarias (por ejemplo los recetarios) <sup>17</sup>

En cada una de esas sociedades surgieron además expertos cocineros, dedicados a la preparación de manjares especiales para las altas esferas, es decir, existe un vínculo entre cocina y clase, en donde las diferencias gastronómicas son más cualitativas que cuantitativas <sup>18</sup>

Las influencias alimentarias de estas sociedades no se restringieron a las fronteras más cercanas, por el contrario, invadieron cocinas ubicadas incluso en otros continentes.

En el caso de China, que en la actualidad ocupa el primer lugar entre las cocinas del mundo, por su misma antigüedad, permeó diversos territorios a través de la Ruta de la seda; algunas "mercancías de lujo" como ciertas especias, fueron conocidas en Europa gracias a esta ruta comercial

<sup>17</sup> Jack Goody, *Cocina, Cursine y Clase Estudio de Sociología comparada*, trad Patricia Wilson, Barcelona, Edit Gedisa, 1995, p 132-133, 248-249

<sup>18</sup> *Ibidem*, p. 248.

Otro foco de civilización lo constituyó Grecia, quien conformó una zona hegemónica en el Mediterráneo. A través de la colonización, Grecia fue transmitiendo principios alimentarios, como el uso básico del trigo y del aceite de oliva.

Grecia destaca en la historia por su arte y su democracia, aunque pocos saben que también impuso "modas culinarias", como el uso de los vinos resinados\* o el comer recostados sobre un triclinio. De Grecia es originario el primer tratadista gastronómico que registran las fuentes, además de encontrarse en ella los estudios pioneros sobre dietética.

El legado cultural griego, que se extendía desde la España actual hasta el Mar Negro, pasó a varios pueblos, como el romano, el bizantino y el musulmán, quienes a su vez se encargaron de propagarlo.

Al igual que sucedió con otras culturas, Roma se enriqueció con todos aquellos territorios que anexaba a través de la conquista, y al mismo tiempo "romanizaba" los nuevos pueblos. La expansión territorial, las circunstancias comerciales y de abastecimiento, entre otros factores, propiciaron un fenómeno de aclimatación de productos. Varios autores de la época como Plinio y Juvenal, y gastrónomos como Apicio, creador de un recetario, dejaron constancia de la sofisticada cocina imperial.

En cuanto a Arabia, hay que destacar que, de surgir en una península árida, se convirtió en una floreciente cultura que llegó a unir tres continentes a través del Islam. Abrazar la nueva religión significaba modificar la alimentación, más no excluía la presencia de múltiples refinamientos que los árabes fueron adoptando de numerosos pueblos con los que entraban en contacto.

Por su parte, España y Mesoamérica constituían verdaderos mosaicos gastronómicos, debido a la variedad geográfica y a las culturas que las conformaban. En ellas se pueden estudiar los procesos de sincretismo y posteriormente de transculturación, con los cuales contribuyeron al enriquecimiento alimentario de numerosas sociedades.

\* vinos enriquecidos con miel o flores, en cuya conservación se utilizaban resinas de árbol, ya que actuaban como antioxidante natural.

La cocina jerárquica de cada sociedad surgió en un proceso de interculturalidad motivado por diversos aspectos, ya fuera a través de relaciones de intercambio, de orden religioso o, por el contrario, relaciones de dominio y conquista, con grupos regionales o extranjeros. Si se considera a la cocina jerárquica de las diferentes culturas estudiadas como una constante histórica, debe entenderse también como el elemento que ayudará a conformar una cocina patrimonial, ligada por supuesto a las distintas clases sociales que la integran. La cocina patrimonial dotará de identidad a cada pueblo y a la vez lo diferenciará de otros.

III. Conocer y analizar los distintos valores que presentan los alimentos en la historia de los pueblos, así como el papel que desempeñan en la elección de un patrón dietético.

"Resulta que el progreso en el comer no fue igual ni simultáneo para todos los grupos humanos, ni en todos los periodos. Cada generación ha tenido su propia realidad caracterizada por exigencias y condiciones específicas. El contenido de esta realidad, a su vez, ha sido captado por esos hombres sólo en la medida en que experimentan, en que van conociendo la naturaleza y la adecuación de los alimentos disponibles"<sup>19</sup>

Una vez que el hombre conoce la naturaleza de los alimentos, enmarcada ésta en un patrón cultural, les otorga una serie de valores que trascienden las propiedades nutrimentales, y adquieren otras de complejidad mayor, como las religiosas, ceremoniales, festivas y curativas.

A través de este objetivo se pretenden estudiar no sólo las funciones más simples de un alimento, sino aquellas que contribuyen a definir a una sociedad, que la identifican y la distinguen frente a las demás.

Las significaciones culturales de los alimentos derivan de sus múltiples utilidades, existen ejemplos de alimentos básicos que incluso se usaron como moneda, o como símbolo-emblema. En caso contrario, cada pueblo presenta, en muchas ocasiones, un patrón alimentario que se guía por el rechazo de ciertos productos, como por ejemplo los alimentos "impuros" de la religión judía y musulmana.

<sup>19</sup> Sonia Corcuera, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la Historia Mexicana*. México, F.C.E., 1996, p. 10.

Los alimentos que se estudian son de diversa clase, pueden ser ciertos cereales como el maíz y el trigo, frutos como la oliva, especias como la pimienta y el chile, y productos animales como el cerdo, entre mucho otros.

Las fuentes escritas y las arqueológicas revelan datos importantes acerca de sus múltiples usos y de la continuidad en su consumo

Un rasgo común en la mayoría de los pueblos es el empleo de algún o algunos cereales, los cuales se han convertido en alimento sagrado Stanley Brandes escribe con relación a uno de ellos

"El trigo, que durante milenios fuera la sustancia de la vida en la cuenca del Mediterráneo, estaba preñado de significación religiosa ... Pensemos en el papel central que desempeña en la misa la hostia hecha de trigo, la bendición que recibe del sacerdote, su transustanciación en el cuerpo de Cristo, su consumo ritual por parte de los fieles y su poder mágico para limpiar pecados"<sup>20</sup>

En México el alimento sagrado por excelencia fue el maíz. Al respecto anota Sonia Corcuera:

"El maíz dio su nombre a las culturas mesoamericanas y se transformó en el alimento por excelencia. Para agradecer este don del cielo y corresponder al interés de los dioses, lo trataban con veneración y delicadeza. Por eso cuando lo cocían, al ponerlo sobre cenizas, manifestaban su amor calentándolo con su aliento. En esta forma evitaban que sufriera con el cambio brusco de temperatura"<sup>21</sup>

Los alimentos significativos por lo general están rodeados de mitos y leyendas en torno a su origen. Así como los mesoamericanos consideraban al maíz como un regalo divino, los griegos creían que Atenea les había obsequiado el olivo, identificaban al vino con Dionisio y a los cereales con Deméter. Quetzalcoatl dio el cacao a los toltecas y les enseñó a prepararlo, el carácter sagrado de este se extendió hasta la época virreinal. "en el siglo XVIII era ya tan grande la afición al chocolate que incluso se llegó a venerar una imagen a la que se la conocía como el Señor del Cacao"<sup>22</sup>

<sup>20</sup> Stanley Brandes, "El Misterio del Maíz", en Janet Long, *op. cit.* p. 261

<sup>21</sup> Sonia Corcuera, *op. cit.* p. 29

<sup>22</sup> Ana M. de Benítez, *Del Cacao al Chocolate*, México, Clio, 1998, p. 27

En muchas culturas el carácter sagrado de los alimentos se aprecia a través de las ofrendas; en China por ejemplo se hacían preparaciones con arroz, pato o pollo, productos considerados dignos regalos para los dioses.

Algunos alimentos, entre los que destacan nuevamente los cereales, han sido factor de unidad económica entre los pueblos de un país, y de hecho llegan a identificar a una cultura: al mencionar el arroz se piensa en China, al mencionar el trigo se piensa en sociedades europeas, al mencionar el maíz se evoca México

Lo mismo sucede cuando del producto deriva el nombre de una cocina nacional o regional, como la "cocina del cerdo" o la "cocina del aceite de oliva", lo cual indica no sólo la importancia culinaria, sino el significado cultural del alimento.

Entre los alimentos con una multiplicidad de valores, asociados a dioses, costumbres, amuletos, ayunos y curación de enfermedades, se encuentra el chile, del que menciona Janet Long

"La importancia del chile en la vida cultural de México se refleja en el uso de su nombre en dichos, alburas y canciones. A través de la historia ha formado parte del instrumental empleado por el curandero para tratar enfermedades culturales como el 'mal de ojo', o para efectuar una 'limpia', o también, siguiendo una antigua tradición, como medicamento"<sup>23</sup>

Existen diversos factores que determinan la adopción de un alimento en una sociedad, mas la elección no se dirige exclusivamente a los productos locales o disponibles, los cuales muchas veces también son despreciados. Los pueblos que desarrollan una cocina jerárquica incluyen alimentos extranjeros, los motivos que propician esta introducción son variables: moda, herencia, necesidad, fines rituales, marcadores de estatus social, etc. Poco a poco la comunidad dota de significación cultural a los productos exógenos, los cuales se vuelven indispensables

A lo largo del programa se analizarán diversos procesos relacionados con la obtención de alimentos, cuya significación cultural es tal, que quizá se pueda decir que "Cada pueblo come según su alma, antes tal vez que según su estómago"<sup>24</sup>

<sup>23</sup> Janet Long-Solis, *Capsicum y Cultura: La Historia del Chile Mexicano*, F. C. E., 1988, p. 9

<sup>24</sup> Citado en Carmen Ortiz García *op. cit.* p. 321

### 3.3. JUSTIFICACIÓN Y FUNDAMENTACIÓN HISTÓRICA DE LOS TEMAS IMPARTIDOS Y OBJETIVOS PARTICULARES.

#### Tema 1. El nacimiento de la cocina.

Los orígenes del hombre en la Tierra se remontan a varios miles de años, en los cuales la historia de la alimentación ha jugado un papel fundamental. La alimentación actual del ser humano es extraordinariamente compleja y diversa, porque complejos y diversos son cada uno de los factores biológicos y culturales que en conjunto la determinan. En el tema 1, *El nacimiento de la cocina*, se plantean precisamente los orígenes de la práctica culinaria aunados a dichos factores, a fin de establecer los antecedentes generales para las culturas que se abordan después (China, Grecia, Roma, Arabia, España y Mesoamérica, entre otras)

Independientemente de la división en subincisos, este tema se estudia conforme una división en dos grandes periodos el Paleolítico y el Neolítico. Ambos indican cuestiones alimentarias precisas, que de hecho constituyen un parteaguas en la historia de la alimentación, ya que por un lado se encuentra un consumo depredador basado en la caza, pesca y recolección y por otro un consumo fundamentado en la producción, es decir en la agricultura

Al periodo Paleolítico se le ubica desde el 2 500,000 a C . hasta el 10,000 a C . Se toman para su estudio distintas zonas de Africa, Asia Europa y America, ya que son los lugares en donde surgen y se desarrollan distintos homínidos, cuya evolución se asocia al aspecto alimentario

En cuanto al Neolítico, las fechas que se toman en cuenta comprenden desde el 10,000 hasta el 4,000 a C ., ya que es durante este lapso que grupos nómadas o seminómadas, y con una alimentación mixta, adoptan la agricultura y con esta toda una serie de actividades que darán paso a la civilización humana

Los objetivos particulares se exponen a continuación con base en una relación entre cada uno de ellos y los procesos históricos que se desarrollan durante el curso

**Objetivo 1.1.** Analizar las circunstancias y condiciones objetivas que favorecen el desarrollo de la cocina en su etapa más antigua, así como la trascendencia cultural que implica la actividad culinaria

A través de este objetivo se pretende comprender la etapa de transición del consumo del alimento crudo, con fines fisiológicos que permiten preservar la vida, al consumo de un alimento transformado a través del fuego, lo cual contribuye a establecer los inicios de la actividad culinaria.

Si "el hombre, en cuanto tal ... se ha alimentado 'sólo por necesidad' únicamente en estadios muy primitivos de su desarrollo,"<sup>25</sup> es importante, por consiguiente, plantear aquellas circunstancias y condiciones que le permitieron pasar de un estadio de "natura" a otro de "cultura", es decir, el tránsito a un periodo de modificación del gusto, de las costumbres, en donde se manifiesta un proceso de socialización fundamentado en la actividad culinaria

"Mientras la obtención de los alimentos que ofrece la naturaleza y su consumo en crudo puede ser una actividad individual, el cocinarlos supone toda una serie de tareas que requieren la colaboración solidaria de un grupo humano: para preparar y mantener el fuego; para convertir los granos en hanna, para matar las presas y hacer los trozos de carne, para repartir dentro del grupo las raciones de carne que le corresponden a cada uno ..."<sup>26</sup>

Se plantea entonces el vínculo existente entre el desarrollo cultural y el alimentario, vínculo estudiado por varios especialistas, como Faustino Cordón, español que se ha encargado de analizar los orígenes de la práctica culinaria desde el punto de vista de la Biología evolucionista. Uno de los elementos básicos que propone en sus análisis es el dominio del fuego, y lo asocia precisamente a una transformación cultural, propia y exclusiva del hombre

"... el homínido logró transformar, por el fuego, el alimento propio de otras especies en alimento adecuado para él ... sólo mucho más tarde ... resultó posible la cocción, innovación esencial ..."<sup>27</sup>

<sup>25</sup> Sonia Corcuera op cit, p 11

<sup>26</sup> Joan J. Pujadas 'Dieta y etiqueta: el papel de la gastronomía en la construcción de las identidades culturales' en Ricardo Avila et al., coord., *Estudios del hombre 7 Ensayos sobre alimentación y culinaria*, México: Universidad de Guadalajara, 1988, p 79-80

<sup>27</sup> Faustino Cordón *Cocinar hizo al hombre*, Barcelona, Tusquets Editores, 1980 (Los 5 sentidos), p 92

Otra tesis que propone Cordón, que relaciona a la actividad culinaria con la evolución humana es el nacimiento de la palabra:

"La palabra supuso un cambio tan radical en el modo de ser del homínido (el salto desde su naturaleza animal a la humana) que nos es difícil concebir cómo, sin hablar, pudieron realizar una actividad que, como la cocina, es ya propiamente humana..."<sup>28</sup>

Todas las características y condiciones naturales y culturales que se presentan en el Paleolítico, darán pauta para el posterior desarrollo de la actividad culinaria, ya que implican, por primitivas que parezcan, toda una serie de cambios cualitativos a favor de la evolución humana. Cabe mencionar como ejemplo, desde la postura erguida que alcanzó el homínido, propiciada por la búsqueda de alimento, hasta el desarrollo mayor del cerebro humano, como consecuencia del asado y de la cocción, los cuales facilitaron la masticación y derivaron en el aumento de la cavidad craneana.

Los procesos históricos que se exponen a partir de este objetivo son los siguientes:

#### A. Las características alimentarias del hombre prehistórico

Se cita al *Australopithecus africanus*, conocido como "simio bípedo", ya que comienza su existencia con una mutación genética que le permite caminar erguido. Vanos autores señalan que esta condición le fue propiciada por la búsqueda de alimento.<sup>29</sup>

Se menciona además al *Australopithecus generalista*, quien al iniciar el tránsito de una alimentación basada en la recolección (raíces, tallos, semillas, hongos, insectos, huevos y carroña) a otra fundamentada en la cacería, modifica aspectos como las costumbres y la constitución física.

#### B. El vínculo entre la práctica alimentaria y la evolución biológica y cultural a través del dominio del fuego

Para abordar este hecho se toma en cuenta al ancestro conocido como *Hombre de Neanderthal*, quien convertido en el símbolo del hombre prehistórico, habitante de

<sup>28</sup> *Ibidem*, p. 113

<sup>29</sup> Carson I.A. Ritchie. *Comida y civilización. De cómo los gustos alimenticios han modificado la Historia*. Madrid: Alianza Editorial, 1988, p. 12

Alemania y de otras regiones europeas hace aproximadamente 100,000 años, emplea ciertas técnicas para elaborar su alimento: asa directamente la carne en el fuego, además de que también fabrica, con fibra vegetal, una especie de recipientes en donde coloca agua y piedras previamente calentadas, a fin de "precocer" los alimentos.

#### C. La aparición del *Homo sapiens* como el suceso más significativo del Paleolítico.

Al disponer de un desarrollo técnico como la fabricación de arpones, lanzas, redes y trampas, el *Homo sapiens* aumenta y diversifica sus fuentes alimenticias. La inteligencia social que lo caracteriza se manifiesta en la búsqueda del agrupamiento para la subsistencia, así como en la cooperación y división de trabajo encaminadas a llevar a cabo sus prácticas alimentarias

#### D. Los condicionamientos biológicos asociados a la práctica alimentaria.

El hombre prehistórico probaba, de entre las numerosas posibilidades alimentarias que el ambiente ofrecía, con la sola limitante de excluir especies desagradables a los sentidos o dañinas, y que fueron predisponiendo cualidades biológicas de adaptación o de rechazo<sup>30</sup>

**Objetivo 1.2.** Comprender que la alimentación de la mayor parte de los pueblos del mundo incluye numerosos ingredientes y elementos gastronómicos tradicionales que proceden, sin embargo, de introducciones de origen lejano, tanto en el tiempo como en el espacio

En el tema 1 existe un apartado dedicado al estudio del lugar de origen de plantas y animales presentes en la alimentación del hombre primitivo. El objetivo que aquí se plantea tiene como propósito el que los alumnos tengan en cuenta que los productos y las técnicas culinarias de los que dispone una nación o un pueblo determinado, son consecuencia de contactos de diversa índole, que se establecieron entre ellos principalmente a partir de la revolución neolítica. En un inicio las migraciones y las relaciones comerciales fueron el medio más frecuente para llevar

<sup>30</sup> Jesús Contreras, *Antropología de la alimentación*, España, Ed: Eudema, 1993, p. 17-23.

productos de un lado a otro; sin embargo, a medida que los sistemas de transporte evolucionaron, también facilitaron el proceso, lo cual implicó a más pueblos y por lo tanto, más productos

A través de este objetivo se trata de concebir a la historia gastronómica como un proceso dinámico, en el que no existen pueblos aislados, cerrados sobre sí mismos, pues las sociedades humanas no se han desarrollado solas, sino en conglomerados compuestos de grupos grandes y pequeños que mantienen entre sí contactos estrechos.

Cuando plantea el tema del lugar de origen de los alimentos, Carlos Zolla hace referencia a un "proceso de legitimación que cada cultura proyecta como su sombra cuando se trata de mostrar la excelencia de su cocina, la bondad de su dieta y la superioridad de sus materias primas"<sup>31</sup> A continuación el mismo autor menciona ejemplos como "la cocina novohispana es deudora de la cocina andaluza", o "Francia, que no parece admitir todo lo que debe a Italia en materia de gastronomía", entre otros. Hace especial énfasis en las palabras "deudora" y "debe", aludiendo a lo propio y a lo ajeno.

A través de este objetivo se intenta explicar que todas las culturas son, en buena medida, el resultado de préstamos y mezclas que no dejan de producirse -si bien a ritmos distintos- desde épocas remotas. El ya citado Zolla dice lo siguiente

"Lucien Febvre se ha divertido en imaginar la estupefacción de Herodoto si, resucitando, volviera a hacer su pueblo, ante la flora que hoy se nos antoja característica de los países del Mediterráneo naranjos, limoneros, mandarinos, árboles todos traídos del Extremo Oriente por los árabes, cactus originarios de América, eucaliptos originarios de Australia la lista es interminable"<sup>32</sup>

El hecho de analizar este objetivo desde el primer tema facilita a los alumnos la posterior comprensión de las culturas estudiadas, así como el establecer una relación espacial y temporal entre ellas. Por otra parte, el planteamiento de este objetivo permite la ubicación del fenómeno gastronómico dentro de un contexto histórico, desde el periodo Paleolítico hasta épocas más cercanas

<sup>31</sup> Carlos Zolla, *op. cit.*, p. 100

<sup>32</sup> Citado en Carlos Zolla, *op. cit.*, p. 97

Los procesos históricos que se exponen en relación con este objetivo son:

#### A. La transición alimentaria.

A partir de la revolución neolítica se manifiesta un nuevo proceso de selección, ya que no toda la gama de plantas disponibles y sabrosas tuvo la capacidad de adaptarse a la manipulación humana. Lo mismo ocurrió con muchas especies animales, como por ejemplo ciertos peces migratorios y algunos mamíferos, que al "explotarse como alimentos fijos en algunas regiones, tendieron a resistir a la domesticación, porque había partes críticas de sus ciclos vitales que se hallaban fuera de control humano"<sup>33</sup> De igual manera, al ofrecer la actividad agrícola mayor cantidad de alimento a partir de un número menor de especies, disminuye en cierta medida la diversidad de recursos alimenticios.

#### B. El surgimiento de la cocina

Durante el periodo Neolítico surge la cocina, considerada como el espacio físico en donde se lleva a cabo el proceso de preparación de alimentos, y entendida también como una actividad en la que confluyen diversas fases y aspectos de producción (tanto vegetal como animal), de distribución (en donde influye el sistema de transporte, la presencia de un mercado, un sistema tributario, entre otros), de preparación (abarca desde la tecnología hasta quién cocina y para quién) y de consumo (trátase de comida diaria, de fiesta o ritual, los modales, el grupo de comensales, etc.)<sup>34</sup>

#### C. Las relaciones comerciales

La autosuficiencia económica de los grupos agrícolas no significó aislamiento; de esta manera las comunidades entablaron contacto a través de actividades que continuaron practicándose, como el pastoreo y las expediciones de cacería. Por otra parte, el sobrante obtenido de la cosecha, además de ayudar a la comunidad a superar las dificultades alimenticias, constituyó una base para el comercio rudimentario, dando lugar a cierta interdependencia entre las sociedades agrícolas y grupos de otra índole, como los pescadores o los cazadores.

<sup>33</sup> Mark Nathan Cohen. *La crisis alimentaria de la prehistoria. La superpoblación y los orígenes de la agricultura*, versión española Fernando Santos, Madrid: Alianza Editorial, 1981, p. 288

<sup>34</sup> Jack Goody *op cit* p. 46 y ss

#### D. Los movimientos migratorios.

Toda región agrícola estaba expuesta a situaciones de catástrofe: inundaciones, sequías, granizadas, agotamiento del suelo, todo lo cual significaba hambruna. La búsqueda de alimento o de tierras adecuadas para la siembra significó muchas veces grandes movimientos migratorios. El encuentro de sociedades, derivado de migraciones (pacíficas o invasoras), dio lugar a la propagación tanto de ideas como de prácticas alimentarias.

**Objetivo 1.3.** Comprender que la aparición de la agricultura favorece el desarrollo cultural, social, económico y político de los grupos humanos.

Al plantear este objetivo se pretende que los alumnos conozcan y analicen los factores que propiciaron el surgimiento de la agricultura en el periodo Neolítico, así como la gran trascendencia que implicó.

La aparición de la agricultura se entiende como un cambio gradual beneficiado, entre otros aspectos, por las observaciones de los grupos recolectores así como las condiciones favorables del medio ambiente.

Los recolectores se trasladaban de un lugar a otro según las estaciones climáticas, buscando diversos productos para alimentarse. Al respecto, la investigadora Teresa Rojas menciona que

"En este ir y venir, en este familiarizarse con ciclos, hábitos y secretos de las plantas, en este aprendizaje de las formas de preparar de la mejor y más agradable manera las partes de las plantas recolectadas para su consumo, es en donde se supone que estos hombres fueron adquiriendo el conocimiento necesario para iniciar el cultivo y domesticación de plantas"<sup>35</sup>

La aparición de la agricultura favorece además cambios genéticos en las plantas (el caso del maíz es el más conocido) y una mejor asimilación digestiva y nutritiva en la alimentación humana. Con la agricultura inicia la producción de excedentes, de hecho el hombre se transforma de mero depredador a productor. Asociadas a la nueva actividad agrícola, surgen modificaciones relevantes en todo ámbito del desarrollo

<sup>35</sup> Teresa de Rojas, "La agricultura en la época prehispánica", en Teresa Rojas, coord. *La agricultura en tierras mexicanas desde sus orígenes hasta nuestros días*, México, CNCA-Grainco, 1990 p. 31

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

humano, como las relaciones de parentesco, las relaciones comerciales, avances tecnológicos, sobre todo con implementos agrícolas y sistemas de irrigación; se advierte la especialización en el trabajo, el desarrollo de la cerámica y una religión incipiente, entre otros.

A través de este objetivo se estudian los diversos significados de la revolución neolítica, a la cual se refiere la mencionada Teresa Rojas como "una lenta y prolongada transformación económica, cuyos efectos sociales fueron enormes y revolucionarios".<sup>36</sup>

Dentro de los efectos socioeconómicos, cabe destacar el nacimiento de la cocina, ya que en ella se integran diversas fases y aspectos que vinculan a toda la sociedad.

La revolución neolítica se estudia tanto en Oriente como en diversas partes del Viejo Mundo, sin olvidar América, en donde sobresalen el área andina y Mesoamérica, ya que tanto en ellas "como en otras áreas culturales del mundo que también vieron el surgimiento de la agricultura, el cambio económico producido por ésta sentó las bases de la civilización".<sup>37</sup>

Se propone así el estudio de un proceso de desarrollo agrícola casi paralelo en distintos continentes, ya que es un cambio que trae aparejadas numerosas transformaciones cualitativas en la historia humana, razón por la que también se conoce como revolución neolítica

Su planteamiento como objetivo resulta importante ya que en este fenómeno histórico se encuentran las bases del desarrollo gastronómico de diversas civilizaciones abordadas a lo largo del curso

A continuación se señalan, de manera mas específica, los procesos que se exponen relacionados con el presente objetivo

---

<sup>36</sup> *Ibidem*, p 28

<sup>37</sup> *Ibidem*.

