



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS
COLEGIO DE BIBLIOTECOLOGIA



VOCABULARIO CONTROLADO: PROPUESTA DE UNA LISTA DE TERMINOS DE USO EN LA GASTRONOMIA MEXICANA.

T E S I S
QUE PARA OBTENER EL TITULO DE
LICENCIADO EN BIBLIOTECOLOGIA
P R E S E N T A
CITLALLI LAMAS DIAZ



ASESORA: BIOL. ISABEL CHONG DE LA CRUZ

COLEGIO BIBLIOTECOLOGIA

MEXICO, D. F.



2004

FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS
U.N.A.M.



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.

ESTA TESIS NO SALE
DE LA BIBLIOTECA

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES Y ENSEÑANZA DE LA QUÍMICA
MEXICO

DEDICATORIA

A DIOS, por colmarme de bendiciones día a día, gracias por todo lo bueno y lo no tan bueno, por ser la luz que me permite ver, oír, hablar... y por tu amor infinito que a pesar de todo prevalece. Gracias por robustecer mi fe y no alejarte de mi nunca

Mamá, gracias por ser una persona que ha luchado incansablemente por ver realizados mis sueños, gracias por tu esfuerzo para sacarme adelante y gracias por el gran ejemplo que me has brindado toda la vida. Eres una persona admirable y espero algún día ser como tu: UN ROBLE!!!! DIOS TE BENDIGA

Papá, sin duda el mejor ejemplo de honestidad, nobleza e integridad, gracias por todo el apoyo, la mano firme y todos los conocimientos que me has transmitido, y todavía los que faltan. TE ADORO

Araceli (Q. E. P. D.) que te puedo decir que no sepas?, gracias por ser mas que una amiga y ahora, mi ángel de la guarda. Te amo...Dios permitirá que nos encontremos en algún momento...

Consuelo (Q. E. P. D.) gracias por todos los pequeños grandes momentos que pasamos juntas y por estar conmigo siempre y darme el maravilloso regalo de tu amistad, nos veremos cuando nos tengamos que ver...

Autorizo a la Dirección General de Bibliotecas de la UNAM a difundir en formato electrónico e impreso el contenido de mi trabajo recepcional.

NOMBRE: Citlali Lomas

Días
FECHA: 16-Abr-09

FIRMA: 

AGRADECIMIENTOS

Maestra Isabel Chong, gracias por no tirar la toalla como tantas veces yo lo hice, por creer en mi y jalarme las orejas cuando ha sido necesario, pero sobre todo gracias por transmitirme sus conocimientos, por tener las riendas de esta asesoría y sobre todo por el invaluable regalo de su amistad

Ing. Martha Bonifaz, gracias por el apoyo técnico que me has brindado durante el desarrollo de esta investigación, y sobre todo por la paciencia que me tuviste

Lic. Rosy Barraza, gracias por darme parte de tu tiempo para hacer una investigación mas global y por estar dispuesta siempre

Lic. Maria de Lourdes Rovalo, gracias por su apoyo para esta investigación

Lic. Maria Angela Torres, gracias por su valiosa aportación sin la cual este trabajo sin duda estaría inconcluso

Chef. Eutimio Ortiz, gracias por tomarse el tiempo necesario para la aportación de sus conocimientos gastronómicos y así completar el proyecto

Al Colegio de Bibliotecología, FF Y L, UNAM en especial al coordinador de la carrera el Lic. César Augusto Ramírez por su apoyo

Al Lic. Alejandro Castillo mil gracias por el apoyo técnico en esta investigación y por tú disposición en todo momento, gracias Alex

A Héctor León por todo el tiempo que me dedicaste en este proyecto, por tu tolerancia a mi intolerancia y por tu buena disposición siempre, pero sobre todo gracias por tu amistad...te quiero mucho!!