### A. Los antecedentes económicos de la revolución neolítica.

A través de la explotación de un medio ambiente propicio, así como del uso de cierta tecnología que va desde el arco, el lanzador de venablos y el hacha, hasta el empleo de la hoz, los grupos recolectores-cazadores fueron preadaptando a la domesticación a muchas especies animales y vegetales

Una vez que se adoptan la agricultura y la ganadería como la nueva base económica –combinada con la caza, la pesca y la recolección- y se logra asegurar la supervivencia, llegan otros avances que contribuyen a su vez con la práctica alimentaria. Por ejemplo el arado, el cual permitió la mezcla de los elementos fértiles de la tierra, dando como resultado mayores y mejores cultivos

### B. La especialización en el trabajo

Durante el Neolítico florecen industrias domésticas como la alfarera y la textil, propiciadas por las nuevas necesidades y los requerimientos de la sociedad agrícola. Así, la industria alfarera produjo diversos recipientes para el almacenamiento, el transporte, la preparación y el consumo de alimentos. La ganadería, por su parte, dio lugar a la cría selectiva de cabras y ovejas, cuyo pelo era utilizado en la industria textil –aparte del algodón y del lino- para crear la vestimenta o los sacos para almacenar y transportar productos

### C. La integración familiar

Entre los grupos de recolectores-cazadores, los niños significaban un estorbo, ya que se les debía alimentar durante mucho tiempo hasta que pudieran contribuir con el sustento familiar. En cambio en una sociedad agrícola, ellos auxiliaban en diversas tareas, como el desyerbe del campo, la cosecha y el pastoreo. Lo mismo ocurrió con la mujer, quien pudo participar en las actividades agrícolas al lado de los hombres y de los niños, y ya no se ocupó tan sólo de la preparación de alimentos y de la recolección. Muchos autores además destacan la contribución que tuvo la mujer durante el Neolítico, al considerarla como la "descubridora" de la agricultura, de la cerámica y de otros implementos relacionados con la práctica alimenticia.<sup>38</sup>

38. Néstor Luján, *Historia de la gastronomía*, Barcelona: Edt. Folio, 1997, p. 11-12

#### D. El surgimiento de la religión.

Las comunidades preagrícolas fueron conscientes de su dependencia hacia las fuerzas naturales en cuanto a la obtención de alimento. Por ello acudieron a prácticas mágico-propiciatorias, esperando resultados favorables en la recolección, caza y pesca. En cuanto a las sociedades campesinas, si bien tenían asegurada su existencia en la reserva alimenticia, no estaban exentas de alguna catástrofe natural, por lo cual conservaron y enriquecieron las nociones mágico-religiosas de sus antecesores.

Tales nociones se advierten en el Neolítico a través del culto a los muertos, a quienes se consideró como "cooperadores en la germinación de plantas cultivadas", y en el diseño de figurillas conocidas como "diosas de la fertilidad". Con el tiempo estas prácticas darán paso a religiones complejas, en las que se advierte aún el culto a la naturaleza y a los alimentos que otorga.

#### E. Las modificaciones dietéticas

Atañen tanto a la continuidad y al horario de consumo, como a la densidad nutrimental y los cambios metabólicos. Así por ejemplo los cereales cultivados ofrecieron, junto con otras plantas, una fuente concentrada de nutrimentos; ya no era necesario comer todo el día, sino sólo unas cuantas veces. Como la actividad agrícola y el nuevo orden social exigían trabajo organizado, este nuevo esquema de unas cuantas comidas al día no era una alternativa, sino una necesidad. La extracción de grasas y aceites elevó aún más la densidad energética, la obtención de sal de mar o de minas produjo un drástico aumento en la ingestión de sodio,<sup>39</sup> sin mencionar los hidratos de carbono, el almidón y el colesterol, que jugaron un papel relevante en el nuevo orden alimenticio.

Parte de las peculiaridades de la alimentación humana delineadas en los párrafos anteriores, se van enriqueciendo conforme se abordan los diferentes temas del programa. Se apreciará entonces que cada cultura presenta aspectos muy diversos en torno a una misma actividad: la cocina.

<sup>39</sup> Carson I.A. Ritchie, *op. cit.*, p. 41

El antecedente común, sin embargo, es la revolución neolítica, que como se ha planteado, apareció en diversos lugares, integrada por grupos humanos de distinta composición racial, que adoptaron similares ideas de acuerdo con su medio geográfico y su desarrollo sociocultural. Uno de esos grupos humanos conformó la civilización china, la cual, desarrollada en el siguiente apartado, es el primer gran ejemplo de cómo una cocina se convierte en la guía que nos ayudará a conocer parte de la estructura social, económica, política y cultural de una nación.

## **Tema 2. China y los esplendores de Oriente.**

La cocina china ha sido considerada como la más antigua, la más sofisticada y la más variada que ha producido cultura alguna. El presente tema, *China y los esplendores de Oriente*, se desarrolla a partir del año 3,000 a.C. y termina en el 907 d.C., ya que es durante este lapso que se conforman y consolidan los aspectos que hacen de la China una cocina nacional, es decir, se gestan "aquellos alimentos y modos de prepararlos que son considerados como normales, propios o típicos de un determinado país y que constituyen un signo de su identidad como grupo"<sup>40</sup>

El tema se expone de acuerdo con un orden cronológico, en el que se interrelacionan las diversas características del desarrollo histórico-alimentario chino. La división por periodos que se lleva a cabo se explica a continuación.

### **Antecedentes: La China Neolítica.**

Este es el primer periodo de estudio, se ubica entre el 3,000 y el 1100 a.C. Los vestigios arqueológicos de la época permiten conocer el avance económico y sociocultural de los grupos humanos, y con ello comprender los orígenes del sistema alimentario.

### **La época feudal.**

Es el segundo periodo de estudio, se sitúa hacia el 1,100 a.C. y termina en el 246 a.C. Durante esta etapa destaca principalmente la dinastía Chou, con la cual China se convierte en un "faro de civilización". Llamada por muchos "Edad Clásica", esta

<sup>40</sup> Jesús Contreras, *op cit* p 71

época es testigo de la inestabilidad política, y a la vez de innovaciones, sobre todo en materia económica e ideológica, ligadas por supuesto al aspecto alimentario.

### **El imperio.**

Esta última etapa se plantea a partir del 246 a C ., ya que a partir de esta fecha la dinastía Qin (llamada también Chin y Tsin) inicia una labor unificadora en cuanto a territorio y cultura, bajo un solo organismo político

El periodo de estudio termina hacia el 907 d C . con la dinastía T'ang, ya que con ella las relaciones culturales y comerciales con pueblos tan distantes como Japón, llegaron a su apogeo. Con los T'ang la red de caminos, iniciada siglos atrás, comunica todo el territorio chino, el cual abarca casi por completo la extensión actual.

**Objetivo 2.1.** Analizar la cocina nacional china como una manifestación cultural integrada por diversos elementos económicos, políticos, sociales y culturales, así como representativa de un signo de identidad entre las diversas sociedades que la integran.

La cocina de una nación, de un pueblo o de una región, no se determina tan sólo por sus recursos naturales y tecnológicos, sino que incluye una serie de prácticas, ideas y valores capaces de vincular a la sociedad. El propósito de este objetivo es considerar a la cocina nacional china como una proyección de las actividades económicas, sociales, políticas y culturales, que dotará a los habitantes de un sentido de identidad

Es sabido que en China se desarrollaron diversas cocinas de acuerdo con las características al principio citadas, no obstante se puede hablar a la vez de la gestación de una cocina nacional a partir de la época imperial, en donde los gobernantes, en su afán de unificar el territorio chino, propiciaron también la unificación de los sistemas alimentarios

¿Cuáles son las características de una cocina nacional? Menciona Jesús Contreras<sup>41</sup> las siguientes

<sup>41</sup> Jesús Contreras, "Tierra, cocina e identidad", en Antonio Gamero Aranda, comp., *Los sabores de España y América*, España: La Val de Onsera, 1999 (Añfara estudios) p. 23-25

1. "La selección de un conjunto de alimentos básicos". En este caso encuentran el arroz y el mijo, cuya distribución por todo el territorio chino estuvo ligada a actividades militares: entre los principales productos de abastecimiento que requerían los soldados, figuraban el arroz y el mijo, por sus cualidades de almacenamiento y la facilidad en su preparación. El proceso de abastecimiento trajo como consecuencia que los cereales viajaran más allá de sus zonas de cultivo, y poco a poco la gente los integró a su dieta.

Otros productos de uso común en todo el territorio, vinculados a las relaciones de intercambio comercial, fueron la soya, los cítricos y el lichi. El té, bebida consumida con fines rituales y utilizada en las altas esferas sociales, se populariza y se transforma en alimento básico durante la etapa imperial.

2. El "uso frecuente de un conjunto característico de aromas" Utilizadas principalmente en Szechuán con fines preservadores, las especias pronto se conocieron en todas las regiones, tanto por las diversas etapas de colonización y migración como por los intercambios religiosos y las actividades militares. Las especias de uso común fueron el jengibre, la casia (corteza similar a la canela), el anís estrellado y la pimienta.

3. Un "modo característico de preparar los alimentos" Las condiciones naturales del territorio chino propiciaron una adaptación positiva, reflejada en el uso del wok, los cortes pequeños para cocinar más rápido los alimentos y el uso de palillos.

4. La "adopción de una variedad de reglas relativas a los alimentos" En este inciso se incluyen tanto los modales como el valor religioso y moral del alimento, así como el rechazo de ciertos productos. En la cocina nacional china impera el rechazo de los lácteos y un modelo físico del universo que abarca el aspecto alimentario, como es el Yin-Yang.

Se trata entonces de comprender que durante la etapa imperial en China

"compartir unos hábitos alimentarios, unos modos de comportarse en la mesa, unas preferencias y unas aversiones alimentarias, proporcionan el mismo sentido de pertenencia y de identidad, y por lo tanto de diferenciación respecto a 'los otros'".<sup>42</sup>

<sup>42</sup> *Ibidem*, p. 26

Las particularidades históricas del pueblo chino permitieron crear, por lo menos durante cierta época, e independientemente de la posición social, una cocina con determinados elementos comunes, reflejo de la importancia que los chinos han concedido desde siempre al aspecto alimentario.

Los procesos históricos que se exponen en relación con este objetivo son:

A. Las peculiaridades geográficas de la región y su influencia, tanto en la adopción de determinadas actividades económicas, como de distintos productos alimenticios.

Desde los albores de su historia los chinos aparecen como un pueblo agrícola, en donde el suelo de loess (variedad de limo) de la región se cultivaba fácilmente. Sin duda existía la ganadería (cría de cerdos principalmente), pero el cultivo de cereales constituía la actividad primordial

Los chinos se dispersaron durante cientos de años para ocupar el vasto territorio actual, sin embargo, antes del 1,000 a.C. varios grupos habían ocupado la zona sureste. Se pueden distinguir, hacia esta fecha, dos zonas alimentarias: la de las terrazas y el mijo ubicada en el norte, y la del arroz y los valles bajos, ubicada en el sur.<sup>43</sup>

La zona norte es la más destacada, y aparte de ser conocida como la "cultura del mijo", emplea de manera primordial la soja. Esta será adoptada en todo el territorio, mientras que el mijo pasará a un segundo lugar.

B. El paso de una sociedad neolítica a una sociedad feudal, cuya consecuencia principal es la transición de una economía agrícola de subsistencia, a otra de agricultura intensiva

Bajo la dinastía Chou la propiedad de la tierra deja de ser comunal y pasa a manos de un Señor feudal. Se inicia entonces un sistema agrícola intensivo que requería de organización cooperativa, reglamentación y defensa, tanto de los campos cultivados como del acceso al agua. Para la defensa de las obras de irrigación se crean

<sup>43</sup> Marcel Granet, *La civilización china. La vida pública y la vida privada*, trad. Leonor Paz, México, UTEHA, 1959, p. 46.

grupos militares, cuya manutención dependerá del excedente agrícola. Este a su vez incrementa la población e impulsa las actividades comerciales.<sup>44</sup>

C. La interrelación entre las actividades militares expansionistas y la producción agrícola.

Durante la etapa imperial los gobernantes chinos, en su afán por continuar la consolidación territorial interna y fijar sus fronteras, siguieron un principio que indicaba que, para lograr someter al enemigo, habría que coordinar las fuerzas militares y económicas.

Se racionalizó entonces la agricultura para aumentar su productividad con vistas a la guerra, se generalizó el uso del arado y abono, se excavó el Gran Canal, que serviría de igual modo para el transporte de los cereales y del ejército. Es decir, el Canal creó facilidades para la distribución de cereales a escala nacional.

D. La elección alimentaria y la diferenciación cultural

"Ningún grupo humano o social clasifica como alimento todo el potencial de recursos comestibles que le son accesibles"<sup>45</sup>, y este fue el caso de China. Durante la expansión imperial la frontera china más característica la constituyó el noreste, ocupada por Mongolia y Turquestán. Aunque mantuvieron contacto con los grupos aquí asentados, los chinos nunca incorporaron alimentos que consideraban típicos del consumo "bárbaro", entre los que destaca la leche.

El rechazo de lo que ellos llaman "sangre blanca" implica un aspecto cultural, en donde el no consumir productos lácteos les proporcionaba una manera de diferenciarse de los pueblos bárbaros vecinos.<sup>46</sup>

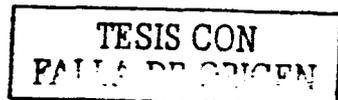
E. La unificación en las técnicas de preparación básicas de los alimentos

En la China imperial la densidad de población aumentó a medida que con la tala, roturación e irrigación fue progresando el rendimiento del suelo. Asociada a lugares muy poblados y deforestados, surge la tradición de picar y sofreír los alimentos, así

<sup>44</sup> Chou Ku Cheng et al., *Breve historia de China*, México, Edit. Guayardo, 1976, p. 13-16.

<sup>45</sup> Jesús Contreras, *Antropología*, op. cit., p. 26.

<sup>46</sup> *Ibidem*.



como la creación de utensilios capaces de economizar combustible, como el "wok". Sin embargo los recursos limitados no fueron obstáculo para constituir platillos variados, ya fueran dulces, ácidos o picantes <sup>47</sup>

**Objetivo 2.2.** Analizar la importancia de la Ruta de la seda en relación con los patrones alimentarios de diversos pueblos

El propósito de este objetivo consiste en plantear la relación estatus alimentario e intercambio comercial, ya que dentro de un contexto histórico la alimentación se presenta asociada, entre otros aspectos, a la categoría social. Menciona Jesús Contreras al respecto "los modos de alimentarse constituyen un medio de afirmarlos frente a los demás y de adquirir prestigio" <sup>48</sup>

En el caso de China, la Ruta de la seda contribuyó a la continuidad del prestigio social de diferentes pueblos. Las sociedades que entraban en contacto con las mercancías chinas, si bien estaban capacitadas para resolver su subsistencia al disponer de los excedentes suficientes, necesitaban de otras distinciones sociales que reafirmaran su cocina jerárquica

¿Cómo puede obtenerse el estatus a través de la comida?, entre los mecanismos existentes destacan "las posibilidades para elegir productos raros y costosos para impresionar a los demás", de manera que se manifieste poder socioeconómico y aun político <sup>49</sup>

Los productos que otorgaban estatus procedían principalmente de la India y de China. Esta última había establecido ciertos contactos comerciales con tierras europeas, a través de mercaderes persas, sinos y árabes, incluso antes de que el territorio chino se unificara, es decir, hacia el siglo I a C. Fue bajo las dinastías Ch'in y Han que los contactos con el extranjero se multiplicaron. De hecho el gran imperio Han fue fundado siguiendo las huellas de ChangCh'ien, personaje que realizó exploraciones diplomáticas hacia el noreste, cuando regresó y dio noticias favorables de las nuevas

<sup>47</sup> *Ibidem* p 32

<sup>48</sup> *Ibidem* p 53

<sup>49</sup> *Ibidem* p 56

zonas, los ejércitos conquistaron el territorio y controlaron la ruta comercial hacia el Occidente.

Las nuevas exploraciones fueron abriendo otros centros y rutas de comercio, que se anexaron a la vía principal la Ruta de la seda

A través de esta ruta viajaron no sólo productos, también algunas técnicas culinarias, los cuales eran empleados en su mayoría por la alta cocina, como los cítricos, el arroz, el consumo del cerdo y de las aves de corral, así como la elaboración de la pasta.

Pero sin duda los productos más reuendos eran las especias, nombre derivado del término latino *species*, que significaba "mercancías exóticas, preciadas o selectas".<sup>50</sup>

La Ruta de la seda distribuyó jengibre, casia y pimienta a sociedades tan distantes como la persa y la romana. mientras que otras que participaban en el proceso de intercambio, como la árabe, fueron asimilando poco a poco algunas influencias alimentanas, que aplicarían después en su propia cocina jerárquica

Los procesos que se explican con base en este objetivo son

A. La conformación de la civilización china a través de contactos militares y comerciales

Durante la etapa feudal se advierte una importante situación de expansión territorial. La causa principal es conseguir apropiarse de territorios sureños, rcos en metales, pieles y alimentos.<sup>51</sup>

Los comerciantes siguieron las huellas de los soldados conquistadores, establecieron mercados en zonas estratégicas que más tarde, durante el Imperio, servirán como puntos de contacto con el comercio exterior

<sup>50</sup> Eduardo Mendez Riestra. *Diccionario del gourmet. Prontuario histórico-gastronómico*, prof. Juan Mari Arzak, Barcelona, Alba Editorial, 1996 p 87

<sup>51</sup> Owen y Eleanor Lattimore. *Breve historia de China*. Madrid. Espasa Calpe 1996 (Austral, 994), p 64

## B. Contactos religiosos.

La etapa feudal se caracteriza por la intensa vida religiosa y ceremonial. Tal situación requería de un proceso de intercambio con otras regiones, a fin de conseguir productos utilizados en los ritos, como pieles y plumas. En el proceso de intercambio viajan, además de las creencias religiosas, alimentos y costumbres propios de zonas determinadas, que poco a poco se integrarán en los gustos locales.

## C. El auge de las actividades comerciales y de intercambio alimentario entre China y otras culturas.

Durante la época imperial el comercio se extendió a mercancías de amplio consumo, como los cereales, las pieles y la sal. Las relaciones comerciales, tanto en el caso de productos típicos como aquellos más cotizados, adquieren gran auge. Las regiones caravaneras vinculadas con la Ruta de la seda, situadas entre Afganistán y la meseta iraní, llevaron a diferentes tierras las especias, los cítricos, el consumo de cerdo, soja y arroz. A su vez introdujeron en China productos como el mango, el melón y el tamarindo, cuyo uso se encuentra en la alta cocina china. Con el intercambio comercial surge una "adicción" por los alimentos importados, trátese de China o de otros pueblos, ya que los productos foráneos eran muy requeridos para elaborar banquetes de acuerdo con las modas anstócratas.<sup>52</sup>

**Objetivo 2.3.** Analizar los factores ideológicos ligados a la alimentación y al lugar que ésta ocupa en la sociedad

Con el propósito de comprender los principios gastronómicos chinos en un contexto histórico muy diferente al occidental, es necesario plantear como objetivo el vínculo que existe entre alimentación e ideología, de manera que el alumno aprecie las funciones tan relevantes que presenta la alimentación en el pueblo chino. Desde tiempos muy antiguos, la comida en China se ha considerado como una devoción. Presente en la poesía, en los tratados médicos y en la pintura, el alimento ha adquirido varios significados. Y es que para los chinos la comida no sólo es saciante, sino también saludable y curativa, su ingestión les hace confiar en el éxito, en una descendencia numerosa y, en general, en una vida agradable.

<sup>52</sup> Jack Goody, *op. cit.*, p. 144

Hace ya varias centurias que muchos alimentos tienen connotaciones diversas. Por ejemplo, las mandarinas y los dátiles rojos simbolizan la fortuna. *Hosee*, la palabra cantonesa que designa la ostra, se asocia con las buenas acciones y el bienestar, y los panecillos rellenos con pasta de loto significan abundancia. Por otra parte, en China, igual que sucede con otras civilizaciones, la alimentación presenta condicionamientos de tipo religioso, dietético o moral, encaminados en su mayoría a conseguir la salud.

Desde la China neolítica se advierten situaciones en las cuales el alimento ocupa un lugar privilegiado en la ideología, pues se le asocia con los principios religiosos que rigen a la comunidad. Es hacia el siglo III a C cuando la alimentación forma parte de los esquemas cosmológicos chinos, siendo el más representativo el referente al Yin-Yang. A partir de esta etapa la idea de una alimentación sana y equilibrada se desprenderá de "la observancia de prescripciones dietéticas cuya finalidad es mantenerse en armonía con los elementos del cosmos y los poderes immanentes que lo habitan".<sup>53</sup>

Son vanos los procesos históricos relacionados con el objetivo que en este punto se expone, lo cual confirma la gran significación del alimento en la ideología china:

#### A. Las propiedades religiosas del alimento

En la China neolítica, tales propiedades se advierten a través del culto a la naturaleza y a los antepasados.

En cuanto al primero, como en todas las civilizaciones agrícolas, los chinos también buscaban en la naturaleza el sentido de la existencia y las reglas para la vida individual y social. La religión practicada era un culto a la naturaleza animada y divinizada, cuyas fuerzas y ritmos guiaban la vida del hombre. En este culto destacaba el dedicado a la agricultura, que empezaba en primavera y terminaba en otoño, asociado a los periodos de siembra y cosecha. El cereal que recibía más veneración y pleganas era el mijo, al que llamaban "Príncipe", ya que era el principal proveedor alimenticio. Los chinos también otorgaron un sentido ritual a ciertos lugares asociados

<sup>53</sup> Jesús Contreras, *Antropología*, op cit., p 22

con los productos alimenticios, como por ejemplo el "rincón suroeste" de la vivienda campesina, que era donde se conservaban y almacenaban las semillas.<sup>54</sup>

En lo referente al culto a los antepasados, así como se establecía que ciertos manjares fueran ofrecidos a deidades naturales, otros debían ser ofrendados a las almas de los ancestros, quienes para alcanzar la felicidad en el otro mundo debían disponer de bienes domésticos terrestres. Como carecían de cuerpo para consumir el alimento, se contentaban con el humo que aquel despedía. Al cumplir estas ofrendas, la comunidad se libraba de desgracias agrícolas.<sup>55</sup>

#### B. Las funciones sociales y su vínculo con la alimentación.

En cuanto a la función social que desempeñaba el alimento, el cultivo de cereales requería tanto de la división de trabajo como de la adopción de un "nomadismo limitado", en el que los labradores pasaban cierta época en el campo de cultivo. Al llegar la cosecha, se llevaban a cabo fiestas campestres, que tomaban el aspecto de feria, ya que se practicaban intercambios de productos alimenticios. La celebración de un banquete constituía el acto principal: todos los grupos reunidos, sin importar el sexo o la procedencia regional, afirmaban el sentido de solidaridad gracias a una comunión igualitaria, es decir, al hecho de compartir en la misma proporción, lo guisado en el mismo fuego.<sup>56</sup>

#### C. Los vínculos de vasallaje y la alimentación

A partir del feudalismo los alimentos son intercambiados a título de tributo o de salario. Los vasallos pagaban su tributo en proporción con la dignidad de su feudo, y el Señor retribuía a cada uno en proporciones y en orden protocolanos. Bajo este esquema la comida se convirtió en un marcador jerárquico, en un símbolo de comunión que podía denotar parentesco, clase social e incluso fidelidad. "El Señor alimenta a su vasallo. Este posee tanta nobleza como alimentación recibe, y es fiel en la exacta medida en que le alimentan." Los nobles del periodo feudal fueron considerados,

<sup>54</sup> Marcel Granet, *op cit.*, p. 121, 124.

<sup>55</sup> Carlos A. Lever, "La alimentación tradicional china" en *Agroecosistemas*, núm. 43, mayo-junio 1984, p. 13.

<sup>56</sup> Marcel Granet *op cit.*, p. 140, 144.

además de fieles, como "bellos y puros", tanto de cuerpo como de espíritu, porque su alimentación era "pura y nca", en donde más que calidad existía cantidad.<sup>57</sup>

#### D. Las explicaciones cosmológicas

Para los chinos, el gran principio que gobernaba el arte de la alimentación era el mismo que había creado al mundo: el Yin y el Yang. Surgida hacia el siglo III a.C., esta teoría presenta dos fuerzas opuestas y a la vez complementarias que aparecen en todo el universo físico y también lo rigen. El Yin y el Yang forman parte, por lo tanto, del aspecto alimentario, en donde se asocian a los ingredientes y a las diversas categorías, como lo azucarado, lo salado, lo amargo o lo agrio, por mencionar algunas.<sup>58</sup>

#### E. La elección alimentaria y la medicina

Desde tiempos antiguos la cocina china siempre consideró que salud y alimentación marchaban conjuntamente, y que ambas eran resultado de un equilibrio armonioso entre los alimentos. Es poco antes del periodo T'ang (500 d.C. aproximadamente), cuando aparece "un número considerable de libros conocidos como Cánones de Alimentos. No se trataba de libros de cocina, sino más bien de guías sobre la dieta, cuya intención principal era instruir a los miembros de la élite sobre la correcta preparación de platos equilibrados".<sup>59</sup> Comenzó entonces la incorporación y el rechazo de ciertas materias en las preparaciones de alta cocina, en las que también se apreciaba la influencia de concepciones feudales, como el Yin y el Yang.

China es ejemplo de una cultura en donde la alimentación ha interesado a sabios, políticos, filósofos, ricos y pobres. Desde la China neolítica, hasta la China de los T'ang, la preocupación por la alimentación crea las bases para el surgimiento de una cocina nacional, de una cocina jerárquica, en donde se relacionan cocina y clase, en donde se encuentran doctrinas médicas y religiosas, en donde conviven la comida exótica y la campesina, ingredientes endógenos y exógenos, una cocina rodeada de creencias y de influencias de distinta índole, propiciadas por los mismos grupos internos o por otros. Si China constituyó por algún tiempo un "faro de civilización"

<sup>57</sup> *Ibidem*, p. 256-258

<sup>58</sup> Carlos A. Lever, *op cit.*, p. 12

<sup>59</sup> Jack Goody, *op cit.*, p. 145

asiático, lo mismo sucederá en Europa con la cultura griega, que es el próximo tema de estudio.

### **Tema 3. Arte y dietética en occidente: Grecia**

Como en muchos otros aspectos, en el arte de la cocina Grecia ha sido maestra de Occidente, y aportó a diversas civilizaciones –la romana principalmente- una serie de preparaciones y fórmulas básicas que enriquecieron su gastronomía. De hecho, en la cocina griega se encuentran los antecedentes de lo que será la dieta mediterránea: el uso del aceite de oliva, de los cereales (entre los que destaca el trigo para la elaboración de pan) y, por supuesto, el consumo del vino.

El tema 3 inicia en una época en la cual la influencia griega comienza a manifestarse, tanto en la zona europea como en Asia Menor, es decir, en el siglo VIII a.C. El tema concluye hacia el siglo III a C., cuando el prestigio gastronómico griego cede el lugar a la suntuosidad de Roma

El tema se plantea con base en tres periodos que se asocian con el desarrollo histórico-gastronómico no sólo de Grecia, sino de todos aquellos lugares (desde las costas mediterráneas de la España actual hasta Persia) a donde llegó la cultura griega, a través de factores como la colonización, la conquista y el comercio.

#### **La colonización.**

Es la primera etapa de estudio, comprende desde el siglo VIII a C. hasta el final del siglo VI. ya que es durante este lapso que Grecia y las zonas por ella colonizadas transmiten su cultura a diversas regiones –aunque esta no fuera su intención-, con resultados favorables sobre todo en los aspectos comerciales y alimentarios

#### **El esplendor ateniense.**

Comprende principalmente el siglo V a C., el cual se distingue por el florecimiento cultural ateniense, de hecho, Atenas llegó a ser la ciudad cuya riqueza reconocida residía en sus arquitectos, artífices, comerciantes, dramaturgos y gastrónomos

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

Es también durante este periodo cuando el texto escrito se impone "como vehículo definitivo de la tradición cultural, mientras que la transmisión oral del saber va quedando como un procedimiento arcaico".<sup>60</sup> Ejemplo de ello son los escritos gastronómicos e hipocráticos, con los cuales Grecia inicia una tradición que será retomada por numerosos pueblos

### La época helenística.

Se ubica entre los siglos IV y III a C. Filipo de Macedonia y Alejandro Magno llevan a cabo una política expansionista, con centros tan distantes como Siracusa, Alejandría y las ciudades de Asia Menor, el pensamiento, las actitudes y la gastronomía de Grecia se tornan más variados. La nueva perspectiva del comercio griego, así como la importación de productos extranjeros, contribuyen al refinamiento y a la sofisticación culinaria.

**Objetivo 3.1.** Analizar el papel que desempeñaron algunos alimentos en el fenómeno conocido como "efecto multiplicador"

A través de este objetivo se propone integrar al tema estudiado algunos puntos de vista del investigador británico Colin Renfrew, especialista en la civilización griega, quien considera a ciertos productos como la vid y el olivo la base del llamado "efecto multiplicador".<sup>61</sup> ¿En que consiste este efecto? Renfrew lo explica de la manera siguiente:

En los inicios de la historia griega, la vid no desempeñaba un papel importante; las uvas no eran muy nutritivas ni susceptibles de ser almacenadas, a diferencia de lo que ocurría con cereales de uso general como el trigo, sin embargo resultaban deliciosas al paladar, además de que crecían en las abruptas laderas del sur del país, en las que era difícil cultivar cereales

Proporcionaban entonces un recurso alimentario alternativo en terrenos que apenas tenían valor alguno. Gracias al consumo de la uva, pronto se descubrió que el

<sup>60</sup> Carlos García Gual et al., *Tratados hipocráticos*. Madrid Edit. Gredos, 1990 t. I, p. 11

<sup>61</sup> Colin Renfrew, *The emergence of civilisation: the Cyclades and the Aegean in the third millennium B.C.*, Methuen and Co., Ltd., 1972

zumo podía conservarse en cántaros, donde se fermentaba y se transformaba en un líquido cuyo sabor era "diferente"

No es raro que todos estos factores hicieran que la comunidad dedicara cada vez más energía al cultivo y cosecha de las uvas, con lo cual se produjeron efectos secundarios inesperados en otros ámbitos. Por ejemplo, un estímulo en el trueque entre gente que carecía de uvas o de vino, pero que deseaba conseguirlos a cambio de productos que escaseaban en las zonas productoras de vid, como los cereales o el pescado.

Un único estímulo, la vid, produjo numerosos resultados. Es en esa multiplicidad de consecuencias, en el estímulo de un aspecto por otro, donde se encuentra la "energía impulsora", el incentivo mutuamente reforzante que propicia los cambios y que proporciona una situación favorable para otros. Esto es el "efecto multiplicador", pues los cambios multiplican la oportunidad de nuevas modificaciones, acelerándose el sistema a medida que funciona.

El efecto multiplicador da la oportunidad de valorar fenómenos —en este caso el alimentario— que en cierto momento podrían parecer irrelevantes y que, sin embargo, son propiciadores de transformaciones socioeconómicas y culturales. De igual forma, el efecto multiplicador se vincula con todos los objetivos y procesos históricos desarrollados en el tema 3. De estos últimos cabe señalar los siguientes:

A. El fenómeno de colonización griega, propiciado por la búsqueda de tierras fértiles adecuadas para el cultivo, así como para el abastecimiento de productos alimenticios básicos.

Una característica constante presente desde la antigüedad en el territorio griego, ha sido la lucha contra el medio geográfico, porque si bien el clima es favorable, las tierras son secas y pedregosas, adecuadas para pocos cultivos, como la vid y el olivo. Sin embargo, productos como el trigo y el ganado, no encontraban terreno generoso para su explotación.

Mientras la población no fue densa Grecia produjo alimento suficiente, pero cuando aumentó el número de consumidores, la alimentación inspiró inquietud. Así, en

el siglo VIII a.C. y "en un intento de frenar la catástrofe alimenticia, los griegos comenzaron a exportarse a sí mismos, fundando colonias en el extranjero..."<sup>62</sup>

**B. La conformación de la zona mediterránea como un importante cruce de caminos y un gran centro integrador y reexportador de influencias.**

Con la fundación que lleva a cabo Grecia, tanto de colonias en el Oriente como en el Occidente de Europa, se asiste a un despertar de múltiples actividades económicas. Tanto el comercio como la navegación se vieron beneficiados, y en cuanto a la actividad gastronómica, recibió nuevos estímulos, asociados con el desarrollo agrícola, ganadero y comercial.

La colonización griega contribuyó con la importación y exportación de productos. Las regiones como Sibaris, Crotona y Reggio en la Magna Grecia, abastecieron a la Metrópoli de jamones, cereales, miel y frutos. A su vez importaron mercancías griegas como el aceite de oliva y el vino con "aditivos", ya fueran agua de mar o resinas.<sup>63</sup>

La demanda de productos alimenticios procedentes tanto de Grecia como de sus colonias, impulsaron la fundación de nuevos sitios que facilitaron el contacto con las rutas comerciales.

Asimismo la acuñación de moneda no se hizo esperar, las imágenes grabadas daban testimonio de los productos alimenticios básicos, como eran la espiga de cebada, el racimo de uvas y la espiga de trigo.<sup>64</sup>

**Objetivo 3.2.** Apreciar cómo diversos productos generaron prácticas que no reflejan tan sólo el reconocimiento de sus propiedades alimenticias, sino que remiten a otros aspectos, como el ritual y el mítico.

El planteamiento de este objetivo tiene como principal fundamento la importancia de los tres productos básicos de la alimentación griega y su relación con los rituales.

<sup>62</sup> Carson I A. Ritchie, *op. cit.*, p. 50-51

<sup>63</sup> *Ibidem*, p. 51-52

<sup>64</sup> Néstor Luján, *op. cit.*, p. 24-25

las creencias y las percepciones del entorno por parte de los habitantes de la Grecia clásica.

El vino, el pan y el aceite de oliva fueron investidos de propiedades benéficas, incluso de orden sagrado, que llevaron no sólo a un consumo cotidiano, también ceremonial

Las ventajas de adaptación y las características en cuanto a la forma y el sabor de dichos productos y de la materia prima de donde se extraían (vid, trigo, olivo), los encaminaron a convertirlos en símbolos alimentarios. Esta identificación-adopción propició la identidad cultural de los griegos, reflejada en muchos ámbitos de la vida cotidiana. Una vez integrados a la cultura griega, estos productos gozarán de gran prestigio y serán considerados como signo de civilización.

Las funciones míticas y rituales de los alimentos ayudan a comprender parte de los sistemas culinarios de una sociedad, ya que al vincularse los alimentos con aspectos ideológicos, actúan como indicadores de los ingredientes básicos, de la disponibilidad de los mismos, así como de la influencia que ejercen en otros territorios, en donde los mismos productos se pueden adoptar como marcadores de estatus sociocultural o se integran a los patrones religiosos

Los procesos históricos asociados con este objetivo son

A. La supremacía del trigo frente a otros cereales y su significación religiosa.

La falta de tierras cultivables que condiciona la historia griega, está presente en la raíz de muchos fenómenos económicos, religiosos, sociales y políticos. El cereal indispensable en la dieta griega, no obstante la escasez del mismo, fue el trigo, el cual formaba parte de la cocina tradicional y de la aristocrática. Desde el periodo de colonización hasta la etapa helenística, el abasto de trigo constituyó el motor del desarrollo económico griego.

En torno al trigo se desarrollarán prácticas rituales, encaminadas a propiciar el abasto para la comunidad. Así por ejemplo se realizarán procesiones sagradas a Delos para honrar a Deméter, diosa dadora de los cereales.

La importancia del trigo como cereal básico se hace patente durante la etapa helenística, en donde se presentan nuevas migraciones en un intento por conseguirlo. En la misma época se aprecian magistrados especiales (el agoranomos o los sitophylaces) que reglamentan el costo del cereal, de manera que toda la población tenga acceso a su consumo.<sup>65</sup>

#### B. Los ceremoniales griegos realizados en torno al vino

Existen múltiples testimonios del consumo de vino desde épocas remotas. Obras como la *Iliada* y la *Odisea* aluden constantemente a esta bebida, y tanto en los momentos dichosos como en los dramáticos, héroes como Ulises lo toman para fortalecer su espíritu. Tal es la importancia del vino, que Esculapio no duda en proclamar que "el poder de los dioses apenas iguala a la utilidad de la viña".<sup>66</sup>

A partir de la civilización griega, el uso de la uva se impone en la preparación de bebidas alcohólicas. Escribe Francisco Xavier Medina que "el vino es un alimento que sólo marginalmente puede responder a una exigencia nutritiva. Su acción euforizante, estimulante y tonificante, como también su función social o religiosa resultan, sin embargo, muy significativas en lo que concierne a su consumo".<sup>67</sup>

Los griegos ya contemplaban estas consideraciones, sobre todo al momento de realizar su *Symposium*. Este consistía en una ceremonia bien reglamentada que tenía lugar por la tarde y noche. Durante esta reunión, el vino originaba todo un entramado de costumbres —entre las que destacan las rituales—, como el hecho de derramar el líquido en honor de Dionisio, y después entonar el "himno del *Symposium*", que inauguraba formalmente la reunión.<sup>68</sup>

#### C. El aceite de oliva: símbolo de sabiduría, de paz y de inmortalidad

Al igual que el pan y el vino, el aceite de oliva griego gozó de gran fama. "pero el carácter sagrado que llegó a alcanzar se debió no sólo a sus propiedades como alimento, sino a sus muchas utilidades".

<sup>65</sup> Jean Francois Revel. *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica, de la antigüedad a nuestros días*, trad. Lola Gaviarrón. Barcelona: Tusquets, 1980, p. 71-79.

<sup>66</sup> Citado en Néstor Luján, *op. cit.*, p. 25.

<sup>67</sup> Francisco Xavier Medina, *op. cit.*, p. 28.

<sup>68</sup> Jean Francois Revel *op. cit.* p. 87.

Y es que el aceite de oliva se empleó en la medicina tradicional, sirvió como combustible, como lubricante de las herramientas y como impermeabilizante de las fibras textiles<sup>69</sup>

Su protagonismo lo convierte "en uno de los medios pacíficos de sedentarización puesto que, necesariamente, quien plantaba y cultivaba olivos debía esperar varios años a que dieran la primera cosecha"<sup>70</sup>

El aceite de oliva, "gracia fundamental entre los griegos", estuvo presente en la mayor parte de las preparaciones, tanto tradicionales como refinadas, se le empleó en platillos con pescado, con legumbres, en las salsas y en los postres, dando a la cocina griega un toque particular que después se hace extensivo a toda la zona mediterránea europea.

Asociado con la diosa Atenea, el aceite de oliva se empleó como ofrenda, así como "combustible principal con el que los griegos quemaban sus cuerpos en la pira funeraria, y se derramaba sobre sus cenizas para que las perfumase"<sup>71</sup>

**Objetivo 3.3.** Valorar las aportaciones alimentarias griegas en la zona mediterránea, como la base de numerosos sistemas culinarios

El propósito de este objetivo consiste en destacar la influencia gastronómica que tuvo Grecia a través de la colonización y de la conquista de diversas zonas. Estos procesos son significativos ya que vinculan a Grecia con varios pueblos que absorberán las bases alimentarias griegas, para posteriormente transmitir las a otras regiones, convirtiendo al Mediterráneo en un espacio de recepción e intercambio gastronómico

A partir de productos y costumbres alimentarias griegas, como son la vid, el trigo, el olivo, las habas y lentejas, las hierbas aromáticas, la carne de cerdo, cordero y cabra, así como el queso, surgirán diversas cocinas, las cuales adoptan y/o adaptan los

<sup>69</sup> Lourdes March, "El aceite de oliva en la alimentación mediterránea" en *Alimentación y cultura*, op cit., p. 59-60

<sup>70</sup> *Ibidem*, p. 59

<sup>71</sup> Carson I A Ritchie op cit., p. 50

productos y las costumbres griegas de acuerdo con su propio contexto histórico, es decir, con base en su realidad económica y sociocultural. De acuerdo con lo anterior, se pueden citar algunos ejemplos. Dentro de la comunidad de elementos griegos destaca la llamada "tríada mediterránea", integrada por el trigo, el olivo y la vid.

En relación con el trigo, Roma fue uno de los centros más influenciados en cuanto a la elaboración del pan y el significado sociocultural que implicaba. Roma transmite a Bizancio este legado y más tarde la cultura árabe adquiere de éste las influencias grecorromanas. Cuando los árabes ocupan la zona africana mediterránea, destaca la preparación del *cus cús*, platillo hecho con trigo pero con influencia grecorromana, ya que el *puls* es el antecedente de dicho platillo.<sup>72</sup>

La valoración cultural del trigo, el aceite de oliva y el vino perduró durante la Edad Media, integrándose a nuevas connotaciones, siendo la cristiana la más difundida en la zona, sin olvidar que tanto musulmanes como judíos también incluyeron de manera importante los tres productos básicos.

Por otra parte, hay que mencionar que la región mediterránea también compartió la herencia griega referente a la dietética. Retomada por los árabes y los romanos, la teoría hipocrática discurrió a lo largo de la Antigüedad y la Edad Media, y al igual que sucedió con los sistemas culinarios, los estudios médico-dietéticos se incluyeron y modificaron de acuerdo con la realidad histórica de cada cultura.

Los procesos históricos que se desarrollan con base en este objetivo son:

A. El conocimiento de diversas características gastronómicas griegas a través de los escritos de la época.

Ciertos rasgos tanto de la preparación como del consumo de algunos productos, así como determinadas costumbres seguidas por los griegos, se encuentran contenidas en obras literarias y naturalistas. En lo que se refiere a tratados de cocina, no existe ninguno completo, salvo un escrito del siglo III a C. titulado *Los Deipnosofistas* o *El banquete de los sabios*.

<sup>72</sup> Francisco Xavier Medina, *op. cit.*, p. 24.

Compilado por Ateneo de Naucratis (colonia griega situada en el noreste de Africa), este escrito se compone de citas y recetas de más de 500 cocineros y gastronomos, en su mayoría griegos, de los cuales destaca Arquestrato

El esplendor económico del siglo V permitió a Arquestrato realizar una serie de viajes y poder así "consignar tanto la calidad intrínseca de los productos como la mejor manera de prepararlos, e incluso de consumirlos".<sup>73</sup> La obra de Arquestrato se titula *Gastronomía* o *Hedypatheia*, traducido este último como "Tratado de los placeres" A través de su obra incorpora la cocina griega a la forma escrita, y crea "un núcleo de prácticas y recetas que podían estar sujetas a una mayor elaboración en las cocinas y bibliotecas de los ricos".<sup>74</sup>

#### B. La alta cocina en la obra de Arquestrato

La cocina griega, al igual que en otras culturas, se vincula con la clase social, es decir, es una cocina jerárquica asociada a grupos que muestran diversos estilos de vida Arquestrato menciona una importante gama de ingredientes, exógenos en su mayor parte, así como diferentes preparaciones a cargo de expertos cocineros, quienes destinaban los platillos a "consumidores críticos y audaces", cuya actitud otorgaba "preeminencia al placer de consumir alimentos" Los métodos de preparación de la época asumen el papel de un factor de diferenciación cultural, así, se sabe que para el siglo V se prefería hervir la carne y no asarla Al respecto escribe Ateneo "Cuando Homero mataba vacas, no hacía salsa tan primitivo era que ni hervía la carne, ni los sesos, y asaba hasta las tripas"<sup>75</sup>

La alta cocina griega del siglo V culminará en la etapa helenística, con preparaciones exóticas y a veces exageradas en cuanto al número de platillos, lo cual les concede el nombre de "cenas ridículas"

#### C. El uso de condimentos en las recetas de Arquestrato

La mayor parte de las recetas de Arquestrato tienen como base el pescado pargo, anguilas y atún, acompañados casi siempre con una mezcla de queso y, por

<sup>73</sup> Jean Francois Revel, *op cit*, p. 38

<sup>74</sup> Jack Goody, *op cit*, p. 137

<sup>75</sup> Jean Francois Revel, *op cit*, p. 35

supuesto, de distintos condimentos, abundantes en el Ática, como el laurel, el tomillo, el orégano, la retama, la salvia, el cilantro y la malva. Tiempo después se añadirán especias como la pimienta, obtenida a través del comercio con Oriente.

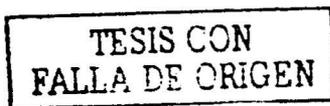
A los griegos se les atribuye "el valor moderno de los condimentos y el uso moderado de los aromas" en lo que a Europa se refiere, y en el siglo V estas cualidades se constatan ya en la obra de Arquestrato <sup>76</sup> Cuando menciona cierta receta con atún escribe que no hay que "sazonarla más que de sal... si la servís cubierta de vinagre, la despojaréis de todas sus propiedades". Si del mújol se trata, dice: "Cuidate de que este plato no te lo prepare un italiano, y menos un siciliano, porque no tienen idea de aliñar pescados y todo lo estropean" <sup>77</sup>

#### D. El lugar de origen de los ingredientes alimentarios en la obra de Arquestrato.

En la cocina griega la disponibilidad de los diferentes alimentos empleados en la preparación de los menús no dependía tanto de la variación estacional, sino del poder adquisitivo, ya que se le otorgaba, entre las clases acomodadas, gran prioridad a los productos importados, en parte por la carencia de recursos de la misma Grecia, pero también se tomaba en cuenta la zona de captura o de cultivo. Es decir, se llevaba a cabo una elección de mercancías de acuerdo con la fama o renombre de un lugar. Arquestrato muestra al respecto algunos ejemplos al escribir que "en la vasta y sagrada Samos, encontrarás un atún de tamaño considerable... cómpralo rápidamente y al precio que sea", o "Despreciad toda Angula excepto la de Atenas" <sup>78</sup>

Sin embargo, las técnicas de almacenamiento así como la "conservabilidad intrínseca" de los productos –sobre todo de aquellos perecederos como las carnes y el pescado– no hicieron posible que las sugerencias del gastrónomo se cumplieran al pie de la letra, por lo que muchas veces la gente se tuvo que conformar con las mercancías comunes

<sup>76</sup> Néstor Luján, *op cit.*, p. 23  
<sup>77</sup> Jean Francois Revel, *op cit.*, p. 38, 40  
<sup>78</sup> *Ibidem* p. 43



### E. Los productos de lujo y los contactos con el Oriente.

Alejandro Magno y sus sucesores abrieron para los mercaderes griegos las rutas del inmenso continente asiático, antes bloqueadas por el imperio persa, y los productos manufacturados orientales conquistaron a la vez el comercio mediterráneo. A través de las rutas de caravanas que surcaban desiertos y montañas, llegaban las apreciadas mercaderías de Arabia y de la India a los diversos puertos mediterráneos: madera de ébano, marfil y resinas como el incienso, y junto a ellos las especias, cuyo fin era gastronómico y medicinal, o se les empleaba para elaborar perfumes.<sup>79</sup> El artificio que alcanzó la gastronomía durante la época helenística, se asocia con la obtención de especias a través del comercio, ya que los platillos que incluyen azafrán, comino y pimienta, son los representativos de la época.

### F. La complementación del esquema alimentario griego a través de los escritos hipocráticos

Se ha denominado *Corpus Hippocraticum* a una colección de escritos médicos griegos que abarcan más de cincuenta tratados que tocan diversos temas, entre los que destacan "El pronóstico", "Sobre los aires, aguas y lugares" y "Sobre la dieta". El *Corpus* constituye la primera colección de textos científicos del mundo antiguo; son obra tanto de Hipócrates como de otros médicos de su generación, o de sus discípulos más próximos, es decir, se escriben en las últimas décadas del siglo V y en los inicios del siglo IV a C.<sup>80</sup>

El médico hipocrático ponía especial atención en la dieta a fin de "evitar cambios bruscos, a la vez que procura no debilitar demasiado al paciente con un régimen alimenticio severo o contraproducente". Se proponía entonces, a través de la medicina hipocrática, "un método dietético que no sólo trate de medicar al enfermo, sino de prevenir la enfermedad antes de que ésta se desarrolle".<sup>81</sup> El *Corpus Hippocraticum* estudia el sistema alimentario asociado a medidas higiénicas y terapéuticas, con especial atención en los defectos y cualidades relacionados con una situación nutricional determinada.

<sup>79</sup> Jill Norman, *El gran libro de las especias*, Madrid, El País-Agular, 1991, p. 7, 10, 152.

<sup>80</sup> Carlos García Gual, *op. cit.*, p. 10.

<sup>81</sup> *Ibidem*, t. III, p. 10.

La supremacía gastronómica griega tuvo vigencia por medio de distintos factores. Por una parte fue retomada por numerosas culturas que recibieron su influencia, como Roma y Bizancio, que a su vez transmitieron el legado a otros lugares.

Por otra parte, lo que en Grecia inició con un periodo de colonización, terminó por convertirse, hacia el siglo IV a C., en expansionismo militar que llevó la cultura griega aún más lejos. El "ars magica" griego, el "arte de cocinar", encontró a su principal sucesor en Roma, quien enriqueció, con un estilo propio, la herencia cultural de Grecia.

#### **Tema 4. Roma, la sofisticación de un Imperio.**

La cocina de la Roma imperial —conocida de manera errónea por sus excesos— destaca porque logró ennoblecer y refinar el régimen alimenticio, no sólo de la misma Urbe, sino de varias de las provincias conquistadas, como Hispania (la actual España).

Si bien antes de la época imperial la cocina romana era sobria y austera, fueron el auge comercial y el bienestar económico derivados de la expansión militar, los que la transforman en una cocina estructurada con base en cierta universalidad de productos, pues para el siglo I a C. a Roma llegaba "cuanto producen y preparan todos los pueblos", en Roma se combinaron los más variados ingredientes y se mezclaron "las diferentes latitudes del cielo y de la tierra".

El tema 4 comprende el periodo que va de Augusto a Trajano, es decir, del 27 a.C. al 117 d.C. Se menciona a Augusto porque, además de ser el iniciador de la época imperial, es quien consigue para Roma una era de paz que permite establecer un Estado firme y seguro.<sup>52</sup> Su sistema político-administrativo será el baluarte central del gobierno de sus sucesores, por lo menos los del siglo I d.C.

Bajo el gobierno de Trajano (98-117) el Imperio consiguió su máxima expansión territorial, lo cual significó la constancia en la afluencia del lujo y la riqueza, apreciados

<sup>52</sup> Pierre Grimal, *El mundo mediterráneo en la Edad Antigua III en La formación del Imperio romano*, España, Siglo XXI Editores, 1974, p. 200 y ss.

en múltiples ámbitos (se encuentran, por ejemplo, modificaciones en la vivienda, gran auge en la trata de esclavos y, por supuesto, el refinamiento culinario)

Es durante la etapa imperial cuando también aparecen los primeros gastrónomos romanos, entre ellos Apicio, cuyo recetario se ha leído y estudiado desde la Antigüedad hasta nuestros días. Numerosos escritores de la época, como Séneca, Suetonio y Plinio, dejaron testimonio de diversos aspectos alimentarios del Imperio, el cual englobaba dentro de sus fronteras una parte de las regiones más prósperas de Europa, África y Asia.

En cuanto a la exposición del tema, es necesario señalar que, debido a que la mayor parte de los procesos histórico-gastronómicos a tratar surgen en el mismo lapso, que de hecho es muy breve (finales del siglo I a.C. y principios del siglo I d.C.), no se lleva a cabo una explicación basada en la cronología propiamente dicha, sino en los aspectos económicos, sociales y culturales relacionados con la alimentación.

**Objetivo 4.1.** Analizar los múltiples procesos que se desencadenaron como consecuencia de la expansión del Imperio Romano.

A través de este objetivo se intenta valorar tanto los procesos que surgen, como aquellos que se reafirman o se modifican en el ámbito alimentario, a partir de la conformación del Imperio romano y de su expansión.