A la PAAR Lorena Naval por tu cooperación y buena disposición siempre para la conclusión de este proyecto, gracias Lore

Al Maestro Gerardo Lara Cisneros, simplemente gracias por tu apoyo en todo momento y a pesar de la distancia. Siempre estás presente y gracias por permitirme la oportunidad de conocerte, eres una persona admirable. Te quiero mucho

Al Lic. Octavio Rodríguez, amigo el maravilloso e increíble lazo que nos une es muy fuerte e inquebrantable, quisiera decirte tanto pero no cabrían las palabras aquí, simplemente gracias por mas de 20 años de verdadera amistad, gracias también a tu hermosa familia por abrirme las puertas de su casa en todo momento. Dios los bendiga

Al DI. Gabriel Saldaña, gracias por tus conocimientos y tu apoyo sin el cual no hubiera sido posible la realización de este proyecto

María de Montserrat, gracias por ser mi amiga, prima, complice, confidente, domadora, etc., te quiero mucho y a pesar de todo que bueno que seguimos juntas, gracias por estar

Y para cerrar con broche de oro, gracias a los becarios y amiguitos que han hecho del trabajo algo ameno sin lo cual seguramente ya no estaría... Paulina Acevedo gracias por compartir conmigo tantas cosas; Mademoiselle Ana Laura Acevedo para que veas que también hablo francés eh!, gracias por todo; Pilar Carreón, sin duda la mas ecuánime de la biblioteca; Jorge Alva, que es el guaguancó?...te quiero; Ixchel López gracias por tu tiempo siempre; Raúl Cerón es muy grato conocerte y compartir contigo; Marie Jeanne Adoue, ya ponte a trabajar nenita!!!!... mil gracias por su tiempo, su interés y su amistad

Gracias a todos ustedes....POR FIN!!!!!!!

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	PAG.
CAPÍTULO I. GASTRONOMÍA MEXICANA	1
1.1 Antecedentes	
1.1.1 La cocina prehispánica	
1.1.2 Mestizaje culinario	
1.1.3 Nueva España	
1.1.4 Cocina mexicana en el siglo XIX	
1.1.5 Alimentos mexicanos en la actualidad	
1.1.6 Características y definición de gastronomía	
1.2 Planteamiento del problema	
1.3 Objetivos	
1.3.1 Objetivo general	
1.3.2 Objetivo específico	
1.4 Hipótesis	
1.5 Justificación	
1.6 Alcance	
CAPÍTULO II. INFORMACIÓN SOBRE GASTRONOMÍA.....	25
2.1 Unidades de información	
2.1.1 Bibliotecas universitarias	
2.1.2 Bibliotecas especializadas	
2.2 Tipología de los materiales	
2.2.1 Materiales impresos	
2.2.2 Materiales audiovisuales	
2.2.3 Materiales ópticos	
2.3 Lenguajes documentales	
2.3.1 Lenguajes libres y lenguajes controlados	
2.3.2 Características	
2.3.3 Ventajas y desventajas	
2.3.4 Finalidad	

	PAG.
CAPITULO III. VOCABULARIO CONTROLADO.....	35
3.1 Antecedentes	
3.2 Definición	
3.3 Objetivos	
3.4 Funciones	
3.5 Características	
3.6 Estructura e importancia	
3.6.1 Relación de términos	
3.6.2 Formas de singular y plural	
3.6.3 Abreviaturas y siglas	
3.6.4 Verbos	
3.6.5 Importancia	
3.7 Vocabulario controlado gastronómico	
CAPITULO IV. METODOLOGÍA.....	44
4.1 Investigación de gabinete	
4.2 Investigación de campo	
4.2.1 Muestreo estadístico	
4.3 Estructura del listado temático	
CAPITULO V. RESULTADOS, ANÁLISIS Y DISCUSIÓN.....	50
5.1 Áreas temáticas	
5.2 Análisis y discusión	
CONCLUSIONES	
ANEXOS	
1. El maíz y sus derivados	
2. Dones de México al mundo	
3. Frutas y animales traídos del Viejo Mundo y del Oriente a México	
4. Tabla con alimentos, procedencia y periodo histórico	
5. Directorio de restaurantes de gastronomía mexicana entrevistados	
6. Listado de términos gastronómicos para validar	
7. Glosario gastronómico	
REFERENCIAS Y OBRAS CONSULTADAS	

INTRODUCCIÓN

México es un país cuyas manifestaciones artísticas y culturales han tenido gran trascendencia no sólo en el contexto nacional sino también internacionalmente. Una de estas manifestaciones ha sido sin duda la cocina mexicana que incluye desde guisos muy elementales hasta complejos platillos para ocasiones especiales.

Esta riqueza, en cuanto a los productos que forman parte del proceso culinario mexicano, no se ha dado de un momento a otro sino que tiene una tradición que viene desde milenarias culturas prehispánicas, y permanece durante tres siglos de dominación española para culminar con su consolidación en el siglo XIX.