Si se comprende ese ámbito alimentario "no como un fruto estático predeterminado por la geografía, sino como un fenómeno cuya variación temporal depende en buena medida de que especies o variedades resultan disponibles en cada momento",<sup>53</sup> tanto Roma como los diversos pueblos involucrados en la expansión imperial, darán testimonio de cómo las relaciones económicas, culturales y militares, enriquecen, varían o limitan los sistemas alimentarios.

<sup>53</sup> Esteban Hernández Bermejo "Biodiversidad agrícola y alimentación en la península Ibérica: evolución desde los siglos VII al XVII" en Isabel González Turmo y Pedro Romero de Solís, eds. *Antropología de la alimentación: nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*, España 1996 p. 137.

A medida que se extiende el Imperio, ya sea por Europa o el Oriente, llegan a Roma productos que modifican por completo los patrones alimentarios, austeros o frugales en todos los estratos sociales. Se puede decir que a partir del intenso contacto alimentario que mantiene Roma con sus provincias, se forja, por primera vez en la historia, una cocina con base en una multiplicidad de ingredientes extranjeros.

La expansión del Imperio trajo beneficios a las actividades económicas, entre las que destaca la agricultura. El arribo de los nuevos productos y su posterior demanda, propicia la aclimatación tanto de plantas como de animales. Los estudios botánicos, los tratados de agricultura, así como el mejoramiento de algunas especies nativas como la higuera, son algunas de las consecuencias del proceso de expansión e intercambio.

Por otro lado, así como Roma adquiría también "romanizaba", ya que con los soldados y los comerciantes romanos llegaban costumbres de la Metrópoli a las distintas provincias que comprendía el Imperio. Roma se engrandecía, así como también sus dominios, quienes en el momento de exportar a Roma ya no materia prima sino manufacturas como el garum, los embutidos, ciertos vinos, miel y aceite de oliva, constituían importantes presencias gastronómicas fuera de su territorio. El caso más representativo de este suceso se encuentra en Iberia.

Con el planteamiento de este objetivo los alumnos pueden advertir además la continuidad en diversos procesos, como por ejemplo el que atañe a la biodiversidad agrícola y alimentaria en la zona Mediterránea, iniciada centurias atrás por los cartagineses y los griegos y enriquecida por el Imperio romano.

De acuerdo con este objetivo, los procesos históricos que se plantean son:

#### A. El suministro de trigo como factor propiciador de actividades militares

Los antecedentes de la Roma imperial se encuentran en las numerosas conquistas realizadas principalmente hacia el siglo I a. C. Una vez que los romanos contaron con un vasto ejército, encargado en primera instancia de obtener nuevos territorios y después de vigilar sus fronteras, el suministro de trigo para la alimentación de los soldados fue la necesidad primordial.

El trigo presentaba grandes ventajas, sobre todo en tiempos de guerra, ya que se conservaba con facilidad, y aunque los soldados podían añadir otros alimentos de acuerdo con la zona en que se encontraban, el pan o las gachas seguían representando el alimento básico

Si bien en Europa crecían la cebada y el centeno, no se podían tratar con la misma facilidad, además de que el pan hecho con trigo era considerado como "signo de civilización", sólo consumían la "comida de la vergüenza" o el pan de cebada, aquellos soldados castigados que se habían rehusado a combatir.<sup>84</sup>

En la medida que Roma extendía sus fronteras, también aumentaba la necesidad del aprovisionamiento de trigo. Muchas de las invasiones y conquistas que llevaron a cabo los romanos (como fue el caso de Egipto y de España), se realizaron "para garantizar los constantes suministros que necesitaban sus soldados del alimento universal". Asimismo pusieron especial atención en las rutas marítimas y terrestres a través de las cuales se proveía de cereal tanto a los ejércitos como a la ciudad romana, y si alguna presentaba peligro —como sucedió con Grecia, que era asaltada frecuentemente por piratas y bandoleros— se daban a la tarea de dominarla

Fue durante la ocupación de numerosas regiones, que los romanos transmitieron la "cultura del pan", entonces "se podía ver cómo los bárbaros . . . seguían haciéndose su pan, y cómo sus amigos y parientes, que admiraban a los romanos, comenzaban a probarlo primero, y a imitarles en sus costumbres alimenticias después" <sup>85</sup>

**B. El apogeo comercial romano como principal causa del surgimiento del lujo gastronómico y de la aclimatación de productos extranjeros**

La etapa imperial trajo consigo la seguridad, el orden y la regularidad en numerosas actividades. Así, Roma y sus provincias pudieron practicar distintos tipos de tráfico, como el postal, el político o el administrativo. Sin embargo, el que más auge tuvo fue el comercial. A éste contribuyeron factores como la unidad de monedas, pesos y medidas, el periodo de paz, la explotación de las nuevas tierras y la conquista

<sup>84</sup> Carson I A. Ritchie, *op. cit.*, p. 57

<sup>85</sup> *Ibidem*, p. 56

de Egipto, que abrió de lleno la ruta hacia el Oriente a través de un camino mucho más corto.<sup>66</sup>

La red de caminos que se construyó en todo el Imperio, también brindó al comercio grandes ventajas, las calzadas fueron el medio propicio para que a los almacenes romanos llegaran "los productos de todas las tierras y de todos los mares, lo que producían todas las estaciones del año lo que creaba el trabajo de los helenos y de los bárbaros".<sup>67</sup> Como parte de las consecuencias inmediatas del auge comercial, se encuentran el surgimiento del lujo gastronómico y, favorecida por éste, la aclimatación de productos extranjeros

### C. El proceso de aclimatación

Durante el periodo republicano –sobre todo hacia el siglo I a C - se introdujeron algunos animales y plantas que figuraban en los platillos aristócratas. No obstante, es durante la etapa imperial que se registra el mayor número de especies importadas. La aclimatación de éstas se llevó a cabo a través de injertos o de la cría artificial, si se trataba de animales. Fue tal el grado de desarrollo del mejoramiento y de la multiplicación de las especies, que para los inicios del siglo II d C, en Italia se cultivaban plantas orientales y occidentales, desde el loto africano hasta el melón persa.<sup>68</sup>

En cuanto a las especies animales, la cría y la domesticación de aves fue la más relevante. La demanda de la carne de pavo real, la pintada (gallina de Guinea) y el faisán, convirtieron a la cría en "industria avícola". Junto a ésta se crearon viveros artificiales de ostras y de caracoles, así como granjas para liebres traídas de la Galia. De los peces, el más apreciado fue el escaró, que sólo se encontraba en las aguas cercanas a Creta y a Rodas, los romanos trataron de aclimatarlo en sus mares, situación muy criticada sobre todo por Plinio el Viejo, que al respecto escribió "De este modo la glotonería se procura mediante la transplatación de peces un bocado exquisito, y dio al mar un nuevo morador".<sup>69</sup>

<sup>66</sup> Jill Norman, *op cit*, p. 8

<sup>67</sup> Ludwig Friedlaender, *La sociedad romana. Historia de las costumbres en Roma, desde Augusto hasta los Antoninos*, trad. Wenceslao Roces. México: F. C. E., 1947, p. 800

<sup>68</sup> Néstor Luján, *op cit*, p. 33

<sup>69</sup> Citado en Ludwig Friedlaender, *op cit*, p. 800

#### D. La aclimatación en las provincias romanas.

La adopción romana de productos extranjeros y su posterior aclimatación en sus provincias, modificó tanto el paisaje como el tipo de alimentación. A través de las rutas comerciales viajaron muchos cultivos, como la cereza y el pistache, pero sin lugar a dudas los más representativos fueron la vid y el olivo.

Ocupados en gran parte de las actividades cotidianas, el aceite de olivo y el vino tenían gran demanda en Roma, por lo cual consiguieron que en sus provincias también se explotaran. Sin embargo, "la zona de dominación de estas dos sustancias alimenticias hubo de irse afirmando poco a poco a costa de desplazar a la cerveza y a la grasa animal", que eran de hecho productos representativos de muchos pueblos europeos.<sup>90</sup> Roma lleva las bases de la oleicultura y de la viticultura a provincias como Britania y la Galia, en esta última fue tanto el éxito en la producción de vino, que luego los mismos romanos restringieron el cultivo de la uva y la vinificación, a fin de favorecer a los productos italianos.

La mayor influencia en cuanto a las costumbres alimentarias romanas se presentó en Hispania, con bebidas a base de cereales y el gusto por las especias, por mencionar sólo algunas. En Hispania se preparaba y se consumía uno de los condimentos más famosos de Roma: el garum, salsa elaborada con pescado en salmuera, fermentado y luego filtrado.<sup>91</sup> La manufactura de éste, al igual que la de la miel, el jamón, el pan, el aceite y determinados vinos, adquirieron más renombre que los elaborados en la misma Italia.

Aunque muchas regiones no adoptaron los usos alimentarios romanos, se vieron favorecidas ante la afluencia de los nuevos cultivos, con los cuales enriquecieron, muy a su estilo, su propia gastronomía.

**Objetivo 4.2.** Considerar el recetario de Apicio como un testimonio para conocer algunas características de la alta cocina de la Roma imperial.

<sup>90</sup> *Ibidem*, p. 807.

<sup>91</sup> Xavier Domingo, "La cocina precolombina en España", en Janet Long, *Conquista y comida*, op. cit., p. 21.

Con este objetivo se pretende valorar los recetarios de cocina como una fuente que permite el conocimiento y el estudio de ciertos aspectos económicos, sociales y culturales de un pueblo, una clase social o una época.

En el presente objetivo, el recetario que sirve como base para el acercamiento y la comprensión de la alta cocina romana, corresponde al llamado *De Re coquinaria*, escrito por Marco Gavio Apicio, quien vivió en el siglo I d.C. El Diccionario Literario Bompiana dice de Apicius lo siguiente: "Con su nombre nos ha llegado un tratado, *Del Arte de cocinar*, que habría escrito para uso de cocineros señoriales ...". Así, las más de 400 recetas que componen el escrito consignan platillos elaborados por y para la aristocracia romana.<sup>92</sup>

Ubicado en un contexto histórico y en un territorio determinado, el recetario de Apicio puede proporcionarnos valiosa información, ya que, como afirmaba la historiadora Guadalupe Pérez San Vicente, "si desaparecieran todos los libros de una cultura, exceptuando sus libros de cocina, podríamos reconstruir buena parte de su perfil histórico".<sup>93</sup>

¿Qué información se puede obtener? En primer lugar, características del sistema culinario, es decir, el tipo de ingredientes, condimentos y técnicas de preparación. De estos datos se desprenden otros, que responden a preguntas como ¿Este sistema culinario es exclusivo de una clase social?, ¿Se apoya en la cocina tradicional romana?, ¿Los ingredientes son endógenos?, ¿Se aprecian influencias de otras cocinas?

A través de estas preguntas, así como de la contextualización histórica y geográfica del recetario, se identifican las siguientes particularidades: platillos hechos con ingredientes exógenos en su mayoría, como consecuencia de la expansión territorial del Imperio, y que después serán aclimatados. Predomina el exceso de hierbas de olor y de especias, las cuales, por su alto costo, no se encuentran a

<sup>92</sup> Eduardo Méndez Riestra, *op cit.*, p. 32

<sup>93</sup> Jorge Nacif Mina, comp., *Charlas sobre gastronomía meucana Guadalupe Pérez San Vicente*, México: AGN, 2000, p. 33.

disposición de todo estrato social. Se advierten además influencias de la cocina griega, como el uso del garum, o la confección de albóndigas y croquetas.

Cada ingrediente y cada técnica aportan datos acerca de las actividades agrícolas o comerciales, así como también de la evolución de los gustos: el recetario da cuenta de los aromas, los sabores, los condimentos y los productos que caracterizan una época, y que en la actualidad son difíciles de comprender. Cabe entonces acudir nuevamente al contexto histórico y preguntar, ¿Por qué son apreciados ciertos sabores y aromas?, ¿Cuál es su significado sociocultural?, ¿Por qué se buscan tan afanosamente?, todo ello con el fin de reconstruir las prácticas alimentarias

Menciona Jean Francois Revel que "los grandes libros de cocina son . . . fruto de la búsqueda, la invención, o el reflejo de un cambio, y no de la rutina".<sup>94</sup> El recetario de Apicio muestra precisamente la coyuntura histórico-alimentaria de Roma, en donde la cocina se refina, la cocina tradicional cede el paso a una cocina sabia, en la que el sentido de la invención, la renovación y la experimentación propias de la época, también se manifiestan

**Objetivo 4.3.** Considerar los escritos históricos y literarios de la época imperial romana como una fuente para conocer algunos aspectos de la gastronomía en la **Metrópoli**

La finalidad de este objetivo consiste en plantear que, si bien existieron en Roma recetarios como el de Apicio, que describe parte de la alta cocina, existen a su vez otros testimonios que aportan datos alimentarios no sólo de la alta cocina, sino también de la cocina tradicional romana

A través de las obras de diferentes autores, es posible entender la situación histórica de la época y cómo se desarrolla la gastronomía, y el porqué de su rechazo o de su aceptación

La etapa de formación y consolidación del Imperio romano, coincide con un auge en la prosa y en la poesía, son varios los autores que mencionan aspectos

<sup>94</sup> Jean Francois Revel, *op. cit.*, p. 33

relacionados con la cocina, ya sea la aclimatación de plantas y animales, la descripción de las costumbres culinarias, la importancia de productos como la vid, o de actividades como la apicultura, por citar sólo algunos. Plinio, Juvenal, Marcial, Petronio, Horacio, Virgilio, Suetonio, nos proporcionan innumerables detalles, una gama variada de la existencia diaria en las calles de la gran metrópoli.

Sin embargo, la mayoría de estos autores ensalzan la cocina tradicional y estigmatizan la cocina aristócrata que se está conformando, acusándola de pesada y complicada. La confrontación entre estos autores y Apicio, evidencian que "la historia de la gastronomía es precisamente una sucesión de cambios, conflictos, distanciamientos y reconciliaciones" entre la ya mencionada cocina tradicional y la alta cocina.<sup>95</sup>

Si, como afirma Revel "la cocina es un perfeccionamiento de la alimentación", los testimonios de la época nos ayudan a comprender la transición de un sistema alimentario, transición que muchas veces resulta desprestigiada por los "nuevos ricos", es decir, aquellos romanos que en su afán de impresionar a sus invitados, recurrían no a combinaciones, sino a mezcolanzas de ingredientes lo cual "incitaba a los verdaderos aficionados a retornar periódicamente a la cocina del terruño".<sup>96</sup>

La crítica constante de los escritores hacia las modificaciones alimentarias, nos informa además de una "revolución gastronómica", en la que la cocina tradicional romana, en estrecha relación con la naturaleza, da origen a partir de la época imperial, a una cocina cuya influencia dotará de sofisticación a numerosas culturas.

Los procesos históricos que se exponen con base en este objetivo son los siguientes:

#### A. El lujo gastronómico

Antes de que iniciara la época imperial, la vida romana se encontraba, en general, ligada a lo que la naturaleza de la región otorgaba, y se consideraba como superflua y contraria "toda satisfacción artificial de las necesidades humanas".

<sup>95</sup> *Ibidem*, p. 30

<sup>96</sup> *Ibidem*, p. 29

ESTA TESIS NO SALE  
DE LA BIBLIOTECA

Esta idea originó ciertas polémicas durante el Imperio, puesto que la frugalidad alimentaria –sobre todo de las altas esferas sociales– desaparece. Factores como el apogeo comercial y las fortunas derivadas de éste, terminaron “convirtiendo en una necesidad, a la par con las demás mercancías, los medios alimenticios empleados en el extranjero”.<sup>97</sup>

A medida que Roma se convertía en “el centro del mundo”, tanto los artículos suntuarios como los de primera necesidad alcanzaron precios altísimos; los usos sociales se modificaron ante la ostentación y la inmensa gama de productos que fluían a la Urbe. La gente comenzó entonces a avergonzarse de costumbres como el utilizar platos de barro y no de plata para comer; incluso las clases sociales más pobres hicieron lo posible por conseguir algún objeto de este metal, fuera un vaso o cualquier otro recipiente, que si no se usaba a diario, podía empeñarse a cambio de alimentos importados.

La situación alimentaria de la Roma imperial condujo a sus gobernantes a crear “leyes suntuarias”, cuyo propósito era “restringir y controlar el gasto de los festines y reprimir el lujo ostentoso o ruinoso”.<sup>98</sup> La gran demanda de alimentos extranjeros dio lugar a un proceso de aclimatación y de mejoramiento de las especies vegetales y animales, que también fue criticado y combatido por muchos escritores de la época

#### **B. La influencia imperial en numerosos círculos sociales a través de la celebración de banquetes públicos**

La población romana estaba conformada por gente de todas las nacionalidades, principalmente a causa de las masas de esclavos que fluían incesantemente a Roma, procedentes de las provincias imperiales y de las regiones “bárbaras”, y cientos de los cuales adquirían año tras año la libertad, pasando a engrosar las filas del Tercer Estado.<sup>99</sup> Una ocasión en la que coincidían varios estratos sociales romanos - desde los senadores hasta los libertos -, era la celebración de banquetes públicos ofrecidos por el emperador en días de grandes solemnidades, como la consagración de algún templo

<sup>97</sup> Ludwig Friedländer, *op cit*, p 778

<sup>98</sup> Jean Francois Revel, *op cit*, p 47

<sup>99</sup> Ludwig Friedländer, *op cit*, p 35

El reglamento de los banquetes recomendaba orden, disciplina y buenos modales, pero rara vez se cumplía al pie de la letra. La comida variaba de acuerdo con los gustos del emperador en turno, pero todos pusieron especial cuidado en utilizar distinta vajilla para diferenciar entre una y otra clase social. Lo mismo sucedía con la vestimenta, pues tanto la servidumbre, como los libertos, los senadores y los demás estratos presentes, debían distinguirse a través del uso de ciertas insignias

La celebración de los banquetes también era la ocasión para que los nuevos ricos conocieran la "moda culinaria" y después la trataran de imitar en sus reuniones propias. Y es que las ideas, aficiones e inclinaciones alimentarias del emperador, su familia y sus "favoritos", influyeron de manera relevante tanto en la corte como en las clases inferiores. Los súbditos solían esforzarse en imitar los actos de los soberanos, con lo cual los platillos o alimentos se popularizaban con rapidez.<sup>100</sup>

Abundan ejemplos en donde el liberto, en su afán por igualar el lujo del banquete imperial, quedaba "endeudado hasta las cejas [e iba] derecho a la ruina"<sup>101</sup> Finalmente, los banquetes constituyeron a su vez uno de los medios en donde se formaba la opinión pública, pues en ellos se ponían en circulación noticias y novedades, con lo cual su importancia se mantuvo vigente varios siglos.<sup>102</sup>

Cuando se estudia la cocina romana a través de los escritores de la época, incluyendo a Apicio, se le juzga muchas veces como pesada e indigesta. Sin embargo, hay que considerar que la cocina romana es un reflejo de las circunstancias históricas en donde la pasión por lo extraño, lo curioso y lo exótico, despierta a la vez la imaginación culinaria. El arte de distraer, divertir y sorprender a través de un platillo, responde a las condiciones de bienestar económico, que llevaron a tener al alcance productos nunca antes vistos ni pensados

El suceso de retroalimentación que vive Roma con distintas regiones se presentará siglos adelante, bajo otras condiciones históricas, con la cultura árabe, otro gran ejemplo de sofisticación culinaria

<sup>100</sup> *Ibidem*, p. 36-37

<sup>101</sup> Jean Francois Revel, *op cit.*, p. 47

<sup>102</sup> Ludwig Friedlaender *op cit.* p. 264

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

## **Tema 5. Arabia y el Islam: la unificación culinaria.**

La incursión que lleva a cabo el Islam en numerosos pueblos a partir del siglo VII d.C., tiene gran relevancia dentro de la historia de la alimentación. Si bien la Arabia preislámica ya figuraba en el tráfico de mercancías entre Oriente y Occidente, y ya sobresalían lugares como La Meca, Yatrib (posteriormente llamada Medina) y Taif, es a partir de las conquistas militares mahometanas cuando también surgen conquistas gastronómicas, que repercutirán de manera crucial tanto en los territorios dominados como en sus fronteras.

El intercambio cultural que tuvieron los árabes con otros pueblos, iniciado a través de la invasión religiosa, les permitirá enriquecer su patrón alimentario, sobre todo con la adopción de nuevas técnicas, nuevos productos y una serie de refinamientos que transmitirán después a todo aquel territorio con el que establezcan contacto, ya sea a través del comercio, de la guerra o del propio islam.

Se puede decir por lo tanto que los árabes son deudores de civilizaciones como Constantinopla -y con ella de los romanos y de los griegos-, de Siria, de Persia, de Bagdad, de China, de Egipto y de la India, entre otras. Sin embargo, el mejor ejemplo de un proceso de intercambio e influencia alimentaria mutuo, lo constituye España. Por otra parte, en materia médico-dietética, los árabes también juegan un papel significativo, al ser herederos del legado grecorromano y al mantenerlo vigente durante toda la Edad Media.

En cuanto al desarrollo del tema, éste se divide en tres etapas.

### **El nacimiento del islam y los primeros siglos de expansión.**

Esta primera etapa comprende desde el siglo VI, en el que se ubican los antecedentes del movimiento religioso, hasta finales del siglo VIII, cuando el Islam ha adoptado numerosas características culinarias de diversas culturas.

### **La España musulmana.**

Este segundo periodo de estudio abarca desde el siglo VIII hasta el siglo XIII, es decir, inicia con la invasión de los árabes y culmina con la reconquista de sitios

importantes como Sevilla y Toledo. Si bien el espíritu islámico se refugia en la zona de Granada, la cual cae hasta 1492, el período que se plantea responde al apogeo de la civilización hispanoárabe y, por supuesto, al de la cultura alimentaria.

El territorio español que se ve involucrado principalmente en la conquista árabe es lo que hoy se llama Andalucía - Al Andalus - . Otro sitio que también se menciona es el oriente de Andalucía, conocido en ese entonces como Sharq Al Andalus, y que en la actualidad comprende desde Murcia y Valencia hasta parte de Cataluña. Aunque éstas no estuvieron bajo el dominio árabe, el hecho de conformar la frontera musulmana, dio como origen una cocina que incorporó gran cantidad de elementos de origen árabe.

### **La medicina y la alimentación.**

La última etapa del tema comprende desde el siglo VII, ya que a partir de éste la herencia griega, presente en muchos territorios dominados por el islam, llega a pertenecer a la cultura árabe. El tema concluye hacia el siglo XIII, en que aparece un recetario en la península Ibérica y que sirve de base para la comprensión de los principios alimentarios musulmanes, su relación con la dietética y las diferencias que existen con el patrón alimentario hispano.

**Objetivo 5.1.** Analizar la conformación de la cocina jerárquica árabe a partir de las irrupciones en diversos territorios

A través de este objetivo se intenta conocer el cambio que experimentó la cultura árabe en el terreno alimentario, ya que a partir de la muerte de Mahoma y a través de las invasiones musulmanas en diferentes territorios, la tradición culinaria comienza un período de sofisticación, misma que se aprecia en varios escritos árabes.

Si bien los musulmanes regían su alimentación por aquellos preceptos indicados en el Corán las múltiples conquistas que realizaron así como las relaciones comerciales iniciadas tiempo atrás, los pusieron en contacto con refinamientos gastronómicos que no tardaron en adoptar. En este proceso los árabes toman el legado grecorromano, bizantino y persa y lo difunden en todos los pueblos en los que se establecen, enriqueciendo a su vez las cocinas locales.

La cocina inicial árabe, relacionada de una manera íntima con los productos disponibles de la zona, da paso a una cocina jerárquica, reflejada en los libros de cocina escritos en los distintos territorios que ocupó el Islam. Refendos a la "cocina de corte", estos escritos citan "patrones de consumo ostentoso", señala Goody que en este tipo de sistema "los ingredientes son a menudo costosos, e incluyen mercaderías poco abundantes... rarezas como el arroz y el azúcar, así como el empleo de valiosas especias llegadas de lejos..."<sup>103</sup>

Los libros de cocina manifiestan características importantes. En primer lugar, los patrones alimentarios se encuentran vinculados con la dietética, herencia grecorromana que se modifica de acuerdo con los principios árabes. Esta vinculación deja constancia de la importancia de los alimentos, así como de cocineros especializados encargados de la preparación de platillos de acuerdo con los principios dietéticos.

En segundo lugar se aprecia que "los mejores platos se incorporaron al acervo culinario común, y el comercio entre los países del imperio árabe hizo posible que ingredientes originarios de una región pudieran comprarse en las demás"<sup>104</sup>

En el planteamiento de este objetivo se comprende también que los libros de cocina son unos "microcosmos", que en el caso árabe indican la época en la que surgen ciertos platillos, la continuidad en el consumo, datos acerca del servicio y las reglas de etiqueta.

Refieren además una forma específica de "ver y pensar el mundo", mundo en el que la gastronomía juega un papel fundamental en la construcción de la identidad sociocultural musulmana.

Los procesos históricos que se desarrollan de acuerdo con este objetivo son

A. La apropiación de técnicas y refinamientos alimentarios, que los árabes transmitirán posteriormente a otros pueblos como parte de su legado.