Durante la época prehispánica no había una tradición culinaria unificada. "Con la expansión del poder mexica vino el sojuzgamiento de pueblos cercanos, los cuales debían pagar tributo" (Farga, 1993, p.19). Este tributo era pagado en especie, con recursos naturales propios de cada pueblo, lo cual implicó un enriquecimiento considerable en el aspecto gastronómico de los aztecas, como también contribuyó al comercio activo que tenía este pueblo con otras etnias mesoamericanas. Todo esto, aunado al desarrollo cultural que propició crear una tradición culinaria auténtica y original, implicó la unificación de ingredientes, platillos y técnicas de toda la región.

Con la llegada de los españoles, en Tenochtitlan surgió una nueva cocina denominada criolla, que trajo la creación de nuevos manjares elaborados con base en los productos que llegaban a través de los mares (cabe señalar que las aportaciones culinarias llegaron a través de dos rutas: desde España, por los puertos de Sevilla o Cádiz, hasta Veracruz; y del Lejano Oriente hasta Acapulco a través de la Nao de Manila o Nao de Filipinas). Con la llegada de diversas especies, tanto animales como vegetales, se produce una serie de nuevos resultados industriales y por supuesto alimenticios.

René Rabell en su libro *La bella época* (1996) nos dice que la consolidación de la cocina mexicana tuvo lugar en el siglo XIX, a pesar de los acontecimientos socio-políticos de la época (como fueron la guerra con E.U., la problemática que enfrentó el entonces presidente Benito Juárez, la intervención francesa, el imperio fugaz de Maximiliano, etc.), no mermaron el afán de desarrollar o crear cuadernos de apuntes o manuscritos curiosos en donde se incluyen platillos de elaboración complicada o recetas populares.

Por otro lado, el fin de siglo respaldó iniciativas de todo tipo: "el mundo urbano se hizo cada vez más demandante, tanto en las viejas ciudades como en las que crecieron alentadas por los impulsos porfiristas" (Arias, 1997, p.20). Fueron diversas las industrias que se desarrollaron buscando aplicar las novedades que ya existían en la capital, como la energía eléctrica que permitió la instalación de molinos de nixtamal, de harinas y de aceites, así como fábricas de nieves, chocolates, cerveza, etc.

Las distintas etapas históricas por las que la gastronomía mexicana ha pasado, generaron una constante evolución en las diversas áreas del arte culinario como son: carnes, aves, especias y condimentos, bebidas, entre otros, lo cual ha llevado a la necesidad de tener un control más estricto de los términos que conforman el contenido de la materia a indizar.

Sin embargo, la producción de literatura culinaria mexicana se encuentra ubicada en distintas partes y son muy pocas las instituciones que cuentan con material recopilado y contenido en una base de datos para formar parte de un acervo único y exclusivo en gastronomía mexicana, por ejemplo la Fundación Herdez, el Claustro de Sor Juana, el Centro de Estudios Superiores de San Ángel, por mencionar algunas.

En el capítulo I se presenta un desglose general de las diferentes etapas históricas que ha pasado México y que a su vez han tenido una influencia contundente en la gastronomía mexicana, desde la cocina prehispánica, pasando por la fusión de las culturas hasta llegar a la culinaria de nuestros días, resaltando los ingredientes clave que han tenido proyección internacional y desde luego las características principales y únicas que tiene esta cocina.

En el capítulo II se definen los términos de bibliotecas universitarias y especializadas para después determinar una conexión entre ambas, además de definir también los tipos de materiales documentales que las conforman (libros, revistas, cassettes, microfichas, por mencionar algunos); se definen los lenguajes documentales, sus características, sus ventajas y desventajas y su finalidad de ser creados.

En el capítulo III se especifican los vocabularios controlados, para qué han sido creados, cuáles son sus objetivos, sus características y la aplicación que tienen ya sea de carácter general o especializado en una determinada área del conocimiento, como en este caso es el área gastronómica.

En el capítulo IV se selecciona y compila la información relativa a la terminología empleada en la gastronomía mexicana validada en fuentes bibliográficas especializadas en la materia; después se desarrolla la investigación de campo que consiste en entrevistar a chefs especializados en cocina mexicana, con la finalidad de validar términos que no fueron localizados en las fuentes bibliográficas y que aún están en uso. Para esto fue necesario aplicar las estadísticas correspondientes y determinar el número de muestra a aplicar y de esta manera conformar la estructura del vocabulario especializado.

En el capítulo V se presentan los resultados obtenidos de la aplicación de la muestra, la manera en que fueron aplicadas las encuestas y el grado de conocimiento de las personas entrevistadas para así completar el listado especializado en esta área.

Para uniformar los términos de la gastronomía mexicana es necesario emplear una herramienta de trabajo práctica denominada **vocabulario controlado**. Los vocabularios controlados son herramientas de trabajo que nos permiten elaborar una indización haciéndola uniforme u homogénea, para describir temáticamente un documento o documentos sobre el mismo asunto, con miras a almacenar y recuperar la información para que los profesionales hagan un fácil manejo de las áreas bibliotecológica y gastronómica, esto es, un lenguaje de indización de documentos organizados formalmente, en el cual se incluirán palabras clave para que el usuario pueda recuperar el material requerido, dado que no existe un vocabulario controlado en el área de gastronomía.

El vocabulario controlado es el instrumento de indización y búsqueda documental que permite ser empleado de manera manual o en bases de datos, y puede servir a un grupo más numeroso de usuarios. Por ello, consideramos importante dicha actividad a partir de dos vertientes: por una parte, sistematizar la información culinaria de manera profesional lo que implica una serie ordenada de descriptores, donde el usuario puede definir más precisamente sus requerimientos en materia de información y de documentación, lo que asegura una mejor forma de seleccionar la información y reduce lo inútil de la misma; y por la otra, el acceso y recuperación de ésta hacia el usuario que será de manera amigable. El vocabulario controlado ofrece la ventaja de una terminología específica y permite además promover de una manera más eficaz el intercambio de información entre los investigadores.

C
A
P
I
T
U
L
O
I

GASTRONOMÍA MEXICANA

1.1 Antecedentes

Las necesidades primarias de comer y beber constituyen los impulsos principales que siente el ser humano para poder subsistir, esto lo enfrenta con la Naturaleza para obtener de ella los productos que conforman su alimentación.

Los habitantes de lo que hoy llamamos México, desde el principio de su existencia se proveían de todo lo que encontraban a su paso, haciendo una especie de selección con los vegetales que colectaban y animales que cazaban y pescaban.

Con el proceso paulatino de desarrollo y crecimiento de habitantes y pueblos se tuvo gran preocupación por los productos naturales y sus resultantes, con el fin de mejorar las condiciones de vida y las necesidades que en ese tiempo se tenían, preocupándose por los problemas agrícolas así como por la reproducción y conservación de especies tanto animales como vegetales. Posterior a esto fue el descubrimiento de América el cual tuvo como origen encontrar nuevas rutas hacia la India para la obtención de alimentos que los europeos estimaban mucho para la cocina, siendo estos principalmente las especias. Cristóbal Colón, al buscar un nuevo rumbo hacia el Oriente, descubre América, por lo que desde este momento las expediciones y colonizaciones que llegaron a este continente influyeron en la cultura de los pueblos que iban colonizando.

“La cocina mexicana es rica en variedad y tradición; representa la conjugación de semillas, legumbres y frutos, originales del Nuevo Continente con los variados comestibles que trajeron a América los conquistadores españoles”. (Villarreal, 1992, p.4) Así, América aportó al mundo una vasta gama de alimentos, entre estos: maíz, cacao, calabaza, cacahuete, aguacate, vainilla, pavo, papa. Sin embargo, Europa dio a América una buena cantidad de comestibles como trigo, arroz, azúcar, aceite comestible, naranjas, limas, reses, carneros, cerdos, entre otros, así como los productos que se derivan de estos animales como el queso y la leche, la manteca y embutidos.

Esto da origen a nuestra gastronomía; la fusión o el encuentro de dos pueblos, que entre sus divergencias contaban con gustos y costumbres culinarias muy distintas entre sí, además de los diversos productos naturales desconocidos para unos y otros.

Antes que las cocinas de ambos continentes se conjuntaran para dar paso a nuestra cocina mestiza, cada una de ellas había tomado sazón propia con sabores y características particulares influidas a su vez por otros pueblos.