<sup>103</sup> Jack Goody, *op. cit.*, p. 169

<sup>104</sup> *Ibidem*, 157

Tres civilizaciones orientales son las que engrandecen la gastronomía islámica: Constantinopla, Persia y Bagdad. Hacia el siglo VIII los mahometanos habían adquirido de ellas una serie de características alimentarias que se complementaron con las influencias de China y de la India, obtenidas por medio del comercio

El influjo de Constantinopla hacia los árabes no se limitó a la gastronomía, cuya huella principal se refleja en las combinaciones de lo dulce y lo salado. Los árabes primero, y después la cultura europea, deben mucho a la antigua Bizancio, pues infinidad de libros griegos y latinos -entre los que destacan los de dietética- pasaron a conformar un lugar fundamental en las diferentes sociedades musulmanas

En cuanto a Persia, ésta cae en poder de los árabes hacia el 652. El dominio musulmán no opacó su prestigio, más bien incrementó su papel protagónico como la antesala por donde se filtran hacia Occidente nuevos productos y nuevas técnicas culinarias. Los árabes tomaron de Persia el arroz, la pasta y las aves de corral, que procedían de China; hicieron uso de la caña de azúcar, cuyo origen estaba en la India; de la misma Persia adquirieron el consumo del pistache y de las rosas. El islam prohibía el consumo de bebidas alcohólicas, por lo cual los árabes aplicaron sus progresos en destilación a la perfumería

El agua de rosas que obtuvieron sirvió entonces para determinados platillos, y más tarde pasó a la Europa medieval. Incluso recetarios españoles del siglo XVI mencionan preparaciones como conservas y jarabes a base de rosas<sup>105</sup>

Por otra parte, el advenimiento de la dinastía Omeya en Damasco hacia el año 661, representa el inicio de la "edad de oro" de la civilización islámica, que se confirma con la entronización de los Abbasies en Bagdad, en el 750. Considerada como "capital gastronómica", los árabes toman de Bagdad ciertas normas "sancionadas por el uso para servir las comidas". Especificaban por ejemplo que "nunca sería aceptable una sene de platos elegida al azar, sino que debía existir entre ellos una indudable armonía que los convirtiera en un conjunto apetitoso"<sup>106</sup>

<sup>105</sup> Xavier Domingo, *op. cit.*, p. 21

<sup>106</sup> Manuel Martínez Llopis, *Historia de la gastronomía española*, España, Editora Nacional, 1981, p. 101

## B. Los musulmanes ante el legado romano.

Es costumbre atribuir a los musulmanes la implantación de técnicas de cultivo y la aclimatación de plantas en España, pero no hay que olvidar que desde la época romana, y gracias a esta cultura, muchas de ellas ya existían

La agricultura árabe, por ejemplo, se benefició con los cultivos en tierras de regadío y de secano, y pudo añadir al trigo, cereal básico para ambas culturas, la cebada, el sorgo y el centeno. Si bien el pan no era la base de la alimentación árabe, la industria harinera alcanzó gran desarrollo, los ríos de la zona como el Guadalquivir, sirvieron para instalar molinos hidráulicos que aseguraron el abastecimiento cerealero

Las plantaciones de olivo, explotadas en gran medida por los romanos, constituyeron también una de las más afamadas riquezas de Al Andalus. Los usos que los árabes daban al olivo eran básicamente tres: como aceite, como condimento y como postre. Una vez cubierto el consumo local exportaban los excedentes por todo el Mediterráneo

En cuanto a la vid, se siguió produciendo, al igual que el vino, y aunque el Corán prohibía las bebidas alcohólicas, parece que los árabes compartían la idea de que "a mayor lejanía de la zona que engendró la norma religiosa, mayor facilidad para transgredirla"<sup>107</sup>. Otro legado romano fue la apicultura. Los árabes reforzaron de inmediato tal actividad, pues gran parte de sus postres requerían de la miel para su elaboración

Desde los tiempos romanos fueron importantes las factorías pesqueras en las costas andaluzas, en especial para la captura de atún. Los árabes perfeccionaron las técnicas que usaban redes, además de añadir la pesca de la sardina. Como la mayoría del pescado marino se preparaba en salazón, los árabes también se beneficiaron con las técnicas de salpésado que practicaban los hispanos en la zona.<sup>108</sup>

<sup>107</sup> Teresa de Castro "La alimentación castellana e hispanomusulmana medieval ¿Dos códigos opuestos?", en *Estudios de historia y de arqueología medievales*, XI 1996, p. 41

<sup>108</sup> Manuel Martínez Llopis *op cit.* p. 96

**C. La transferencia y la adaptación del *Corpus hypocraticum* al modelo alimentario del Islam, ejemplificado en un recetario andalús.**

A pesar de que las tradiciones médico-dietéticas de los musulmanes le son heredadas por la Antigüedad clásica, la doctrina hipocrática fue explotada de manera distinta, conforme a los principios del Islam. Se puede advertir esta característica a través de la lectura del recetario conocido como *Kitab al Tabij*, escrito hacia el siglo XIII en Al Andalus.

Existe en este recetario una concordancia entre las propiedades benéficas de los alimentos y el rango que ocupan dentro de la alimentación. Así, entre los cereales más destacados, el recetario hace referencia al trigo como el más adecuado y nutritivo, del arroz destaca que "contiene un alimento excelente, rico y permanente". En cambio se dice que "los panes hechos de sorgo ... son frios, secos ... poco nutritivos"<sup>109</sup>

**Objetivo 5.2.** Entender la diversidad cultural en la zona Mediterránea a través del rechazo o la aceptación de un alimento: el cerdo

Se ha mencionado en otros objetivos que los alimentos poseen más que un valor nutrimental, y en este objetivo se intenta precisamente destacar la significación cultural de un animal como es el cerdo, y su papel en la confrontación de dos patrones alimentarios, en este caso el musulmán y el cristiano, sin olvidar a otro grupo que también se ve aludido en este proceso, como lo es el judío

A partir de la llegada de los musulmanes a Europa, inicia un choque cultural con los cristianos, la zona Mediterránea se vuelve entonces escenario de mestizaje y a la vez de intolerancia alimentaria, cuyo ejemplo concreto se refiere al cerdo

La gran tradición del consumo del cerdo en el Mediterráneo, procede de varias líneas, desde la griega, celta y fenicia, hasta la romana y la germánica. Sumadas a esta tradición, las condiciones ecológicas de gran parte de la zona favorecieron la

<sup>109</sup> Bernard Rosenberger, "Dietética y cocina en el mundo musulmán occidental según el *Kitab al Tabij*, recetario de época almohade", en Antonio Gamdo Aranda comp. *Cultura alimentaria Andalucía-América*, México, UNAM-Instituto de Investigaciones Históricas, 1996 (Serie Historia General/17), p. 36

explotación del cerdo, del cual todo era aprovechable, y si con él se preparaban embutidos se tenía asegurado un buen abasto de proteínas

Por otro lado, Mahoma recoge los principios higiénico-religiosos hebreos, que señalan al cerdo como animal "impuro". A pesar de que los árabes influyeron en las prácticas alimentarias mediterráneas, la "porcinofobia" no fue incorporada a los sistemas cristianos, sino todo lo contrario.

Al lado de las guerras de reconquista en contra de los musulmanes, aparece una "alimentación de reacción", en la que impera el consumo del cerdo. En la actualidad, tanto Mallorca como el Maghreb elaboran un mismo platillo, siendo la principal diferencia el uso de manteca de cerdo en la primera <sup>110</sup>

En las "fronteras culinarias", el cerdo actuaba como pasaporte, se relacionaba a la vez con la cédula de "cristiano viejo", y estaba también presente en los actos de fe:

"En la península ibérica, Sicilia -y más tarde en el este de Europa- la confrontación con judíos y musulmanes convierte la fiesta de matanza en una exhibición de fe cristiana" <sup>111</sup>

La función que pueden desempeñar los alimentos en la identidad sociocultural, se aprecia en esta época de irrupción árabe en Europa, las aversiones hacia determinados alimentos, o en el caso opuesto, la preferencia por los mismos, fueron una manera de "expresar la pertenencia a un grupo". En el Mediterráneo el cerdo constituyó "la piedra de toque y el símbolo de la escisión en dos concepciones del mundo" <sup>112</sup>

Con base en este objetivo se desarrollan los siguientes procesos históricos

A. El conocimiento de los preceptos alimentarios fundamentales del islam, a través del Corán y la *sunna*

Antes del surgimiento del islam, la alimentación de la mayor parte de los grupos que conformaban Arabia se basaba en la frugalidad, en platillos sencillos a base de dátiles, trigo y leche, y cuando las circunstancias lo permitían, consumían carne. No

<sup>110</sup> Jaume Fàbrega, "La cultura del cerdo en el Mediterráneo, entre el rechazo y la aceptación", en Francisco Xavier Medina *op cit.*, p. 221

<sup>111</sup> *Ibidem*, p. 229

<sup>112</sup> *Ibidem*, p. 217

existían restricciones ni prohibiciones religiosas o morales hacia los alimentos, se podía utilizar cualquier producto con el fin de garantizar el sustento cotidiano.

A partir de la creación del islam, inician una serie de modificaciones que afectarán a todos aquellos que abracen la nueva religión; el elemento esencial que dominará las consideraciones alimentarias tendrá como referencia a Mahoma: "no son sólo sus actos y dichos, son también los mandamientos y normativas que él, en nombre de Dios, a través de la Revelación, instituye en la tierra".<sup>113</sup>

El primer testamento que Mahoma deja a los musulmanes es el Corán, libro en el que sus discípulos reunieron la Revelación de Dios al Profeta y la ordenaron en capítulos "El musulmán —escibe Paul Balta— está impregnado, embebido incluso, de la recitación coránica que está ligada a todos los acontecimientos familiares, profesionales y sociales de su existencia . El Corán indica al musulmán lo que debe creer . lo que tiene que hacer,"<sup>114</sup> y lo que debe o no debe comer. Así por ejemplo, se menciona

"Os están prohibidos para comer, los animales muertos, la sangre, la carne de cerdo, y todo animal que se haya sacrificado a otro que a Dios"<sup>115</sup>

Tan sagrado como el Corán es la *sunna*, conjunto de tradiciones que relatan la vida del Profeta. Es debido a estos relatos que los musulmanes de todas las épocas y de todos los pueblos, buscarán vivir al modo y estilo de Medina, la "ciudad de Mahoma"

**B. La conformación histórica de la cultura alimentaria hispánica, como base para comprender el encuentro con el patrón alimentario árabe**

El modelo alimentario que encontraron los árabes en España, tenía su razón de ser varios siglos atrás, pues surge de la confluencia de dos culturas que ocuparon la Península y que dejaron profunda huella: la romana y la germánica

<sup>113</sup> Teresa de Castro, *op cit.*, p. 41

<sup>114</sup> Paul Balta, comp., *Islam. Civilización y sociedades*, prefacio Francis Lamand, España, Siglo veintiuno de España Editores, 1994, p. 9

<sup>115</sup> *El Corán*, trad. Rafael Cansinos, Madrid: Aguilar, 1973, sura V vers. 4

Los rasgos alimentarios de cada una resultaban opuestos, ya que por un lado se encontraban el pan, el vino y el aceite, y por el otro estaban la carne, la cerveza y la mantequilla

A pesar de las diferencias se presenta un mestizaje, en el que se unen y se combinan los valores, aunque el "valor fuerte" desplaza por un tiempo a la "cultura del pan" y coloca a la "cultura del cerdo", ya que los germanos, como pueblo vencedor ante Roma, imponen y difunden tanto sus costumbres como su estilo de vida.

La cocina medieval, incluyendo a la España preislámica, ha sido descrita como una cocina venatoria, en donde la carne "es el primer alimento, ya sea para los señores de la guerra, los nobles, que ven en ella el símbolo de la fuerza y el poder, como para los humildes campesinos, que aprenden a obtener del bosque gran parte de su alimento".<sup>116</sup>

Si la cultura del pan y del vino no desaparecieron ante la presencia germánica, no fue por la huella romana, sino porque la nueva fe cristiana veía en esos elementos parte de sus símbolos. Escribe Massimo Montanari al respecto

"Si el cultivo del grano y de la viña llega a tener tanta importancia en la Europa medieval es también por el carácter fuertemente ideológico que el pan y el vino, instrumentos del milagro eucarístico, cobran en la tradición cristiana, en la que gozan de alto prestigio y de una imagen fuerte e innovadora"<sup>117</sup>

El patrón alimentario hispano une a la vez el aceite vegetal con las grasas animales, además de que así se favorece la alternancia en periodos indicados por la fe cristiana, como la Cuaresma

El ambo musulmán a España representa una nueva confrontación alimentaria, ya que los productos españoles se contraponen con los de la religión recién llegada los árabes no consumen cerdo, ni vino, ni tienen como base alimenticia al pan. Sin embargo, ambas culturas otorgan gran importancia a la comida como "elemento de

<sup>116</sup> Massimo Montanari, "El papel del Mediterráneo en la definición de los modelos alimentarios de la Edad Media ¿Espacio cultural o mar fronterizo?", en Francisco Xavier Medina, *op. cit.*, p. 75

<sup>117</sup> *Ibidem*, p. 76

agregación, de socialización, y de manifestación de supremacía", y poco a poco ambas integrarán, muy a su estilo, diversos aspectos culinarios

**Objetivo 5.3.** Analizar las características de dos sistemas alimentarios opuestos a partir de un conjunto de ingredientes comunes

El propósito de este objetivo consiste en comprender que al lado de productos de consumo polémico como el cerdo, existen ingredientes comunes en torno a los cuales se desarrollan dos sistemas culinarios opuestos, de los que se derivan, por supuesto, distintas actitudes frente a la comida

Los sistemas culinarios a los que se alude son el musulmán y el de la sociedad cristiana de España, sirviendo ésta como escenario para la comprensión de ambos. Los rasgos de homogeneidad que existen entre ellas pueden ser resultado de dos factores, por un lado se encuentra la influencia grecorromana, la cual les hereda el gusto por la miel, los cereales (el trigo principalmente), el garum, las especias y el vino. Por otra parte, la coincidencia en el uso de ingredientes comunes puede explicarse tal vez por motivos económicos, o cuestiones de gusto por los sabores y aromas. Sin embargo, ante el conjunto de productos comunes se presentan "pautas socioculturales y sistemas de representaciones o códigos (prescripciones y prohibiciones, asociaciones y exclusiones) diferentes"<sup>118</sup>

Los patrones alimentarios españoles indican una dicotomía laico-religiosa, ya que por un lado se exalta el consumo de vegetales así como una actitud de templanza, mientras que por el otro se aprecia sobremanera la carne –signo del legado romanogermánico–, y asociada a su consumo aparecen con frecuencia los excesos o la gula. En el mundo musulmán, al contrario, se presenta un patrón alimentario integrador, en donde no hay separación entre laicidad y religión

Para abordar este objetivo se toman en cuenta productos significativos ya sea para una u otra cultura y se confrontan. Tal es por ejemplo el caso del trigo, con el que los españoles elaboran pan, tanto por la tradición grecorromana como por el

<sup>118</sup> Jesús Contreras, *Antropología*, op. cit., p. 12

cristianismo, a diferencia de los musulmanes que elaboran sopas y gachas como herencia de su cultura inicial beduina.

Otros ejemplos se explican a través del consumo de carne, o la valoración del vino, el pescado, las frutas y las hortalizas. Si bien se puede apreciar que "las semejanzas alimentarias entre sociedades diversas aumentan a medida que se asciende en la escala social de ambas", esto no significa que compartan valores semejantes, sino que corresponden a la clase dominante <sup>119</sup>

La confrontación de dos sistemas alimentarios planteada en este objetivo, permite comprender que "el acto de alimentarse, bien sea comida o bebida, trasciende la pura necesidad de nutrirse, pues está tan cargado de significados y de emociones ... que se desarrolla más allá de su propio fin" <sup>120</sup>

La existencia de una incompatibilidad entre los valores básicos de dos modelos alimentarios como eran el español y el árabe, no fue obstáculo para que ambos pueblos, al relacionarse, adquirieran nuevas costumbres

Los procesos históricos que se exponen a partir de este objetivo son

#### **A. La nueva herencia árabe para España.**

La predilección árabe por las frutas y hortalizas, sumada a la abundancia de agua en Al Andalus, culminaron con la aclimatación de los productos necesitados, así como el cultivo en gran escala de otros ya presentes en la zona. Se introdujeron entonces frutos como los dátiles, la cidra, la naranja amarga y la lima, cuyo destino era servir en la preparación de postres confitados. En las huertas aclimataron alcachofas, espárragos, pepinos, melones y sandías, dado que la cocina árabe requería de infinidad de condimentos, en todos los huertos también existían semilleros de cominos, alcaravea y, en especial, azafrán, que además se empleaba como colorante. Escribe Josep Piera que "se podría hacer un herbolario de las especias y de las hierbas

<sup>119</sup> Teresa de Castro, *op cit.*, p. 48

<sup>120</sup> Jesús Contreras, *Antropología*, *op cit.*, p. 13

aromáticas que introdujeron los musulmanes", y que utilizaban en infusiones, salsas, para perfumar carnes o adobar salmueras.<sup>121</sup>

Aunque la cocina hispana conocía y empleaba ciertos condimentos por influjo romano, es durante el dominio árabe, y gracias a las relaciones comerciales con diversos pueblos a través del Mediterráneo, cuando renace el gusto por las especias

Otras aportaciones sustanciosas las constituyen la caña de azúcar y el arroz. En cuanto a la primera, de los árabes deriva el término, además de que a ellos se les atribuye la técnica del refinamiento. Con respecto al arroz, los árabes extienden su uso y consumo en la Península; afirma el ya citado Montanari que "durante toda la Edad Media, sólo las cocinas mediterráneas lo reconocen como un verdadero alimento, mientras que en otros lugares continúa siendo un producto exótico vinculado a las especias".<sup>122</sup>

#### B. El mestizaje alimentario.

En la actualidad se conoce como cocina hispanoárabe a aquella típica del sur de España, en concreto a la elaborada en Andalucía. Sin embargo, y a pesar de que los cristianos mostraron su intolerancia religiosa a los recién llegados, incorporaron elementos culinarios que hoy se aprecian en toda la Península.

El mestizaje alimentario surgió paulatinamente, primero en aquellas regiones dominadas de manera directa por los musulmanes, después se extendió a otras, ubicadas en las fronteras, y más tarde a toda la Península.

Menciona Xavier Domingo que "desde que existe documentación fehaciente sobre la cocina medieval española, se observa que han sido ya adoptados productos implantados en España por los árabes".<sup>123</sup>

<sup>121</sup> Josep Piera, "El Oriente de Al-Andalus, una cocina de fronteras", en Francisco Xavier Medina, *op. cit.*, p. 114.

<sup>122</sup> Massimo Montanari, *op. cit.*, p. 78.

<sup>123</sup> Xavier Domingo, *op. cit.*, p. 24.

El mestizaje se aprecia a través de tres procesos:

1. La integración de elementos característicos de la cocina árabe, ya sean productos o técnicas, a los platos españoles
2. La sustitución del ingrediente principal, mas no la forma de preparación. Por ejemplo la sustitución del cordero por el cerdo.
3. La creación de nuevos platos pero con el empleo de productos y de técnicas árabes

España fue el escenario de la incompatibilidad religiosa de dos pueblos. "fue un paradigma dramático, un intento imposible políticamente, pero quizá finalmente perdurable ... en tanto que síntesis armónica, en la cultura del comer".<sup>124</sup>

C. La diferenciación en el pensamiento y en las prácticas médico-dietéticas entre España y el Islam.

Tanto España como los musulmanes son herederos de la cultura grecorromana, sin embargo existen algunas diferencias en lo referente a la dietética, ya que el pensamiento y los valores de ambas culturas presentan oposiciones. La falta de templanza y el desorden alimentario de los españoles se relaciona con determinados males como la obesidad, la gota, el dolor de costado o incluso el dolor de muelas. Entre los musulmanes no existen los excesos, y la imagen que ellos tienen de sí mismos es de sobriedad. Hay sin embargo algunas excepciones, sobre todo en el consumo del vino.<sup>125</sup>

Los preceptos religiosos y morales de los musulmanes tienen de manera implícita la relación entre alimentación y enfermedad, y ello se refleja en el estilo de vida. La España bajomedieval en cambio, "es un punto de difícil equilibrio entre la cultura laico-caballeresca y la monástica-religiosa, del juego de ambas depende el predominio de unos valores u otros".<sup>126</sup>

<sup>124</sup> Josep Piera, *op. cit.*, p. 109

<sup>125</sup> Teresa de Castro, *op. cit.*, p. 57.

<sup>126</sup> *Ibidem* p. 59

La religión proporcionó el impulso inicial para la expansión árabe, ya que los musulmanes sostenían la necesidad de la guerra santa. Sin embargo, también las conquistas fueron el medio principal para que los árabes, dignos continuadores de la tradición grecorromana y bizantina, introdujeran en numerosos pueblos transformaciones alimentarias, comenzando con lo indicado en los preceptos del Corán.

Si bien "el equilibrio global – en el ámbito alimentario y gastronómico, así como en los demás – fue sacudido y modificado ... por la irrupción del Islam",<sup>127</sup> estaba en camino otro proceso histórico que continuaría la "revolución alimentaria", nos referimos al encuentro entre Europa y América.

#### **Tema 6. El encuentro gastronómico: América y Europa.**

Si la cocina de un país se determina, entre otros factores, por su paisaje, sus actividades económicas y sus valores culturales, el contacto entre dos continentes acaecido en 1492, reestructuró y redefinió las características alimentarias de cada territorio involucrado directa o indirectamente en dicho acontecimiento histórico.

Aunque existieron hechos precedentes relacionados con la intensificación del comercio marítimo, y por consiguiente con la distribución y la aclimatación de diversos productos, el descubrimiento del Nuevo Mundo puso a disposición de las cocinas americanas, africanas y euroasiáticas, alimentos desconocidos en su ámbito que revolucionaron los sistemas socioeconómicos y culturales de la humanidad. Y es que, como afirma Sidney W. Mintz:

"la confrontación entre cientos de pueblos indígenas del Nuevo Mundo y los representantes de una veintena de sociedades europeas que abarcó siglos y continentes, superó, por su escala y por la profundidad de sus efectos, todos los cambios similares que habían ocurrido antes"<sup>128</sup>

<sup>127</sup> Massimo Montanari, *op cit.*, p. 79

<sup>128</sup> Sidney W. Mintz, "El dulce intruso: el azúcar en el Nuevo Mundo", en Janet Long, *Conquista*, *op cit.*, p. 228

El tema se desarrolla en tres etapas:

### **Los primeros contactos alimentarios.**

Es el periodo en el que se ubican los antecedentes; se plantean las condiciones económicas y socioculturales de la Europa del siglo XV, en particular de España. Se expone también el espacio geográfico antillano, primer punto de encuentro entre dos continentes. La etapa concluye hacia la segunda década del siglo XVI, que es cuando los españoles inician la conquista de México.

### **Comida e identidad: El encuentro entre españoles y mexicas.**

La segunda etapa de estudio comprende el siglo XVI, periodo de choque entre los españoles y los mexicas, cultura predominante de Mesoamérica al momento de la llegada de los conquistadores. La caída de Tenochtitlan marca el inicio de la expansión colonizadora española, en donde la fundación de villas y ciudades así como todo aquel territorio anexado, empezará a convertirse en un campo europeo, con técnicas, productos y pobladores extranjeros.

### **América en Europa.**

Es la tercera etapa de estudio, que, planteada a partir del siglo XVI, implica la mención de diversas épocas y espacios, ya que si bien el encuentro gastronómico surge a finales del siglo XV, los productos americanos se fueron adoptando en tierras europeas durante los años posteriores.

Al igual que sucedió en América con los productos españoles, en Europa surgen dos momentos que si bien se siguen uno al otro, no se dan simultáneamente en todos los territorios. Nos referimos al rechazo y a la aceptación, que a diferencia del fenómeno americano, no involucra a un pueblo conquistador que trate de reproducir e imponer su patrón alimentario. Por lo demás, también factores climáticos y culturales determinarán el grado de asimilación de los nuevos productos.

**Objetivo 6.1.** Advertir que el descubrimiento de América representa un nuevo proceso de comunicación e intercambio cultural, con las consiguientes repercusiones en la alimentación.

El propósito de este objetivo se fundamenta en la importancia que mantuvieron los alimentos a partir del proceso de intercambio cultural iniciado el 1492, el cual modifica los ámbitos económicos y sociales no sólo de América y Europa, sino también de África y Asia

En todo territorio involucrado los nuevos alimentos se fueron adoptando paulatinamente, debido a que las prácticas alimentarias –principalmente las de las clases populares- estaban arraigadas desde tiempo atrás, y habían demostrado su eficacia tanto en la reproducción como en la manutención de la comunidad

Alfred W Crosby ha escrito, refinándose al encuentro de dos continentes que "Colón y sus seguidores trajeron al Nuevo Mundo y llevaron al Viejo las invaluable creaciones de dos revoluciones neolíticas que hasta entonces habían estado aisladas"<sup>129</sup> Sin embargo, no sólo se vincularon dos revoluciones neolíticas, el proceso de intercambio vinculó además otros acontecimientos históricos como viajes, migraciones, invasiones, relaciones comerciales que fueron conformando, de manera pobre o limitada, los patrones alimentarios de todos los pueblos

A partir de 1492 se abre una nueva posibilidad de diversidad alimentaria, con las subsecuentes repercusiones en los distintos ámbitos. Muchos productos se volvieron básicos y se integraron a los sistemas culinarios locales, como fue el caso de la yuca en África, la papa en Francia, Irlanda y Alemania, entre otros. Al respecto mencionan Luis Alberto Vargas y Leticia E. Casillas

"Los productos originarios de América que hoy son parte fundamental de la dieta europea, como papa, jitomate, maíz, frijoles o cacahuates tardaron décadas y hasta siglos en penetrar en la dieta cotidiana de los pueblos del Viejo Mundo pero cuando lo hicieron, alteraron radicalmente sus cocinas"<sup>130</sup>

Si bien los nuevos alimentos ampliaron los sistemas culinarios, por otra parte en muchas regiones se experimenta un proceso de pérdida tanto de diversidad como de cultura alimentaria. En el caso de México por ejemplo, las prohibiciones y la

<sup>129</sup> Alfred W Crosby, "La fusión de dos comidas", en Janet Long, *Conquista*, op cit, p. 134

<sup>130</sup> Luis Alberto Vargas y Leticia E. Casillas, "El encuentro de dos cocinas. México en el siglo XVI", en Janet Long, *Conquista*, op cit, p. 155

subvaloración de alimentos por parte de los conquistadores, conduce a la marginación y al olvido productos de distinta naturaleza

Lo mismo ocurrió en diversas regiones europeas, en donde los nuevos productos, una vez aceptados, relegan a otros que habían sido cultivados siglos antes. Pérdida o ganancia, lo cierto es que el intercambio alimentario modifica los componentes básicos de las cocinas jerárquicas, desde los aspectos biológicos hasta los aspectos culturales

De acuerdo con este objetivo, los procesos históricos que se desarrollan son los siguientes

**A. Las Antillas como la primera región que experimenta los fenómenos de asimilación-rechazo y aclimatación alimentarios**

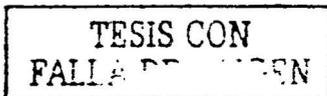
El monopolio comercial de que gozaban los venecianos en el tráfico de especias, y los peajes que los turcos imponían a estas mercancías cuando atravesaban sus dominios, fueron causa de que algunos europeos estudiaran la posibilidad de hallar rutas alternativas hacia el Oriente. Aunque fue Portugal el primero en encontrar el camino, será la empresa española la que transforme las relaciones comerciales y alimentarias de numerosos pueblos

El encuentro con las Antillas constituye el inicio de dicha transformación, al ser "ese vestibulo de América donde, según parece, todo ocurrió por primera vez"<sup>131</sup>

Así, las dos primeras culturas involucradas, la española y la arawaca, mostraron su capacidad de neofilia o neofobia, es decir, de rechazo o de aceptación, cada una con base en su alimentación tradicional, instintiva y de integración con su medio ambiente, y que les había garantizado la supervivencia. En islas como Santo Domingo, Jamaica y Cuba primero, y posteriormente México, "se relacionó y comparó lo viejo con lo nuevo, lo familiar con lo extraño, lo que se esperaba con lo que se encontró"<sup>132</sup>

<sup>131</sup> Alfred W. Crosby, *El intercambio transoceánico. Consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492*, prof. Otto von Mering, trad. Cristina Carbo, México, UNAM-Instituto de Investigaciones Históricas, 1991 (Serie Historia General/16) p. 72

<sup>132</sup> Sonia Corcuera, *op. cit.*, p. 42



A partir del segundo viaje de Colón a América en 1493 inicia realmente el intercambio alimentario, con la llegada a las islas de granos de trigo, semillas de frutos y legumbres, vástagos de vid, etcétera. Las condiciones climáticas no favorecieron el desarrollo de la triada mediterránea, por lo que se siguieron solicitando a España tanto el aceite de oliva como el vino, aunque no siempre llegaran en buena situación. A diferencia de éstos, la explotación de la caña de azúcar fue exitosa, y no tardaron en exportar parte de los rendimientos a España.