México por su diversa conformación geográfica y cultural desde los tiempos prehispánicos, y como sujeto de un mestizaje que dio origen al país que hoy somos, posee una riqueza cultural envidiable. Una de estas riquezas es, sin duda, la culinaria de nuestra cocina.

En este capítulo se pretende dar una visión general del desarrollo de la cocina mexicana que abarque desde el momento en que los aztecas o mexicas tenían toda una estructura culinaria conformada, pasando por la influencia de la cocina española, tras la conquista que intercambió costumbres y productos alimenticios para crear una nueva cocina, ya no indígena ni española sino mexicana; hasta llegar al actual concepto que se tiene de la cocina mexicana.

1.1.1 La cocina prehispánica

“La luz de una cultura la irradian sus múltiples manifestaciones: música, arquitectura, escultura, pintura, no en grado menor la dimensión intimista de la vida cotidiana y en especial el acto de amor permanente, reiterando cada día que es el cocinar”
(Levin Kasberg, 1987, p.13)

En México se desarrollaron civilizaciones a lo largo de todo su territorio. En la costa del Golfo se establecieron los olmecas y los totonacas, los mayas ocuparon las tierras que actualmente son Chiapas, Yucatán, Campeche y Tabasco; en la serranía de Oaxaca los mixtecos y los zapotecas; y en la zona central los chichimecas, los toltecas y desde luego los aztecas o mexicas.

La civilización mexicana se estableció en la cuenca central del país, a orillas de un gran lago, sobre el cual constituyeron la Gran Tenochtitlan, esta ciudad fue fundada en el siglo XIV; alcanzando su esplendor entre los años 1428 y 1521. Este fue el último movimiento migratorio que se da en nuestro territorio. “Al momento de la llegada de los españoles a nuestro territorio, los pueblos indígenas tenían varias prácticas culinarias, como la de ser recolectores, pescadores y cazadores, usaron el fuego para cocer sus alimentos, hasta las refinadas y opulentas artes culinarias que se realizaron en la corte de Moctezuma II, el emperador de México-Tenochtitlan” (Stoopen, 1988, p. 9)

Los aztecas tomaron la tradición de las culturas mesoamericanas y la riqueza de sus pueblos vecinos sometidos. Su dieta se hace más completa por el pescado traído desde la costa del Golfo de México y sus cultivos son mejorados a través de las “chinampas” o huertos flotantes.

Por otro lado, también se le dio mucha importancia a las fases agrícolas, la caza, la pesca y el comercio de estos productos. "... se simbolizó en el maíz la vida llevándolo a la categoría de ofrenda y adoración, creándole sus ídolos y considerándolo como una bendición por arraigar con facilidad y ofrecerle diversos usos, así como también por ser el producto básico para la tortilla, el pan de los indígenas y por ende la base de la alimentación nacional..." (Farga, 1993, p.48)

El maíz requiere de mención especial ya que es considerado como planta sagrada y es la base para el mantenimiento general de los pueblos del continente (ver anexo # 1)

"El maíz era tan importante que no había comida ni bebida en que no estuviera presente de una u otra manera: acompañaba al agua en los atoles y el cacao en el chocolate, espesaba los caldos, envolvía los guisos en tacos y tamales, se endulzaba y comía como golosina, se mezclaba con otras harinas o simplemente se comía solo, ya fuera cocido o asado". (González de la Vara, 1997a, pp. 32-33)

El maíz se podía asar, cocer, tostar, moler, remojar, endulzar y mezclar con muchos otros alimentos. Dependiendo de la manera en que el maíz se podía consumir en la época prehispánica, resaltaban dos grandes grupos: el grano de maíz preparado de distintas formas y los productos hechos con masa de nixtamal.

Además de contar con un producto tan variado como lo es el maíz, la alimentación diaria del pueblo era muy sencilla, y consistía en tomar "atolli" o atole (bebida de maíz cocido diluido en agua), frijoles, tortillas y guisados hechos basándose en chile, tomate y sal a las que añadían a veces pepita de calabaza.

La variedad de productos con que confeccionaban sus yantares, consistía en maíz, frijoles, calabazas, bledos, chayotes, chilacayotes, camotes, mezquites, quelites, nopales, verdolagas, raíces y hongos; y hacían salsas o guisados con un pimiento llamado chile, del que tenían diversidad de clases, utilizando como aderezo el jitomate, xoconóstle, vainilla, orégano, epazote y otras hierbas aromáticas.

Los aztecas fueron generalmente vegetarianos, las comidas cotidianas estaban conformadas por guisos preparados con base en verduras, comían carne animal solo las clases privilegiadas y la población en general en festividades.

Las frutas que consumían eran traídas de todo el imperio al mercado de Tlatelolco. Cada fruta tenía su temporada de acuerdo con la época del año en que maduraban. Frutas de origen mexicano: cuajimicuil, jicama (de la cual sólo se comían la raíz), chirimoya, chico zapote, zapote negro, guayaba, tejocote, capulín, guanábana, piña, mamey, nanche y chía.

Del maguey se ha dicho: "pocos vegetales están tan ligados al México Prehispánico como los agaves, nombre derivado de la voz latina agave, que significa admirable. A este género pertenece el maguey". (Castelló Yturbide, 1987, p.89)

El maguey, *metl* en náhuatl, fue completamente aprovechado, de sus hojas se obtenían unas fibras a las que les daban uso textil, del corazón extraían el aguamiel, bebida dulce que al fermentar se convierte en pulque, el cual fungía como bebida religiosa en ciertos rituales (el emborracharse era privilegio único de los viejos). Esta planta de maguey les proporcionaba múltiples objetos, servicios y materiales; usaban sus pencas para techar las casas, hacer tuna, leñas, fibras, hilos y agujas para coser, calzado, vinagres, papeles para escribir jeroglíficos, canales para el agua, cuerdas, redes y vallas, etc., además que tenía aplicaciones médicas como cataplasmas para sanar heridas y picaduras de animales ponzoñosos. Las pencas alojan en su interior los gusanos de maguey que eran asados en el comal (a la fecha todavía se asan), tienen un gusto crujiente y agradable.

El chile, condimento de suma importancia (*ají, tzilli*), un fruto de sabor picoso que da una fuerte sazón al agregarse a ciertos alimentos. El uso más común del chile era el de hacer salsas, llamadas en náhuatl *chilmolli*. Se conocen alrededor de cuarenta especies de chiles mexicanos, los de uso más ordinario son "...ancho, bola, cascabel, cuaresmeño, chicateco, chilaco, chilacate, chihuacle, chipotle o chipocle, guajillo, habanero, jalapeño, mora, moritas, mulato, pasilla, pimienta o chile dulce, piquín, poblano, serrano, tornachil o tomachil y xaltique..." (García Rivas, 1991, p.36). Los antiguos mexicanos lo usaron como condimento indispensable que comían crudos y cocidos, en forma de salsa aderezada con tomate y cebolla, o untaban con él las carnes y viandas.

La alimentación de los sacerdotes y grandes señores era variada y abundante; las fiestas y los eventos del pueblo se hacían acompañados con grandes comidas y banquetes. La alimentación de las clases superiores consistía en una gran variedad de viandas, salsas, pescados y carnes de caza así como animales domésticos y aves, principalmente el guajolote el cual era preparado en moles y caldillos. Las frutas y los distintos postres eran empleados para regalos.

La alimentación de los emperadores incluía todos los productos que existían en sus tierras. Diariamente comían faisanes, guajolotes, patos, aves, venados o conejos. Los cocineros utilizaban braseros de barro para mantener calientes los platillos. Mientras, "los indígenas comían los alimentos en poca cantidad y consideraban que el trabajo duro y el poco alimento eran una condición necesaria para una larga vida. Entre ellos, los ayunos, los sacrificios y la abstinencia era cosa común, y algunos podían vivir hasta tres años sin añadir sal o chile a los guisados que era la forma de ayuno más socorrida".

(González de la Vara, 1997a, p. 24)

Los señores, los sacerdotes y los jefes guerreros eran los que estaban más obligados a seguir las normas religiosas en este aspecto; sin embargo para ellos estaban asignados los mejores platillos de la cocina prehispánica, como el pescado blanco, el ajolote, o ciertos tipos de tortillas y cacao.