Junto con los vegetales arribaron a las Antillas perros, cerdos, reses, gallinas, cabras y ovejas, es decir, la carne cuyo consumo, a excepción del perro, era popular en la Península. La multiplicación que tuvo el ganado fue espectacular, tanto que, como apunta Crosby "cuando los conquistadores avanzaron hacia México atrás venían hatos de puercos, vacas y gansos —un ejército de pezuñas—, todos nacidos en las islas".<sup>133</sup>

**B. El conocimiento y la difusión de las plantas americanas en Europa a través de dos ámbitos, el científico y el popular**

La visión renacentista de la naturaleza en la Europa del siglo XVI tendía al gran interés por la zoología y la botánica, aspecto que favoreció el estudio de los nuevos productos americanos.

Es a través de fuentes directas como los escritos de Cortés y de los cronistas oficiales de las Indias, como Pedro Mártir de Anglería y Gonzalo Fernández de Oviedo, así como de noticias que difunden algunos "participantes menores en las aventuras de las Indias", que muchos científicos, principalmente italianos, adquieren información sobre las plantas americanas.<sup>134</sup> Los datos que obtienen los complementan con los productos que circulaban por Europa, cuyas propiedades experimentaban en los huertos y en los jardines botánicos.

Poco a poco los estudios logrados en el ámbito científico tuvieron difusión hacia otras regiones y hacia otros sectores sociales, esto último debido a que los escritos se

<sup>133</sup> Alfred W. Crosby, *El intercambio transoceánico*, op. cit. p. 84.

<sup>134</sup> Rosa Casanova y Marco Bellingher, *Alimentos, remedios, vicios y placeres. Breve historia de los productos mexicanos en Italia, México*, INAH-OEA, 1988, p. 22-25.

publicaban en lenguas romances, y no en latín. Por otra parte, "aquella ... ingenua curiosidad ante el mundo no era patrimonio de los círculos académicos y científicos, sino que contagiaba, como resultado de una cultura común, universidades, príncipes y pueblo".<sup>135</sup>

Las rutas comerciales contribuyeron también en el proceso de distribución de plantas en muchas zonas europeas, que a su vez las redistribuyeron en Asia y África. Otras llegaron a los continentes de manera fortuita, "escondidas en los recovecos de los barcos o mezcladas con el lastre que cargaban los galeones en su viaje de regreso al Viejo Mundo".<sup>136</sup>

### C. La estabilidad ecológica y alimentación.

Si bien existió un gran incremento en la producción y en la variedad de alimentos, también surgieron modificaciones ecológicas que influyeron en la alimentación, principalmente en lo que se refiere a la pérdida de prácticas alimentarias indígenas

Muchas tierras ya no se dedicaron a la agricultura de subsistencia indígena, sino que se destinaron a la cría de ganado o al cultivo de productos españoles. Desde las mismas Antillas el ganado "aumentó con tal velocidad que no caben dudas de que fue él el responsable, en buena medida, de la extinción de ciertas plantas e incluso de los mismos indios, de cuyas huertas abusaban".<sup>137</sup>

La explotación de la caña de azúcar, además de que impidió la rotación de cultivos, restaba espacio a otros sembradíos ya que requería de grandes extensiones de terreno. La deforestación y la desecación de los lagos, la caza excesiva y el aumento demográfico, acabaron con gran parte de la fauna comestible, que incluía insectos, renacuajos, salamandras, patos y venados, entre otros.

<sup>135</sup> *Ibidem*, p. 27

<sup>136</sup> Janet Long Towell, "América en Europa después de 1492" en Janet Long, *Conquista*, op. cit., p. 171

<sup>137</sup> Alfred W. Crosby, *El intercambio transoceánico*, op. cit., p. 82

**Objetivo 6.2.** Analizar el fenómeno de transculturación que sufren los nuevos productos, tanto en América como en Europa.

Es necesario plantear tal objetivo ya que con él los alumnos comprenden las razones de rechazo y aceptación en torno a los nuevos alimentos, tanto en un continente como en otro. Si se mencionan las circunstancias adversas que influyeron en el proceso de adaptación, destacan aquellas relacionadas con la cultura. Por ejemplo, si el maíz, producto básico mesoamericano es conocido en Europa como *granoturco*, *blé de Turquie* o *blé sarazin*, se le asocia con los musulmanes y tiende a ser rechazado. Menciona Stanley Brandes

"Los españoles de la época [siglo XVI] llegaban a cualquier extremo —que incluía cambiar de nombre, de manera de vestir, de ocupación y de residencia— para no ser llamados infieles. Es probable que, en esa atmósfera de intolerancia religiosa, los patrones alimentarios, incluyendo el consumo del cerdo y el rechazo al maíz, tuvieran que ver con la definición de la identidad étnica y religiosa"<sup>134</sup>

Las razones culturales actuaron de semejante manera en el territorio mexicano, en donde los alimentos vinculados a las divinidades, "iniciaron la defensa" en contra del trigo principalmente. Ante el inevitable intercambio alimentario, se produjo entonces un proceso de coadaptación entre el hombre, las plantas y los animales desconocidos, que se determina en cada zona tanto por el tipo de cultura de los habitantes, como por las condiciones de clima y suelo.

Al estudiar en este objetivo la transculturación como un proceso que implica aspectos económicos (el costo o la rentabilidad del producto), ecológicos y geográficos (el producto debe ser complementario de otros, adaptarse a las condiciones climáticas), biológicos (desde el sabor y el olor hasta la tolerancia metabólica), y, como el mismo nombre lo indica, culturales (prohibiciones de acuerdo con la religión, la edad, o aceptación según la jerarquía social), se tiene la oportunidad de apreciar el sistema alimentario como un conjunto que abarca los ámbitos más importantes en los que se desarrolla el ser humano.

<sup>134</sup> Stanley Brandes, "El misterio del maíz", en Janet Long, *Conquista*, op. cit., p. 261-262.

Los procesos históricos expuestos con base en este objetivo son:

**A.** El cambio en las formas de uso o aprovechamiento que sufren las plantas americanas en el ámbito europeo

El aspecto extraño, la compatibilidad en el cultivo o en la preparación culinaria, la pertenencia a determinada familia botánica y, en el mayor de los casos, las hambrunas, serán algunos de los elementos que determinen la aceptación o el rechazo de los nuevos productos

Aunque son varias las plantas que se integran a la dieta europea, el maíz, la papa y el chile son los alimentos que mejor ejemplifican el proceso de transculturación

Con una difusión "lenta pero constante", el maíz fue conocido en Europa con varios nombres que lo asociaban con otros cereales utilizados tanto en el continente como en Asia y África, como el sorgo, el mijo y la zahina. Así, el maíz se llamó sorgo turco, saggina y zahina blanca, entre otros, propiciando una penetración más fácil en la cultura alimentaria de varios pueblos de los tres continentes <sup>139</sup>

Una vez transformado en hanna, el maíz se incluía en diversas preparaciones comunes, como la polenta en Italia, las gachas en España y la mamaliga en Rumania

Además de la compatibilidad alimentaria, existieron otras razones para que el maíz se aceptara. Por ejemplo, se cultivó con facilidad en áreas que resultaban poco propicias para cereales básicos, como el trigo, el centeno y el arroz. En algunos lugares de Italia la razón de su adopción fue que "podía ser sustraído del diezmo" en especie, por ser una planta nueva y de poco interés para los arrendadores <sup>140</sup>

Con relación a la papa, menciona Crosby que "ha sido cultivada exitosamente en diminutas parcelas de tierra pobre, en muchas y variadas zonas de clima templado, en altitudes bastante mayores por los granjeros más ineptos del mundo, y usando las herramientas más primitivas" <sup>141</sup>

<sup>139</sup> Rosa Casanova y Marco Bellingieri, *op cit.*, p. 117

<sup>140</sup> *Ibidem*, p. 148

<sup>141</sup> Alfred W. Crosby, *El intercambio transoceánico* *op cit.*, p. 173

Es "tras una caída repentina de población que desequilibra todo el sistema social precedente", cuando, por la misma gravedad de la situación, se facilita la aceptación de la papa. En este caso nos referimos a las hambrunas. Fueron varios los países europeos que consumieron la papa ante la escasez alimentaria, básicamente a causa de las guerras. Entre los principales lugares destacan España, Francia, Irlanda y Alemania.

En lo que respecta al chile, escribe Janet Long

"Si se analiza la dieta de los europeos en la Edad Media se da una cuenta de que había pocos estimulantes a su alcance. No conocían el té ni el café ... el chocolate ni el tabaco. Esto explica la inclinación que sentían por las especias y el alto precio que éstas alcanzaban en el mercado".<sup>142</sup>

Entre el botín americano que Colón llevó al Viejo Mundo, figuraba la "pimienta de India", es decir, el chile, cuyo costo fue más accesible que el del producto original, factor que contribuyó a su rápida aceptación. Por otro lado, aun como mercancía de lujo el chile resultaba picante, por lo cual otros pueblos lo rechazaron, no así la India y el norte de África. En países como Italia corrió con distinta suerte, cuando lo convirtieron "en un fruto grande de sabor dulce. Ya convertido en un 'pimiento', podía comerse como una verdura".<sup>143</sup>

## B. Ideología y alimentación

Más allá de las actividades económicas y de los recursos tecnológicos, está el sistema de valores gastronómicos de cada pueblo, relacionado con ideas religiosas y sociales que permiten ubicar a los productos como buenos, malos, distinguidos, comestibles o no comestibles, etcétera. A partir del encuentro entre españoles e indígenas, también se enfrentan alimentos básicos, como el maíz y el trigo, por citar el ejemplo más representativo.

Al respecto, a pesar de que "la dominación española implicó poco a poco y cada vez con mayor fuerza una degradación de todo aquello que representara, que

<sup>142</sup> Janet Long-Solis, *Capsicum*, op. cit., p. 9.

<sup>143</sup> Janet Long Towell, "América en Europa", op. cit., p. 176.

recordara o que se asemejara al mundo prehispánico", el cultivo del maíz y la hechura de tortilla y de otros derivados continuaron practicándose.<sup>144</sup>

Es también a partir de la conquista cuando lo indígena se relaciona con lo sometido, con lo débil, esta actitud repercutió en los nativos que "en el dilema de conservar su identidad o dejar de ser indios, fueron imitando y rechazando muchas costumbres"<sup>145</sup>

De igual manera, la subvaloración alimentaria que mantienen los españoles frente a los indígenas, los encaminará a prohibir alimentos de consumo ritual, asociados con el salvajismo, como fue el caso del amaranto

**Objetivo 6.3.** Entender el mestizaje gastronómico mexicano a través del conocimiento y la comprensión de los principios alimentarios tanto de España como de Mesoamérica.

El propósito de este objetivo es analizar las características alimentarias de las culturas que protagonizaron el mestizaje culinario, conforme a las circunstancias históricas de cada una

De Mesoamérica, como ya se ha expresado en el inciso 3.2 referente a los objetivos generales, la civilización que se toma como base es la mexicana. Esta, al igual que otras culturas, regía el consumo alimenticio por varios factores, por ejemplo la cosmovisión, la jerarquía social, la edad, etc

Los mexicanos, junto con otros pueblos mesoamericanos, consideraban que "la comida era el lazo entre el principio y el fin, entre la vida y la muerte".<sup>146</sup> Del mismo modo, existían alimentos cuya significación religiosa sobrepasaba la de otros, como era el caso del maíz o del cacao.

<sup>144</sup> Virginia García Acosta, "El pan de maíz y el pan de trigo, una lucha por el dominio del panorama alimentario urbano colonial", en Janet Long, *Conquista*, op cit., p. 273-275

<sup>145</sup> Teresa Castelló Yturbe, *Presencia de la comida prehispánica*, México: Fondo Cultural Banamex, 1986, p. 12

<sup>146</sup> Sonia Corcuera, op cit., p. 14

España tenía como "productos símbolo" aquellos asociados con la eucaristía y con una tradición alimentaria "pagana" heredada tiempo atrás, es decir la tradición grecorromana. Cuando los españoles llegan a América lo hacen con un nuevo legado alimentario: el árabe. A pesar del triunfo de los Reyes Católicos, la cultura musulmana ha permeado de manera importante el ámbito culinario, y la continuidad de la influencia árabe, aun después de su expulsión de la Península, queda referida en varios libros de cocina. El siglo XVI español se caracteriza entonces por un mosaico gastronómico, en el que resaltan las siguientes influencias, de acuerdo con Carlos Brokmann

"La de los antiguos iberos en la caza y el asado, la romana en el pan de trigo, la vid, el olivo y el ajo, la árabe en el arroz, los dulces y algunos condimentos, y la medieval en el sabor y las especias"<sup>147</sup>

A través de este objetivo los alumnos corroboran que cada pueblo que participó en el mestizaje gastronómico del siglo XVI, lo hizo con su propia ideología, con su bagaje alimentario compuesto a la vez por varias tradiciones culturales. Cuando se plantean las características de dos sistemas culinarios, en este caso el español y el mexicano, se obtienen resultados en dos aspectos. Por un lado, se complementa el conocimiento del fenómeno de transculturación, expuesto en el objetivo anterior. Por otra parte, se pueden apreciar la continuidad, la permanencia, las modificaciones o el cambio de los dos sistemas a través del mestizaje alimentario.

Los procesos históricos que se analizan con base en este objetivo son:

**A.** El conocimiento de las características de la alimentación hispana en el siglo XV como fundamento para comprender la búsqueda de su recreación en las tierras americanas.

Entre los diversos elementos que destacan en la conformación alimentaria española y que influirán en el proceso de abasto en América se encuentran los relacionados con la religión y el aspecto socioeconómico de la Península en el siglo XV. En América los españoles iniciaron una empresa de supervivencia en la que, en el intento de recrear una alimentación sustentada por una tradición milenaria que combinaba valores religiosos y jerárquicos, terminaron por afectar el entorno y a los seres vivos que formaban parte de él.

<sup>147</sup> Carlos Brokmann Haro, *La cocina mexicana a través de los siglos III. Mestizaje culinario, México, Clio, 1996, p. 11.*

Por otra parte, una situación común en la historia medieval europea es el hambre. Resignada a padecer épocas de escasez, debidas en parte a las guerras y a los primitivos sistemas de distribución y mercado, la sociedad española reflejará el poder socioeconómico a través de la disposición de alimentos. Salvo en las casas ricas, la cocina en España era monótona. En regiones como Barcelona ignoraban el desayuno y hacían únicamente dos comidas diarias, el almuerzo y la cena.<sup>148</sup>

La carne, aunque era muy apreciada, figuraba poco en el menú cotidiano por el alto costo. La más consumida era la ovina y la porcina, esta última utilizada como auténtico signo de distinción frente a los musulmanes. El pescado, las legumbres, hortalizas y frutas también formaban parte de la alimentación, sin embargo a causa de la gran importancia de los cereales, el pan era la base culinaria.

Las cuestiones alimentarias, y específicamente las relacionadas con la escasez, se proyectarán en dos momentos. Por una parte motivarán el continuo traslado de los españoles —y de otros europeos— hacia América. Por otro lado, será también la amenaza del hambre, por encima de las razones ideológicas y religiosas, la que los lleve al consumo de los productos encontrados en las nuevas tierras.

#### **B. Las características alimentarias de los aztecas como referencia para comprender el proceso adopción-rechazo entre indígenas y españoles**

Dos zonas caracterizaban el territorio mexicano en el siglo XVI. Andoamérica y Mesoamérica. En la primera eran relevantes la caza, la pesca y la recolección, aunque no practicaban la agricultura, las actividades de los grupos ahí asentados eran una respuesta social a la necesidad alimentaria, e intervenían, por muy simple que se presentara su sistema de abasto, una serie de valores, símbolos y rituales.<sup>149</sup>

En lo referente a Mesoamérica la principal cultura del Altiplano central constituía la mexicana. Esta tenía un sistema de abasto firme, estructurado, con base en la producción agrícola y en un mercado que cubría las necesidades alimenticias de todos los estratos sociales, tanto de los habitantes del valle como de Tenochtitlan.<sup>150</sup>

<sup>148</sup> Xavier Domingo, *op. cit.*, p. 26.

<sup>149</sup> Sonia Corcuera, *op. cit.*, p. 14-18.

<sup>150</sup> Ivonne Mijares, *Mestizaje alimentario. El abasto en la ciudad de México en el siglo XVI*, México: UNAM-Facultad de Filosofía y Letras 1993, p. 18-31.

La comida entre los mexicas era un lazo de unión, de solidaridad entre la familia o la comunidad, y de agradecimiento a los dioses. Estas características, sin embargo, no privan a la cocina de una diversidad de preparaciones, que, a partir de unos cuantos ingredientes, "pone de manifiesto el interés y la inventiva culinaria [tanto] del ama de casa",<sup>151</sup> como de los cocineros al servicio del tlatoani.<sup>152</sup>

C. La desaparición y/o supervivencia de los productos y hábitos alimenticios indígenas, a través de la coexistencia con las costumbres españolas, así como la conformación de una nueva conducta alimentana.

El enfrentamiento de dos culturas opuestas en el ámbito alimentario —como en todos los demás— trajo como consecuencia ciertos conflictos. Aunque requerían productos vegetales, la mayor parte de los españoles no iban a cultivarlos, ya que consideraban a la agricultura "inferior y poco digna".<sup>153</sup> Los indios, por su parte, tampoco aceptaban el cultivo de plantas desconocidas en detrimento de sus propias cosechas.

Resuelto el problema de alguna manera a través del repartimiento, el trabajo asalariado y los servicios personales, inició un proceso de identificación-asimilación de los productos, principalmente por aquellos indígenas que, "al perder su identidad sobre la base de la posesión de la tierra, estuvieron mejor preparados para adaptarse a las nuevas circunstancias".<sup>154</sup> Bajo este proceso el tngo, por ejemplo se identificó con el maíz, y las leguminosas como el haba con el frijol, preparándose al principio de la forma similar.

En cuanto a las aves, las más aceptadas tanto por las ventajas de su crianza como por la calidad de su carne, fueron las gallinas y los pollos, que se consumieron de manera parecida a la del guajolote o los patos. Por otra parte, el pescado resultó un punto común en el consumo de ambas culturas, ya que la zona del valle de México era lacustre y de ella se obtenían algunas variedades, y en cuanto a los españoles, el pescado constituía el alimento habitual de las vigias. No obstante, el pescado que

<sup>151</sup> *Ibidem*, p. 17

<sup>152</sup> Bernal Díaz del Castillo *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, introd. y notas Joaquín Ramírez Cabañas, México, Porrúa, 1983 ("Sepan quantos" 5), p. 166

<sup>153</sup> Ivonne Mijares, *op. cit.*, p. 62

<sup>154</sup> *Ibidem*, p. 164

mayor demanda tuvo por parte de los peninsulares fue el proveniente de las costas del Golfo de México.

La capacidad de los españoles para conquistar, colonizar y explotar los nuevos territorios estuvo relacionada con la ganadería, ya que ésta proporcionaba tanto alimentos como transporte, entre otros.

El hecho de que el ganado menor no significara competencia para las actividades indígenas, y el que los españoles fomentaran su cría entre los pueblos nativos, facilitó el acceso a la carne, en especial la de cerdo.<sup>155</sup>

A partir del descubrimiento de América entraron en contacto diversos pueblos, no sólo de América y de Europa, sino de muchas partes del mundo, los cuales contaban a su vez con una tradición alimentaria ancestral. El encuentro entre diversas culturas, opuestas en su mayor parte, implica un intercambio alimentario que modifica los esquemas socioeconómicos de los participantes, desde las formas de cultivo hasta la preparación y el consumo de los nuevos alimentos

Identificación, asimilación, rechazo, incompatibilidad, son algunos de los procesos que conformaron el fenómeno alimentario. Si bien se diversificó la dieta de los pueblos, este proceso se realizó de manera lenta, adaptándose a las características y a los gustos de cada cocina

Aunque el descubrimiento de América es una más de las etapas que conforman la historia de la alimentación, no cabe duda de que, por su misma magnitud y trascendencia, es uno de los acontecimientos gastronómicos más contundentes en la historia del hombre

---

<sup>155</sup> *Ibidem*, p. 85-86.

#### 4. ASPECTOS HISTORICO – DIDACTICOS.

##### 4.1. PRINCIPALES PROBLEMAS AFRONTADOS PARA LA COMPRESIÓN DE LOS TEMAS Y SUGERENCIAS DE SOLUCIÓN EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA.

Entre las principales dificultades presentes en el proceso enseñanza-aprendizaje de la historia, destacan las siguientes

###### I. El rechazo hacia la historia.

La gran mayoría de los estudiantes presentan una actitud de rechazo hacia la historia, a la cual consideran "obsoleta", y por ende también rechazan la materia, no obstante que se relaciona con el tema que les interesa, es decir, la alimentación.

Esta actitud se relaciona tanto con las características de la sociedad actual, como con la forma en que se ha impartido la historia en los niveles escolares anteriores.

Cuando la historia es presentada al alumno como una mera lista de fechas y sucesos, se va creando una situación de repudio y de "amnesia" hacia sus propias raíces, es decir, el alumno carece de la noción de un pasado, su pasado histórico-social. Solange Alberro sintetiza todas estas condiciones al escribir que

"La idea de obsolescencia es propia del sistema capitalista de consumo en que vivimos. En efecto, compramos cualquier aparato y a los cinco años ya no sirve. Esto nos acostumbra a considerar obsoleto lo que nos rodea, incluyendo a la historia. ¿De qué sirve algo que ocurrió hace cuatro siglos?"<sup>1</sup>

Aunado a ello se encuentra la situación de que los alumnos están acostumbrados a sistemas educativos rígidos y autotónicos, en donde todo está estructurado con antelación, desde los planes de estudio hasta los horarios. El alumno sólo aparece como un destinatario, un receptor que ejecuta decisiones ajenas

<sup>1</sup> Solange Alberro, *La Historia de las Mentalidades*, México, El Colegio de México, [s.f.] p. 15

Muchos estudiantes consideran incluso que toda actitud crítica orientada al cambio puede ser interpretada por las autoridades como señal de rebeldía. De igual manera los alumnos han sido preparados para acatar y obedecer, no para reflexionar y analizar.

Los cambios en estas actitudes no se dan de un día a otro, sobre todo cuando los esquemas de enseñanza en el Colegio Superior de Gastronomía tienen la misma orientación.

Una solución a este problema puede tratarse a través de la categoría histórica que se refiere a la relación con el presente. Se trata entonces de estimular el interés por el conocimiento histórico, a pesar de que el alumno no esté de acuerdo con los objetivos y los contenidos del curso.

El profesor debe presentar una exposición lógica y a la vez atractiva apoyándose en determinados recursos auxiliares; asimismo, debe exponer los procesos históricos en relación con el momento actual, de tal forma que el alumno los vincule y ordene en el acervo de sus propias experiencias.

El alumno se pone en alerta si algo de la clase está en el área de su interés personal, o se refiere a conocimientos ya existentes, o si se relaciona con el campo de la propia actividad práctica y es de utilidad. El profesor debe reforzar en su momento oportuno la importancia del tema, aclarar cualquier duda al respecto y establecer un vínculo entre lo nuevo y lo ya conocido.