Aunque la dieta predominante de los indígenas era vegetariana, también comían algunos animales no muy usuales hoy en día. El gran imperio azteca tenía dentro de sus dominios a varias especies silvestres de las cuales consumían: "aguties, ardillas, armadillos, antílopes, conejo, coyote, cocodrilo, caimán, comadreja, *coyamell*, jabalí, liebre, lobo-zorro, lagarto, jaguar, gato montés, lince, mapache, marta, nutria, ocelote, oso negro y pardo, mono, tapir, tejón, tigrillo, tuza, tlacuache, *tepezcuintle*, venado, zorro, zorrillo, tortuga, iguanas y serpientes". (García Rivas, 1991, p.72)

Entre las aves que consumían tenemos patos, guajolotes, loros, chichicuilotos, codornices y tórtolas. De los batracios comestibles tenemos: ajolotes, ranas, renacuajos y tipocates (atepocatl que significa rana); en cuanto a los reptiles iguanas y víboras.

También los insectos formaban una importante fuente de proteínas para la civilización náhuatl, algunos de estos insectos fueron: chinches acuáticas, ahuatlis (huevo de mosco de laguna), chapulines, jumiles, ticocos, cupiches, hormigas mieleras, hormigas chicanas, escamoles, cuetlas, avispas zapatanas y chemicuiles, por citar algunos.

"Se cuenta que al emperador Moctezuma II, le servían todo tipo de animales domésticos, frutas tropicales y de pescados. Los pescados y mariscos frescos llegaban desde las costas, lagos, lagunas y ríos lejanos a la Gran Tenochtitlan, a través de una eficiente red de correos llamados tamemes". (Reynes G. Antonio y Ma. Guadalupe Valencia, 1986, p.7) Algunos de los pescados y mariscos que transportaban eran: cazón, bagre, mextlapique, tortugas de mar o caguamas, huevos de tortuga, camarón, ostiones y acociles.

La mesa de Moctezuma estaba cubierta de manteles muy finos de algodón y los platos eran de barro fino, teniendo una vajilla de oro que sólo se utilizaba en días de festejos religiosos. Los alimentos se mantenían calientes por medio de braseros dispuestos en la mesa. Después de degustar los platillos principales seguían los postres y pasteles. El emperador tomaba sólo el chocolate, preparado con atole de masa, molienda de cacao y miel de avispa. Al finalizar la comida, el emperador era lavado por mujeres con bandejas de plata, de la misma manera que se había hecho antes de comenzar. Finalmente le llevaban pipas de madera doradas y labradas llenas de tabaco terminando así, el gran manjar del día.

Dentro de esta comida prehispánica los utensilios que utilizaban para la preparación de alimentos eran:

- **Molcajete** (*molcaxitl*): una especie de mortero que sirve para la molienda de productos blandos: jitomates, chiles verdes, cebollines, condimentos y hierbas.
- **Metate** (*metatl*): principal utensilio de la cocina prehispánica. Usado para moler chile, maíz y otros granos.

- **Comal** (*comalli*): disco delgado de barro cocido que sirve para cocer o calentar tortillas.
- **Olla de vapor** (*comitalli*): olla donde se cocinan todo tipo de tamales.
- **Molinillo**: es de madera y sirve para batir y espumar el chocolate. También sirve para espesar atoles y otros líquidos gruesos.

También utilizaron espátulas y cucharas de madera de diversas formas y tamaños así como vasijas en las que guardaban el agua y el pulque. Los utensilios auxiliares para las comidas y bebidas eran cortezas de algunos frutos a los que llamaban jícaras (*xicalli*) y también lo que ellos mismos hacían: ollas, cazuelas, platos, jarros, todos de varias formas y tamaños, dibujos y colores.

La estructura alimenticia del pueblo azteca fue simple, balanceada y muy completa, pero esta sencillez en el comer se ve afectada con la llegada del hombre blanco, con la conquista española. (ver anexo #2)

1.1.2 Mestizaje culinario

El día 22 de abril de 1519 desembarcó el capitán Hernando de Cortés en un lugar de la costa del Golfo de México llamado Chalchiuecan, fundando la primera población española denominándola Real Villa Rica de la Santa Vera Cruz, por ser este día Viernes Santo. Posteriormente se entrevistaría con el entonces emperador Moctezuma II, llevando una tropa de cuatrocientos soldados españoles; fue el 7 de noviembre del mismo año que se produjo el encuentro de los dos personajes.

El importante choque de dos culturas divergentes, la española y la mesoamericana, alteró completamente el yantar de los pueblos indígenas, por consecuencia también el de los europeos. Los españoles llegaron a las costas del Nuevo Mundo trayendo una tradición culinaria mediterránea influida por seiscientos años de dominación árabe.