## II. La conformación de un pensamiento crítico.

Se ha mencionado en capítulos anteriores, que en el proceso enseñanza-aprendizaje debe fomentarse en el alumno una actitud o pensamiento crítico. Cabe preguntarse, ¿Qué se entiende con estos términos?, lejos de ser una actitud que tiende a opinar con o sin fundamento acerca de cualquier tema, el pensamiento crítico es aquel "que involucra en sí otras habilidades (deducción, categorización, emisión de juicios, etc.), no sólo cognitivas, sino también valoral-afectivas y de interacción social".<sup>2</sup>

<sup>2</sup> Fnda Díaz Barriga Arceo, "Una aportación a la didáctica de la historia en el Bachillerato", en *Perfiles Educativos*, México, UNAM-CISE, 1998, núm. 82, P. 59

La exposición del profesor acompañada con material didáctico no es suficiente para lograr tal propósito, el docente debe encaminar al alumno hacia actividades en donde aprenda a escuchar, a respetar opiniones, pero también aprenda a debatir y a trabajar en equipo, argumentando sus puntos de vista

Otras actividades deben conducir al alumno a buscar información fidedigna, identificar los fundamentos en las fuentes que consulta y sobre todo, encaminarlo a formar un criterio propio, de acuerdo con sus propias necesidades y sus propias experiencias

### **III. La ubicación temporal.**

La explicación del cambio, la continuidad o la duración de los sucesos históricos son nociones que a menudo resultan complejas para el alumno, ya que en cursos pasados les han enseñado o han aprendido la historia como una serie de hechos desconectados, aislados entre sí

El profesor puede plantear, ante tal situación, diversos ejercicios que permitan al alumno analizar las cuestiones antes expuestas, es decir, la idea de cambio, continuidad o duración. Los ejercicios deben incluir desde actividades sencillas como ubicar la secuencia u orden de distintos acontecimientos, hasta aquellos que presentan mayor grado de dificultad, ya que llevan al alumno a reflexionar acerca de la coexistencia simultánea de hechos distintos en una misma región o en varias

Además de ubicar y delimitar el tema, el profesor debe señalar las características que identifican el periodo al que hace referencia, puede acudir a diferentes recursos como películas, diapositivas, fotografías y mapas que permitan establecer una relación histórica - temporal, en la que se distinga el desarrollo histórico

### **IV. La correcta interpretación de los hechos del pasado en el presente.**

Se ha mencionado capítulos atrás que los sucesos históricos no deben desnaturalizarse, es decir, deben comprenderse de acuerdo con sus propias peculiaridades históricas, sin embargo los alumnos no entienden los sistemas de creencias y valores de otro tiempo que no sea el suyo

Existen ideas erróneas y prejuicios en torno al conocimiento histórico que llevan al alumno a expresar juicios como los siguientes "cuanto más lejano es el pasado, más primitivos eran los humanos", "los hombres actuales son más inteligentes puesto que han inventado la t.v. y la computadora"

Ante estos criterios, el profesor debe exponer el contexto de cada proceso histórico, y dar a conocer el conjunto de creencias, hábitos y valores que identifican a determinada sociedad y que la encaminan a actuar como lo hace; debe, si es necesario, plantear analogías que aclaren la situación y no confundan más al alumno.

Además de estos problemas, relacionados directamente con el aspecto histórico, existen otras circunstancias que se refieren al sistema escolar y a la ideología que maneja la institución, explicada en el capítulo 2 de este Informe. Sería conveniente destacar el papel relevante que tienen las asignaturas del área de Cultura gastronómica, y a la vez establecer los vínculos que mantienen con aquellas otras que integran el plan de estudios. Es decir, se debe poner de manifiesto el apoyo histórico-social que brindan dichas materias y rescatarlas de la devaluación de que son objeto.

Por otra parte, habría que llevar a cabo una reestructuración de los programas de las materias que pertenecen a la misma área (Cultura gastronómica), de tal manera que se advierta una correcta interrelación y una secuencia lógica. La reestructuración posibilitaría una mayor profundidad en el desarrollo de los temas y no una mera visión panorámica. Es cierto que en ninguna asignatura se enseñan todos los conocimientos que posee una disciplina, pero seleccionando aquellos que se consideren más significativos de acuerdo con los contenidos histórico-alimentarios y con las características de los alumnos, se podrá facilitar el proceso enseñanza-aprendizaje.

#### **4.2. LAS FUENTES HISTÓRICAS UTILIZADAS EN EL PROCESO ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.**

La impartición de la materia Histórica de la Gastronomía no se lleva a cabo a través de la sola exposición del profesor. Se propone desarrollarla mediante un proceso de interacción en el que el educador, como guía, haga del curso una situación activa. Una de las condiciones para lograr tal efecto consiste en acercar a los alumnos al

conocimiento histórico a través de lecturas que despierten su interés y los motiven. Los objetivos que se pretenden alcanzar a través de este acercamiento, relacionados en gran medida con el pensamiento crítico son:

- Que el alumno tenga acceso al conocimiento del pasado
- Que analice los hechos e identifique los argumentos que subyacen en la información.
- Que analice las condiciones particulares bajo las cuales ocurre el proceso histórico.
- Que reflexione con relación a puntos de vista alternativos
- Que evalúe la confiabilidad de la fuente
- Que conozca distintas interpretaciones de un mismo hecho
- Que reconstruya los sucesos históricos

Los alumnos realizan vanas lecturas previas a la exposición de cada tema. Además de la bibliografía, los alumnos tienen contacto con otro tipo de fuentes que apoyan su aprendizaje: acuden a exposiciones y a muestras histórico-gastronómicas que organizan instituciones como el museo de El Carmen, la Fundación Hérdez y el Claustro de Sor Juana

A través de las lecturas y de las visitas a distintos centros culturales, el profesor procura que los alumnos lleguen a una convicción sobre la importancia del conocimiento histórico, y lo valoren no como algo ajeno, sino como un suceso que fundamenta su pasado colectivo

Los comentarios, las discusiones, los resúmenes, los ensayos y los trabajos de investigación en torno a las fuentes históricas, permiten que el alumno aprecie la lectura como una habilidad y una actividad generadora de nuevos conocimientos, a la vez que comienza a percatarse de que cada obra histórica es un reflejo de las circunstancias de su tiempo, de su espacio y de su autor

La bibliografía que se utiliza en el curso se clasifica en dos grupos. El primero se refiere a lecturas básicas, previas a cada tema. Son parte fundamental en cada clase, ya que se someten a comentarios y debate; según se advierta el grado de comprensión

y análisis de los alumnos, las lecturas se trabajarán también como resumen, ensayo o reseña.

El segundo grupo bibliográfico está encaminado a proporcionar material para un trabajo de investigación que los alumnos presentan de manera oral y escrita antes de finalizar el curso. El tema de la investigación se refiere a algún aspecto de la historia de la alimentación en México, el cual puede comprender desde el siglo XVI hasta el XX. Se ha seleccionado dicho tema con la idea de acercar al alumno a un contexto histórico significativo que lo integra de manera directa, en este caso puede elegir su país, alguna región o localidad como punto de referencia para analizar posteriormente otros ámbitos sociales.

Antes de citar los dos grupos bibliográficos, hay que mencionar que se han seleccionado obras tanto de historiadores como de otros científicos sociales –antropólogos principalmente-, quienes abordan la cuestión alimentaria a través de una perspectiva interdisciplinaria, con lo cual se enriquece el desarrollo del proceso histórico.

## **Bibliografía básica.**

### **Tema 1 El nacimiento de la cocina.**

- Childe, V. Gordon, *Los orígenes de la civilización*, tr. Eli de Gortari, México, F.C.E., 1996 (Breviarios, 92)
- Cohen, Mark Nathan, *La crisis alimentaria de la prehistoria. La superpoblación y los orígenes de la agricultura*, vers. española de Fernando Santos, Madrid, Alianza Editorial, 1981
- Contreras, Jesús, *Antropología de la Alimentación*, España, EUEDEMA, 1993
- Cordón, Faustino, *Cocinar hizo al hombre*, Barcelona, Tusquets Editores, 1980 (Los 5 sentidos)
- Ritchie, Carson I.A., *Comida y Civilización. De cómo los gustos alimenticios han modificado la Historia*, Madrid, Alianza Editorial, 1988

### **Tema 2 China y los esplendores de Oriente.**

- Granet, Marcel, *La civilización china. La vida pública y la vida privada*, tr. Leonor Paiz, México, UTEHA, 1959
- Luján, Nestor, *Historia de la Gastronomía*, Barcelona, Edit. Folio, 1997
- Norman, Jill, *El Gran Libro de las Especies*, Madrid, Edit. El País Aguilar, 1991.
- Méndez Riestra, Eduardo, *Diccionario del Gourmet. Prontuario Histórico-Gastronómico*, pról. Juan Man Arzak, Barcelona, Alba Editores, 1988

### Tema 3: Arte y dietética en occidente: Grecia.

- García Gual, Carlos et al., *Tratados Hipocráticos*, Madrid, Edit Gredos, 1990
- March, Lourdes, "El aceite de oliva en la alimentación mediterránea", en *Alimentación y Cultura Actas del Congreso Internacional, 1988, Museo Nacional de Antropología*, España, La Val Onsera, 1999
- Revel, Jean Francois, *Un festin en palabras Historia Literaria de la sensibilidad gastronómica, de la antigüedad a nuestros días*, tr Lola Gavarrón, Barcelona, Tusquets Editores, 1980.
- Romero de Solís, Pedro, "La religión y los alimentos en los textos sagrados mediterráneos", en Isabel González Turmo y Pedro Romero de Solís, eds., *Antropología de la alimentación, ensayos sobre la dieta mediterránea*, Sevilla, Junta de Andalucía - Fundación Machado, 1993

### Tema 4: Roma, la sofisticación de un Imperio.

- Espinet, Miguel, *El espacio culinario De la Taberna Romana a la Cocina profesional y doméstica del siglo XX*, Barcelona, Tusquets Editores, 1984
- Friedländer, Ludwig, *La Sociedad Romana Historia de las costumbres en Roma, desde Augusto hasta los Antoninos*, tr Wenceslao Roces, México, F C E, 1947
- Ibañez Artica, Miguel, comentarista y traductor, *Apicius, De Re Coquinaria Gastronomía en la Antigua Roma Imperial*, R & B Ediciones, 1994
- Martínez Llopis, Manuel *Historia de la gastronomía española*, España, Editora Nacional, 1981

### Tema 5 Arabia y el Islam: La unificación culinaria

- Fábrega, Jaume, "La cultura del cerdo en el Mediterráneo, entre el rechazo y la aceptación", en Francisco Xavier Medina, ed., *La alimentación Mediterránea Historia, Cultura, Nutrición*, pról Francisco Grande Covián, Barcelona, Institut Català de la Mediterrania d'Estudis i Cooperació, 1996
- Hernández Bermejo, Esteban, "Biodiversidad agrícola y alimentaria en la península Ibérica. Evolución desde los siglos VII al XVII", en Isabel González Turmo y Pedro Romero de Solís, eds., *Antropología de la alimentación nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*, España, 1996
- Montoya Sáez, Patricia, et al "Una aproximación a las preferencias y aversiones de alimentos en población marroquí en la Comunidad de Madrid", en *Alimentación y Cultura, op cit*
- Rosenberger, Bernard, "Dietética y cocina en el mundo musulmán occidental según el *Kitab al Tabij*, recetario de época almohade" en Antonio Garrido Aranda, comp., *Cultura alimentaria Andalucía-América*, México UNAM-Instituto de Investigaciones Históricas, 1996 (Serie Historia General/17)

### Tema 6 El encuentro gastronómico: América y Europa.

- Crosby, Alfred W., *El intercambio transoceanico Consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492*, pról Otto von Menning, tr Cristina Carbó, México, UNAM-Instituto de Investigaciones Históricas, 1991 (Serie Historia General/16)
- Domingo, Xavier, "La cocina precolombina en España", en Janet Long coord., *Conquista y comida Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM-Instituto de Investigaciones Históricas, 1997
- González de la Vara, Fernán, *La cocina mexicana a través de los siglos II Epoca prehispánica*, México, Clio, 1996

- Rendo Rodríguez, M.J. et al., "Las frutas americanas: introducción en Europa y uso en la actualidad", en *Alimentación y Cultura, op cit.*
- Sahagún, fray Bernardino de, *Historia general de las cosas de Nueva España*, notas y apéndices Angel María Garibay K., México, Porrúa, 1985 ("Sepan cuantos ..." 300).

### **Bibliografía para el trabajo de investigación.**

Existen múltiples obras que tratan el aspecto alimentario en la historia de México, por lo cual se recomienda a los alumnos consultar escritos como los siguientes

Castelló Yturbe Teresa, *Presencia de la comida prehispánica*, México, Fondo Cultural Banamex, 1986

Corcuera de Mancera, Sonia, *Entre gula y templanza Un aspecto de la historia mexicana*, México, F C E., 1996 (Tezontle)

Gonzalbo Aizpuru, Pilar, *Las mujeres en la Nueva España. Educación y vida cotidiana*, México, El Colegio de México, 1987

Long, Janet coord., *Conquista y comida Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM-Instituto de Investigaciones Históricas, 1997

Long Solis, Janet, *Capsicum y cultura la historia del chilli*, México, F C E., 1988

Lozano, Teresa, *El chinguinto vindicado*, Mexico UNAM-Instituto de Investigaciones Históricas, 1995

Mijares Ramirez, Ivonne, *Mestizaje alimentario El abasto en la ciudad de México en el siglo XVI*, México, FFYL-UNAM, 1993

Reyes, Alfonso, *Memorias de cocina y bodega Minuta*, México, F C E., 1989

Vanos autores, *La cocina mexicana a través de los siglos*, 10 v., México, Clío, 1996

Zolla, Carlos, *Elogio del dulce Ensayo sobre la dulcería mexicana*, México, F C E., 1995

Cabe señalar que de acuerdo con el aspecto alimentario y la época que seleccione el alumno para investigar, el profesor le proporciona la bibliografía adecuada, es decir, obras que han sido revisadas previamente

### **4.3. LOS RECURSOS AUXILIARES UTILIZADOS EN APOYO DE LA ENSEÑANZA DE LA HISTORIA.**

Durante su labor docente, todo historiador requiere del uso de recursos didácticos que le auxilien en la reconstrucción del pasado. Cualquiera que sea la definición y clasificación del material didáctico, lo importante es que se utilice para dinamizar, incentivar y facilitar la asimilación del conocimiento histórico por parte de los alumnos

Tomando en cuenta que la atención de los educandos se agota rápidamente, o bien que su atención es inconstante, el profesor debe propiciar y mantener el interés de la clase a través de medios didácticos adecuados. Estos deben aplicarse con base en un equilibrio entre la exposición del profesor, los comentarios y las discusiones de los alumnos

Los recursos auxiliares que se manejen en el curso son los siguientes.

#### **I. El pizarrón.**

Este medio visual permite el desarrollo de las ideas del profesor y de los alumnos. De acuerdo con las características de éstos, se escriben o no palabras "clave", frases, esquemas, cuadros sinópticos, fechas, nombres de personajes, etc., de manera que el pizarrón auxilie en vez de complicar el proceso enseñanza-aprendizaje.

#### **II. Proyector de acetatos.**

Una de las ventajas de su utilización, al igual que sucede con otros recursos como las diapositivas, consiste en que el educador no pierde de vista a su auditorio. Otra de las ventajas de su uso es que, al no haber material disponible que responda de manera específica a las necesidades del curso, el profesor lo elabora. Esta actividad conduce al docente a realizar un trabajo de reflexión sobre el contenido y los métodos de enseñanza

Entre el material empleado destacan los mapas, con la finalidad de que el alumno aprenda a "leerlos". Para ello el profesor debe plantear preguntas específicas que propicien la observación, la reflexión y la comparación, de acuerdo con aquello que se quiera enseñar

Se proyectan desde mapas físicos y políticos que muestran el ámbito espacial ocupado por determinada cultura, sus zonas de influencia y su relación con el medio geográfico, hasta aquellos que indican la distribución de la población y las actividades económicas, entre otros

### III. Diapositivas.

A través de ellas el alumno aprecia ciertos rasgos históricos del tema que se expone. Con el fin de recrear una época pasada o contemporánea, cuyas características resultan ajenas para los alumnos, se proyectan distintas imágenes, desde los ingredientes de un platillo tradicional, hasta espacios culinarios.

La proyección de diapositivas se lleva a cabo a través de dos técnicas. En la primera el profesor hace comentarios y descripciones verbales simultáneas a la presentación de la imagen. En la segunda se proyecta la imagen con un mensaje sonorizado y sincronizado, es decir, se emplea un audiocassette.

### IV. Videocassette.

En este rubro se insertan los documentales y los reportajes, se han seleccionado aquellos que emplean fuentes históricas confiables y que conllevan a la revisión previa por parte del profesor.

Al reproducir ciertos detalles de la realidad, los reportajes y documentales incitan la participación y la atención del alumno. El profesor advierte además, a través de los comentarios, las diferentes interpretaciones, las dudas y los intereses de los alumnos, así como también está atento ante cualquier distorsión de los sucesos históricos.

Al emplear imágenes como un recurso auxiliar, ya sea en diapositivas, acetatos o audiovisuales, el alumno

- Comprende mejor el tema
- Mantiene la atención por periodos más prolongados
- Relaciona lo que percibe con otros sucesos
- Recibe información adicional
- Recuerda información relevante
- Tiene más interés y motivación por el tema

Algunas acotaciones que pueden señalarse con respecto al uso de material didáctico son:

- A). Hay que tomar en cuenta el nivel escolar y por lo tanto el desarrollo de la percepción del alumno, para así lograr mantener el interés y evitar el aburrimiento y cansancio.
- B). Si los materiales no siempre son los mismos, es decir, si se combinan o integran entre sí, y si no incluyen más información de la que puede ser percibida, funcionarán mejor.
- C). Los recursos auxiliares no sustituyen al profesor, al ser humano, sino que amplían su potencial para actuar en el proceso educativo. Los recursos auxiliares son, como su nombre lo indica, medios que contribuyen a reforzar dicho proceso.

Si se considera a la educación como una situación en donde la comunicación juega un papel fundamental, ya sea para "transmitir, difundir, orientar... descubrir, apoyar"<sup>3</sup>, los recursos auxiliares pueden contribuir, empleándolos con responsabilidad, en una mejor manera de enseñanza de la historia.

#### 4.4. LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Una condición para lograr ser un "buen profesor", según lo expresa Carlos Zarzar, consiste en "Saber propiciar en sus alumnos aprendizajes significativos. De acuerdo con esta concepción, la función principal del profesor no es enseñar, sino propiciar que sus alumnos aprendan"<sup>4</sup>.

En este sentido, el curso Historia de la Gastronomía se centra en el alumno, así como en trabajar a lo largo del programa en la aplicación de métodos determinados que le permitan desarrollar habilidades, aptitudes y actitudes.

<sup>3</sup> Andrea Sánchez Quintanar "Un concepto de educación para historiadores" en Enrique González González, coord., *Historia y Universidad. Homenaje a Lorenzo Mario Luna*, México: CESU-Facultad de Filosofía y Letras, 1996 p. 275.

<sup>4</sup> Carlos Zarzar Charur *op. cit.* p. 9.

Ante esta idea surgen determinados problemas que involucran el tema que estamos tratando, es decir, la **evaluación**. La noción errónea que del examen han creado la mayor parte de los sistemas escolarizados dificulta en muchas ocasiones el proceso enseñanza-aprendizaje. Se puede mencionar que "el placer del estudio se ha acabado, el joven piensa sólo en el examen".<sup>5</sup> Esta situación es la que prevalece en el Colegio Superior de Gastronomía, ya que tanto los profesores como los alumnos se encuentran forzosamente vinculados a una institución que espera "que a través del examen se obtenga un conocimiento 'objetivo' sobre el saber de cada estudiante".<sup>6</sup>

Considero, con base en la práctica docente, que un examen no demuestra el desarrollo intelectual del alumno, y mucho menos sirve para solucionar los problemas de aprendizaje. Tales condiciones —desarrollo intelectual y aprendizaje— nunca son lo bastante objetivas como para asignarles una calificación, ya sea en escala del 1 al 10 o a través de la S, B o MB. Y es que las habilidades del alumno o sus capacidades, están en constante transformación, además de que "la estructura del pensamiento implica cierto tipo de procesos simbólicos que aun cuando sean verbalizados, no siempre son traducidos adecuadamente, dado que los términos pueden no existir en el lenguaje lógico".<sup>7</sup>

La institución, por su parte, establece que cada profesor asigne una "ponderación" o peso porcentual a cada aspecto que considere apto para evaluar. Este criterio resulta inapropiado por dos razones. En primer lugar, es insuficiente, puesto que no se pueden contemplar o abarcar todas las habilidades y capacidades del alumno en sólo tres aspectos, número que señala la institución. Por otra parte, involucra ideas subjetivas. ¿qué fundamentos existen para considerar que la participación en clase es más significativa que la elaboración de un ensayo, o de un trabajo de investigación? Son tan heterogéneos los criterios empleados por los profesores, que muchos incluso evalúan la disciplina, la asistencia y otras cuestiones similares.

<sup>5</sup> Angel Díaz Barriga, "Una polémica en torno al examen", en *Perfiles Educativos*, México, UNAM-CISE 1988, núm. 41-42, p. 69.

<sup>6</sup> *Ibidem*, p. 67.

<sup>7</sup> *Ibidem*, p. 73.

A pesar de estas circunstancias, y ante el hecho de pertenecer a una institución escolar, se ha establecido la siguiente ponderación para la Historia de la Gastronomía:

* Examen final:	10 %
* Elaboración de trabajos:	40 %
* Participación en clase:	50 %

Se ha seleccionado tal ponderación ya que tanto el examen final como la elaboración de trabajos se presentan por escrito, lo cual ha conducido varias veces a "fraudes", que van "desde copiar al compañero ... hasta formas mucho más sutiles, pero no menos eficaces como ... fotocopiar diversos exámenes de generaciones anteriores, o de reconstruir exámenes en función de lo que recuerdan quienes ya lo resolvieron" <sup>8</sup> Está "de moda" entre los alumnos entregar incluso el mismo trabajo pero con distinto tipo de letra, pues tienen la idea de que el profesor no lee su contenido

Se ha mencionado que la Historia de la Gastronomía está planteada como un curso taller, en donde el profesor evalúa de manera constante el proceso enseñanza-aprendizaje, es decir, valora tanto el desarrollo intelectual de los alumnos como los métodos que se aplican para propiciarlo

Durante el curso se emplean la lectura y la escritura como fuente de análisis y de expresión, respectivamente. De igual manera, se utilizan algunas técnicas cuya correcta interpretación por parte del profesor, puede proporcionar abundantes datos.

**Interrogatorio** Realizado de manera oral ayuda a evaluar aspectos como la comprensión y el manejo de los temas, si existen deficiencias, dudas o distorsiones en el conocimiento histórico

**Ensayo** A través de él se aprecia el análisis y la reflexión de los sucesos históricos

---

<sup>8</sup> *Ibidem*, p. 75.

**Resumen:** Por este medio puede conocerse la forma en que el alumno aplica su capacidad de abstracción y síntesis. De hecho, también se detecta si sabe leer, es decir, si comprende lo que está leyendo.

Las discusiones realizadas en clase, el trabajo en equipo y el trabajo de investigación, también posibilitan la evaluación del desarrollo intelectual del alumno: cómo ha manejado las diversas fuentes históricas, ya sean escritas o iconográficas, su experiencia sobre la lectura y su interpretación, su distinción entre los juicios de valor, etc.

En todo caso cabe señalar que el profesor no debe evaluar la cantidad de conocimientos, sino la calidad de razonamiento que lleva a cabo el alumno. Sería conveniente que el profesor se planteara algunas cuestiones en cada proceso de evaluación. ¿Qué está pensando el alumno acerca de la historia?, ¿Lo está motivando?, ¿La está considerando útil, importante?. Y es que a través de estas preguntas y del adecuado manejo de los contenidos, es posible lograr una transformación, aunque sea pequeña, en la idea errónea que de la historia se han formado los alumnos, generación tras generación.

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

## C O N C L U S I O N E S

A lo largo del desarrollo del Informe Académico, se ha considerado el proceso de enseñanza-aprendizaje como una actividad conjunta entre dos factores: el educando y el educador.

Los elementos que integran dicho proceso son heterogéneos, puesto que se modifican de acuerdo con las particularidades de los propios participantes. Cada alumno forma parte de la clase con todas las facetas de su personalidad, con sus aptitudes y destrezas físicas y psíquicas, es decir, cada alumno no es un mero objeto de enseñanza. Por tal motivo se ha expuesto que la intervención del educador es crucial en el proceso educativo, ya que al actuar como un orientador debe tomar en cuenta, en cada momento de la clase, las numerosas circunstancias subjetivas que se presentan, a fin de conducir el proceso de la mejor manera.

Asimismo, se ha planteado la necesidad de que el docente determine los elementos teóricos que lo auxiliarán en la planificación de la clase, como son el manejo de los contenidos, los métodos y medios de la enseñanza, así como la manera de evaluar el proceso educativo.

Se requiere entonces de una reflexión constante, cuyo punto de partida lo marcan dos interrogantes: ¿Con qué fin debo enseñar a los alumnos?, ¿Cuáles son los objetivos que pretendo lograr a través de la enseñanza de la historia? Cada respuesta determinará la labor del educador, puesto que cada una de ellas fungirá como la guía que le permitirá propiciar conocimientos y habilidades intelectuales en los alumnos. De igual manera, en torno a sus respuestas y a las características de los educandos, el docente podrá aplicar, de manera consciente y responsable, todos aquellos elementos que configuran la enseñanza-aprendizaje.

El objetivo primordial en la enseñanza de la historia, hilo conductor del presente Informe, ha sido el de propiciar en el alumno el desarrollo de una conciencia histórica. Bajo esta idea se ha pretendido que los alumnos conciban la historia no como una disciplina o conocimiento obsoletos, sino como el fundamento de los sucesos actuales. Cuando el historiadore-docente fomenta la adquisición del conocimiento histórico a través de una actitud crítica, puede persuadir al alumno de que es un ser social, y que como tal está conformado, ha sido conformado por hechos pasados, y que ahora él es el responsable de la creación, de la construcción de un presente y de un futuro, tanto individual como colectivo, por lo cual debe actuar de manera responsable.

El manejo de recursos auxiliares, de distintos procesos de razonamiento histórico, así como la aplicación de categorías históricas, han mostrado ser un medio adecuado para que los alumnos comprendan el acontecer histórico, y lo valoren como un conocimiento destinado no sólo para la escuela (para aprobar el examen, por ejemplo), sino también para la vida, para la constitución de su propia identidad.

Se puede mencionar entonces que la transmisión del conocimiento histórico debe construirse con un principio de enlace entre teoría y práctica, en donde el devenir histórico, los acontecimientos mismos, comprobarán y fundamentarán la realidad y la vigencia del saber adquirido

Otro ámbito relevante que se ha expuesto, vinculado con la difusión del conocimiento histórico a través de la docencia, es el que concierne a la alimentación. Esta ha sido planteada como un hecho histórico, puesto que más allá del consumo de productos encaminado a cumplir funciones vitales, se presenta como un proceso en todos los ámbitos de la dinámica social

Entendido como factor de diferenciación cultural, el acto alimentario se ha configurado a lo largo de la historia por diversos elementos. Se ha mostrado que en el momento de analizar una cocina determinada es posible descubrir cómo las pautas alimentarias son el reflejo de las relaciones comerciales, de las migraciones, de la influencia que ejercieron numerosos pueblos por medio de la guerra y la conquista, además de las propias relaciones que los hombres establecieron con su entorno natural

De igual forma, las variables históricas mostradas como son la etnia, la clase social y la religión, entre otras, han sido decisivas en la conformación de las prácticas alimentarias, pues han influido como un medio de resistencia, o bien como un medio de impulso de las mismas

En la medida que se comprenda el acto alimentario no como una suma de recetas, no como un conjunto de productos susceptibles de ser consumidos, sino como un hecho histórico y cultural de primer orden, se podrán apreciar las relaciones que lo integran, las cuales vinculan diversas realidades (ecológica, demográfica, agrícola, ideológica) y contrastes (mundo urbano y rural, élite y clases populares, entre otros)

Asimismo, es importante profundizar en el estudio de la alimentación desde una perspectiva interdisciplinar, puesto que una actividad humana compleja y permanente como es la alimentaria, atañe tanto a la historia como a otras ciencias sociales.

Finalmente, se hace indispensable mencionar que dentro de las funciones socioculturales del acto alimentario que han sido expuestas (afirmar estatus social, ejercer poder político o económico, actuar como sistema de comunicación y nivel de civilización, por citar algunas) destaca la rememorativa

Por medio de esta función el individuo se integra a un pasado regional, étnico o nacional, en donde cada técnica culinaria y cada ingrediente poseen una "virtud histórica", capaz de conjuntar lo natural y lo cultural, el gusto y la necesidad

La "virtud histórica" recupera, día tras día, un saber ancestral colectivo, una actividad calificada como "hecho humano total", con cuyo estudio y difusión ha querido contribuir este Informe

## A N E X O 1

### **Cuestionario aplicado para conocer la situación académica previa al curso de Historia de la Gastronomía.**

1. ¿Cómo defines la historia?
2. ¿Cuáles son los aspectos más importantes que deben analizarse para conocer los procesos históricos? (por ejemplo los aspectos económicos, los políticos, etc )
3. ¿Tiene alguna utilidad el estudio de la historia?
4. Escribe una definición de cocina y una de alimentación.
5. ¿Qué relación existe entre la historia y la gastronomía?
6. ¿Cuáles son las fuentes que se pueden utilizar para el conocimiento de los procesos históricos? Escribe las de acuerdo con su grado de importancia.
7. ¿Cuál es tu definición para Mesoamérica?
8. ¿Cuál es tu concepto de Andoamérica?
9. ¿Qué entiendes por Edad Media?
10. ¿Cómo definirías la Prehistoria? ¿y la Edad Antigua?
11. Escribe el nombre del continente en donde se ubican los siguientes países:
  - a) India
  - b) Perú
  - c) Egipto
  - d) Argelia
  - e) Turquía
12. ¿Con qué lugares (ciudades, pueblos, países) asocias las siguientes regiones?
  - a) Asia Menor
  - b) Escandinavia
  - c) El Maghreb
  - d) Los Balcanes
13. ¿En qué sitios se desarrollaron las siguientes culturas?
  - a) Mesopotamia
  - b) Bizancio
  - c) Persia

14. Escribe alguna cultura representativa de los siguientes lugares:

- a) Perú.
- b) México.
- c) España.
- d) Francia.
- e) Irlanda.

15. Escribe un suceso histórico representativo de los siglos:

- a) XVIII
- b) V
- c) XIX
- d) XX

16. Anota el número que corresponda de acuerdo con el orden cronológico:

- ( ) México pierde territorios en la guerra contra Estados Unidos
- ( ) Firma de los Tratados de Córdoba.
- ( ) Maximiliano es emperador de México.
- ( ) Desembarcan en Veracruz los primeros misioneros franciscanos.
- ( ) Guerra de los Pasteles.

17. Menciona un acontecimiento histórico representativo de los siguientes años en México

- a) 1521
- b) 1847
- c) 1862
- d) 1910
- e) 1940

18. Anota el número que corresponda de acuerdo con el orden cronológico:

- ( ) Fundación de Tenochtitlan
- ( ) Caída del Imperio romano de Occidente
- ( ) Alejandro Magno derrota a los persas.
- ( ) España es invadida por los musulmanes.
- ( ) Constantinopla cae bajo el dominio turco.

19. Menciona un suceso histórico representativo ocurrido en los últimos tres siglos (s XVIII, XIX y XX) en

- a) China
- b) Estados Unidos
- c) Italia
- d) Cuba
- e) México

20. ¿Cuáles son los elementos que influyen en la conformación de una cocina?

## A N E X O 2

### Programas de las asignaturas correspondientes al área de Cultura gastronómica.

#### Técnicas de la Investigación I

1. La tarea del investigador
  - 1.1. Obstáculos socioculturales en la tarea de la investigación.
  - 1.2. La ética de la investigación
  - 1.3. Vocabulario utilizado en la investigación.
  - 1.4. Abreviaturas y locuciones utilizadas en la investigación.
2. Diferentes tipos de conocimiento
  - 2.1. El conocimiento popular.
  - 2.2. El conocimiento de divulgación
  - 2.3. El conocimiento científico
3. Criterios para seleccionar fuentes de información
  - 3.1. Fuentes primarias y secundarias
  - 3.2. Características intrínsecas de las obras.
4. La obtención del conocimiento. Sus fuentes.
  - 4.1. Definición y características de algunas fuentes bibliográficas impresas mayores
  - 4.2. Las fuentes iconográficas
5. Las publicaciones periódicas
  - 5.1. Diferentes géneros periodísticos.
  - 5.2. Funciones y usos de la prensa profesional.
6. Los libros
  - 6.1. Las partes del libro
  - 6.2. Diferentes tipos de ediciones
7. La biblioteca Usos y servicios
  - 7.1. Los servicios que ofrece la biblioteca
  - 7.2. Sistemas de clasificación
  - 7.3. Cuestionario para un estudio general sobre una biblioteca.
8. La reseña y la noticia bibliográfica
  - 8.1. La reseña expositiva y la reseña crítica
  - 8.2. Características de la noticia bibliográfica

## **Técnicas de la investigación II**

1. La ciencia y la investigación.
  - 1.1. Características de las ciencias.
  - 1.2. La clasificación de las ciencias.
  - 1.3. El método científico
  - 1.4. La investigación científica.
2. La etapa de investigación
  - 2.1. La selección del tema
  - 2.2. La delimitación y definición del tema.
  - 2.3. La definición del problema.
3. El acopio de información y su clasificación.
  - 3.1. La lectura
  - 3.2. Diferentes tipos de notas
  - 3.3. La clasificación del material y su valoración.
4. La etapa expositiva
  - 4.1. El aparato crítico
  - 4.2. El uso de locuciones y abreviaturas
  - 4.3. La estructura del escrito.
  - 4.4. Elementos complementarios del escrito.
  - 4.5. Requisitos para una buena presentación.

## **Patrimonio gastronómico de México.**

1. Marco teórico
  - 1.1. Conceptos de patrimonio
  - 1.2. México y su división política
  - 1.3. Las zonas gastronómicas
2. Dulces y bebidas
  - 2.1. La dulcería mexicana y su historia
  - 2.2. El maguey y sus derivados pulque, tequila, mezcal.
  - 2.3. Bebidas anteriores a la conquista
3. La zona Norte
  - 3.1. Condiciones geográficas
  - 3.2. Características de la cocina
  - 3.3. Platillos y bebidas representativos.
4. La costa del Pacífico
  - 4.1. Condiciones geográficas
  - 4.2. Características de la cocina
  - 4.3. Platillos y bebidas representativos.

- 5. El Bajío.
  - 5.1. Condiciones geográficas
  - 5.2. Características de la cocina.
  - 5.3. Platillos y bebidas representativos.
- 6. La zona del Golfo
  - 6.1. Condiciones geográficas
  - 6.2. Características de la cocina
  - 6.3. Platillos y bebidas representativos.
- 7. El Centro de la República
  - 7.1. Condiciones geográficas
  - 7.2. Características de la cocina
  - 7.3. Platillos y bebidas representativos.
- 8. La zona Sur
  - 8.1. Condiciones geográficas.
  - 8.2. Características de la cocina.

#### **Patrimonio gastronómico internacional.**

- 1. Introducción a las cocinas del mundo.
  - 1.1. La división política de cuatro continentes.
  - 1.2. Características geogastronómicas
- 2. Las cocinas europeas
  - 2.1. La zona mediterránea
  - 2.2. Escandinavia
  - 2.3. Los Balcanes
  - 2.4. Alemania y Gran Bretaña
- 3. Las cocinas americanas
  - 3.1. Estados Unidos
  - 3.2. Argentina
  - 3.3. Perú, Chile y Brasil
  - 3.4. El Caribe
- 4. Las cocinas asiáticas
  - 4.1. El sudeste Singapur y Malasia.
  - 4.2. China y Japón
  - 4.3. La India
  - 4.4. La región árabe
- 5. Las cocinas africanas
  - 5.1. El Maghreb
  - 5.2. Sudáfrica
  - 5.3. La zona centroafricana

## BIBLIOGRAFÍA

- Alberro, Solange. *La historia de las mentalidades en México*. México, El Colegio de México, [s.f.]
- *Alimentación y cultura Actas del Congreso Internacional, 1988*. Museo Nacional de Antropología, España, La Val Onsera, 1999
- Armelagos, George. "Cultura y contacto el choque de dos cocinas mundiales", en Long, Janet, coord. *Conquista y comida, cit*
- Ausubel, David P. *Psicología educativa*. México, Trillas, 1976
- Balta, Paul, comp. *Islam Civilización y sociedades*, prefacio Francis Lamand, España, Siglo veintiuno de España Editores, 1994 (Historia)
- Benitez, Ana María de. *Del cacao al chocolate*. México, Clío, 1998
- Bleger, José, *Temas de psicología*, Buenos Aires, Nueva Visión, 1977
- Brandes, Stanley. "El misteno del maíz", en Long, Janet, coord. *Conquista y comida, cit*
- Brokmann Haro, Carlos. *La cocina mexicana a través de los siglos III. Mestizaje culinario*, México, Clío, 1996
- Brom, Juan, *Para comprender la historia*. México, Nuestro Tiempo, 1991
- Casanova, Rosa y Marco Bellingeri. *Alimentos, remedios, vicios y placeres Breve historia de los productos mexicanos en Italia*, México, INAH-OEA, 1988
- Castelló Yturbe, Teresa. *Presencia de la comida prehispánica*. México, Fondo Cultural Banamex, 1986
- Castro, Teresa de. "La alimentación castellana e hispanomusulmana bajomedieval" ¿Dos códigos opuestos?, en *Estudios de historia y de arqueología medievales* núm XI, 1996
- Chesneaux, Jean. *¿Hacemos tabla rasa del pasado? A propósito de la historia y de los historiadores*, trad Aurelio Garzón del Camino, México, Siglo XXI Editores, 1981
- Childe, V Gordon. *Los orígenes de la civilización*, trad Eli de Gortari, México, F C E . 1996 (Brevianos, 92)
- Colegio Superior de Gastronomía. *Plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía*. México, ciclo escolar 1997-2000
- Contreras, Jesús. *Antropología de la alimentación*. España, EUDEMA, 1993
- . "Tierra, cocina e identidad", en Antonio Garrido Aranda, comp. *Los sabores de España y América* España, La Val de Onsera, 1999 (Alifara estudios)
- Coombs, P H. *Attaking Rural Poverty how non formal education can help*, Baltimore, J Hopkins University Press, 1974
- Corcuera de Mancera, Sonia. *Entre gula y templanza Un aspecto de la historia mexicana* México, F C E . 1996 (Tezontle)
- Córdón, Faustino. *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona Tusquets, 1980 (Los 5 sentidos)
- Cormary, Henry. *La pedagogía*. version española Juan Jose Ferrero Bilbao, Edit. Mensajero, 1985
- Covo, Milena E. *Conceptos comunes en la metodología de la investigación sociológica* México, UNAM-Instituto de Investigaciones Sociales, 1973
- Crosby, Alfred W. "La fusión de dos comidas", en Long, Janet coord. *Conquista y comida, cit*

- \_\_\_\_\_, *El intercambio transoceánico. Consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492*, pról. Otto von Mering, trad. Cristina Carbo, México, UNAM-Instituto de Investigaciones Históricas, 1991 (Serie Historia General/16)
- Díaz Barriga, Angel, "Una polémica en torno al examen", en *Perfiles educativos*, México, UNAM-CISE, núm. 41-42, 1988
- Díaz Barriga Arceo, Frida, "Una aportación a la didáctica de la historia en el Bachillerato", en *Perfiles educativos*, México, UNAM-CISE, núm. 82, 1998
- Díaz del Castillo, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, introd. y notas Joaquín Ramírez Cabañas, México, Porrúa, 1983 ("Sepan cuantos", t. 5)
- Domingo, Xavier, "La cocina precolombina en España", en Long, Janet, coord., *Conquista y comida*, cit
- Espinet, Miguel, *El espacio culinario. De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*, Barcelona, Tusquets, 1984
- Fábrega, Jaume, "La cultura del cerdo en el Mediterráneo, entre el rechazo y la aceptación", en Medina, Francisco Xavier, ed., *La alimentación mediterránea*, cit
- Freire, Paulo, *La educación como práctica de la libertad*, México, Siglo XXI Editores, 1989
- \_\_\_\_\_, *La pedagogía del oprimido*, México, Siglo XXI Editores, 1980
- Friedlaender, Ludwig, *La sociedad romana. Historia de las costumbres en Roma, desde Augusto hasta los Antoninos*, trad. Wenceslao Roces, México, F.C.E., 1947
- García Acosta, Virginia, "El pan de maíz y el pan de trigo: una lucha por el dominio del panorama alimentario urbano colonial", en Long, Janet, coord., *Conquista y comida*, cit
- García Gual, Carlos et al., *Tratados hipocráticos*, t. I y III, Madrid, Gredós, 1990
- González Turmo, Isabel, "De cómo abordar el estudio de las cocinas", en *¡A comer! Alimentación y cultura*, Madrid, Ministerio de Educación y Cultura, 1997
- González de la Vara, Fernán, *La cocina mexicana a través de los siglos II. Época prehispánica*, México, Clio, 1996
- Goody, Jack, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, trad. Patricia Wilson, Barcelona Edit. Gedisa, 1995
- Granet, Marcel, *La civilización china. La vida pública y la vida privada*, trad. Leonor Paiz, México, UTEHA, 1959
- Grimal, Pierre, *El mundo mediterráneo en la Edad Antigua III*, en *La formación del Imperio romano. España, Siglo XXI Editores*, 1974
- Guzmán Batalla, Graciela, "El aprendizaje de la historia: un espacio de contradicciones entre el currículum planeado y el vivido cotidianamente en la institución escolar", en Lerner Sigal, Victoria, comp., *La enseñanza de Clio*, cit
- Hernández Bermejo, Esteban, "Biodiversidad agrícola y alimentaria en la península Ibérica: evolución desde los siglos VII al XVII", en Isabel González Turmo y Pedro Romero de Solís, eds., *Antropología de la alimentación: nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*, España, 1996
- Hirst, Paul H., "¿Qué es enseñar?", en R. S. Peters, *Filosofía de la educación*, México, F.C.E., 1979

- Ibañez Artica, Miguel, comentarista y trad., *Apicius. De Re Coquinaria. Gastronomía en la Antigua Roma Imperial*, R & B Ediciones, 1994.
- Ku Cheng, Chou, et al., *Breve historia de China*, México, Edit Guajardo, 1976.
- Lattimore, Owen y Eleanor Lattimore, *Breve historia de China*, Madrid, Espasa Calpe, 1996 (Austral, 994)
- Lemer Sigal, Victoria, "Cómo enseñamos historia los materiales didácticos y su adecuación a maestros y alumnos", en *Perfiles educativos*, México, UNAM-CISE, núm. 75, 1997.
- \_\_\_\_\_, "Hacia una didáctica de la historia. Propuestas para mejorar la enseñanza de Clio", en *Perfiles educativos*, México, UNAM-CISE, núm. 45-46, 1989.
- \_\_\_\_\_, "Propuestas para el desarrollo de la didáctica de la historia en México", en *Perfiles educativos*, México, UNAM-CISE, núm. 67, 1995
- \_\_\_\_\_, comp., *La enseñanza de Clio. Prácticas y propuestas para una didáctica de la historia*, México, UNAM-CISE-Instituto Mora, 1990
- Lever García, Carlos, "La alimentación tradicional china", en *Agregosistemas*, México, núm. 43, mayo-junio, 1985
- Long, Janet, coord., *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM-Instituto de investigaciones Históricas, 1997
- Long-Solis, Janet, *Capsicum y cultura. la historia del chilli*, México, F C E , 1988
- Long Towell, Janet, "América en Europa después de 1492", en Long, Janet, coord., *Conquista y comida*, cit
- Luján, Néstor, *Historia de la Gastronomía*, Barcelona, Edit Folio, 1997
- March, Lourdes, "El aceite de oliva en la alimentación mediterránea", en *Alimentación y cultura*, cit
- Martínez Llopis, Manuel, *Historia de la gastronomía española*, España, Editora Nacional, 1981
- Matute, Alvaro, *La teoría de la historia en México (1940-1973)*, México, SEP-Diana, 1981 (SepSetentas, 126)
- Medina, Francisco Xavier, "Alimentación, dieta y comportamiento alimentarios en el contexto mediterráneo", en Medina, Francisco Xavier, ed., *La alimentación mediterránea*, cit
- \_\_\_\_\_, ed., *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*, próf. Francisco Grande Covián, Barcelona, Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació, 1996
- Méndez Riestra, Eduardo, *Diccionario del gourmet. Prontuario histórico-gastronómico*, próf. Juan Man Arzak, Barcelona, Alba Editores, 1998
- Mialaret, Gaston, *Introducción a las ciencias de la educación*, Suiza, UNESCO, 1985
- Mijares, Ivonne, *Mestizaje alimentario. El abasto en la ciudad de México en el siglo XVI*, México, UNAM-Facultad de Filosofía y Letras, 1993
- Mintz, Sidney W., "El dulce intruso. el azúcar en el Nuevo Mundo", en Long, Janet, coord., *Conquista y comida*, cit
- Monsiváis, Carlos, "La pasión de la historia", en Pereyra, Carlos, et al., *Historia ¿Para qué?*, cit
- Montanari, Massimo, "El papel del Mediterráneo en la definición de los modelos alimentarios de la Edad Media. ¿espacio cultural o mar fronterizo?", en Medina, Francisco Xavier, ed., *La alimentación mediterránea*, cit

- Montoya Sáez, Patricia, *et al.*, "Una aproximación a las preferencias y aversiones de alimentos en población marroquí en la Comunidad de Madrid", en *Alimentación y cultura*, *cit*.
- Nacif Mina, Jorge, comp., *Charlas sobre gastronomía mexicana: Guadalupe Pérez San Vicente*, México, AGN, 2000.
- Nathan Cohen, Mark, *La crisis alimentaria de la prehistoria. La superpoblación y los orígenes de la agricultura*, versión española Fernando Santos, Madrid, Alianza Editorial, 1981.
- Norman, Jill, *El gran libro de las especias*, Madrid, El País-Aguilar, 1991.
- O'Gorman, Edmundo, "Consideraciones sobre la verdad en historia", en Matute, Alvaro, *La teoría de la historia en México (1940-1973)*, *cit*.
- Ortiz García, Carmen, "Comida e identidad: cocina nacional y cocinas regionales en España", en *Alimentación y cultura*, *cit*.
- Peña, Eduardo, "Las determinantes sociales de la evaluación del aprendizaje escolar", en *Perfiles educativos*, México, UNAM-CISE, núm. 42-43, 1989.
- Pereyra, Carlos, *et al.*, *Historia ¿Para qué?*, México, Siglo XXI Editores, 1980.
- Pérez Samper, María de los Angeles, *La alimentación en la España del Siglo de Oro. Domingo Hernández de Maceras. Libro del arte de cocina*, España, La Val Onsera, 1998
- Piera, Josep, "El Onente de Al-Andalús, una cocina de frontera", en Medina, Francisco Xavier, ed., *La alimentación mediterránea*, *cit*.
- Poncelis Gasca, María Teresa de Jesús, "La docencia: una alternativa profesional del historiógrafo", en Lerner Sigal, Victoria, comp., *La enseñanza de Clio*, *cit*.
- Puig, Socorro y María Stoopon, *Historia de la cocina mexicana a través de sus publicaciones*, México, Museo Franz Mayer-De letras Editores, 1997.
- Pujadas, Joan J., "Dieta y etiqueta el papel de la gastronomía en la construcción de las identidades culturales", en Ricardo Avila *et al.*, coord., *Estudios del hombre 7 Ensayos sobre alimentación y culinaria*, México, Universidad de Guadalajara, 1988
- Quezada Castillo, Rocio, "Los alumnos del bachillerato desean aprender a estudiar", en *Perfiles educativos*, México, UNAM-CISE, núm. 12, 1981
- Rendo Rodríguez, M.J., *et al.*, "Las frutas americanas introducción en Europa y uso en la actualidad", en *Alimentación y cultura*, *cit*
- Renfrew, Colin, *The emergence of civilisation. The Cyclades and the Aegean in the third millennium B.C.*, Methuen and Co., Ltd., 1972
- Revel, Jean Francois, *Un festin en palabras Historia literaria de la sensibilidad gastronómica, de la antigüedad hasta nuestros días*, trad Lola Gavarrón, Barcelona, Tusquets, 1980
- Reyes, Alfonso, *Memorias de cocina y bodega Minuta*, México, F C E., 1989
- Reyes Heróles, Jesús, "La historia y la acción", en Matute, Alvaro, *La teoría de la historia en México (1940-1973)*, *cit*
- Ritchie, Carson I.A. *Comida y civilización. De cómo los gustos alimenticios han modificado la Historia*, Madrid, Alianza Editorial, 1988
- Roces, Wenceslao, "Algunas consideraciones sobre el vicio del modernismo en la historia antigua", en Matute, Alvaro, *La teoría de la historia en México (1940-1973)*, *cit*
- Rojas, Teresa de, "La agricultura en la época prehispánica", en Teresa Rojas, coord., *La agricultura en tierras mexicanas. desde sus orígenes hasta nuestros días*, México, CNCA-Grjalvo, 1990

- Romero de Solís, Pedro, "La religión y los alimentos en los textos sagrados mediterráneos", en Isabel González Turmo y Pedro Romero de Solís, *Antropología de la alimentación. ensayos sobre la dieta mediterránea*, Sevilla, Junta de Andalucía-Fundación Machado, 1993
- Rosenberger, Bernard, "Dietética y cocina en el mundo musulmán occidental según el *Kitab al Tabij*, recetario de época almohade", en Antonio Garrido Aranda, comp., *Cultura alimentaria Andalucía-América*, México, UNAM-Instituto de Investigaciones Históricas, 1996 (Serie Historia General/17)
- Sahagún, Fray Bernardino de, *Historia general de las cosas de Nueva España*, notas y apéndices Angel María Garbay K., México, Porrúa, 1985 ("Sepan cuantos", 300)
- Sánchez Azcona, Jorge, "Metodología de la enseñanza universitaria: un enfoque interdisciplinario. La experiencia del Centro de Investigaciones y Servicios Educativos", en *Perfiles educativos*, México, UNAM-CISE, número extraordinario, 1979
- Sánchez Quintanar, Andrea, "El conocimiento histórico y la enseñanza de la historia", en Lerner Sigal, Victoria, comp. *La enseñanza de Clio, cit.*
- \_\_\_\_\_, *Formulano de evaluación para la práctica escolar de la materia Didáctica de la Historia*, 5º Semestre de la Licenciatura en Historia, UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, octubre de 1990
- \_\_\_\_\_, "El sentido de la enseñanza de la historia", en *Tempus. Revista de historia de la Facultad de Filosofía y Letras*, México, UNAM, núm. 1, 1993
- \_\_\_\_\_, "Un concepto de educación para historiadores", en Enrique González González, coord., *Historia y Universidad Homenaje a Lorenzo Mario Luna*, México, CESU-Facultad de Filosofía y Letras, 1996
- Sarramona, Jaume, *La educación no formal*, Barcelona, Ceac Ediciones, 1992
- Sugiura, Yoko y Fernán González de la Vara, *La cocina mexicana a través de los siglos I México Antiguo*, México, Clio, 1996
- Super, John C., "Libros de cocina y cultura en la América Latina temprana", en Long, Janet, coord., *Conquista y comida, cit.*
- Torre Villar, Ernesto de la y Ramiro Navarro de Anda, *Metodología de la investigación bibliográfica archivística y documental*, México, Mc Grow-Hill, 1987
- Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Filosofía y Letras, *Plan de estudios de la Licenciatura en Historia*, clave Carrera 24, clave Facultad 010
- Vargas, Luis Alberto y Leticia E. Casillas, "El encuentro de dos cocinas México en el siglo XVI" en Long, Janet coord., *Conquista y comida, cit.*
- Villoro, Luis, "El sentido de la historia" en Pereyra, Carlos et al., *Historia ¿Para qué?, cit.*
- Zarzar Charur, Carlos, "La definición de objetivos de aprendizaje", en *Perfiles educativos*, México, UNAM-CISE, núm. 63, 1994
- Zolla, Carlos, *Elogio del dulce Ensayo sobre la dulcería mexicana*, México, F.C.E., 1995