Los europeos en sus galeones trajeron vino, vinagre, aceite de olivo, pan, trigo, quesos, ganado vacuno, bovino y el afamado cerdo. Los mexicas al ver aquel gordo y sucio animal que sólo dormía lo llamaron cochino, del náhuatl *cochi* que significa el que duerme.

"Uno de los aspectos de la vida indígena que más llamó la atención a los conquistadores fueron los mercados donde se vendían alimentos, entre otras muchas cosas. Hernán Cortés aquilató la importancia de cada tianguis que visitaba y en sus Cartas de relación destacó la variedad y la particularidad regional de los productos alimenticios, así como la enorme cantidad de comerciantes". (Brokmann Haro, 1996, pp. 19-20)

Así como la gastronomía mundial se vio afectada por alimentos mesoamericanos, la cocina prehispánica a causa de esta conquista española jamás volvería a ser la misma. Por ejemplo, algunos aspectos de la comida indígena no concordaban con los prejuicios y preceptos europeos, como el consumo de insectos, que para la mayor parte de los españoles eran sucios, impuros, plagas y definitivamente quedaban fuera del menú. "Larvas, gusanos, huevecillos, hormigas, jumiles, masas con insectos y un enorme número de productos fueron casi eliminados de la dieta colonial paulatinamente, lo mismo que el queso verde de algas de la laguna y el perro escuintle" (*Op. cit.* p. 20)

En la cocina indígena no se guisaba con grasas más que con la de los propios animales, y en ciertas recetas se incluía el aceite de chía. El freír los alimentos en grasas calientes fue enseñado por los españoles, mientras que el cocimiento por vapor (en ollas) y hornear con calor indirecto (humo, por ejemplo el de la barbacoa) lo aprendieron los conquistadores y llevaron estos sistemas a Europa, donde se dieron a conocer rápidamente.

Desde el Asia y traídos por la Nao de Filipinas, llegaron nuevos y variados ingredientes que fueron bien aceptados y en algunas regiones se volvieron tradicionales, teniendo gran influencia en la gastronomía; incorporaron alimentos árabes, españoles y de la India, entre éstos tenemos: azafrán, canela, albahaca, cilantro, clavo, anís, jengibre, pimienta, mejorana, mostaza, romero, arroz, nuez moscada, tamarindo, por citar algunos.

"Buena parte de los condimentos y especias prehispánicas continuaron siendo cultivados y preparados, como la vainilla, el cacao y el achiote. Otra aportación europea importante fueron las nueces de castilla, las almendras y avellanas" (*Op. cit.*, pp.29-30)

En las Antillas, en el Mar del Caribe, se cultivó la caña de azúcar traída de la India y formó parte de la vegetación que al ser transportada hacia la Nueva España vino a desplazar a la miel de maguey y a la miel de abeja.

Podemos citar un ejemplo al conjuntar tres ingredientes traídos de distintas partes del mundo: el dulce de tamarindo enchilado. El Galeón de Filipinas atracaba en el puerto de Acapulco, donde hasta la actualidad se prepara un dulce de tamarindo (ingrediente asiático), azúcar (de la India), chile (mesoamericano) y sal. Otra mezcla sabrosa surgió al revolver azúcar con frutas, resultando éstas mismas en almíbar, cristalizadas y ates. En estos ejemplos podemos notar cómo se ha beneficiado paulatinamente la cocina mexicana que cobraba mayor personalidad.

Cabe resaltar el papel que desempeñaron los religiosos (en conventos). "Para la cultura hispana, la victoria militar era sólo una parte de la conquista. La otra era la evangelización llamada por algunos conquista espiritual. En los primeros tiempos los encargados de llevarla a cabo fueron frailes franciscanos, dominicos y agustinos: unos cuantos centenares de religiosos se esforzaron para transformar la forma de pensar de diez millones de indígenas". (*Op. cit.*, p.21)

Los conventos fueron los lugares de enseñanza de técnicas agrícolas innovadoras y se llevaron a cabo las mayores obras de riego del siglo XVI, y con base en esto, plantaron hortalizas, árboles frutales y plantas medicinales. Así poco a poco nacieron y se refinaron los platillos mexicanos.

Los jesuitas contribuyeron notablemente a la crianza del ganado y enseñaron a los indígenas una nueva forma de alimentarse. En los conventos las huertas se hicieron centros de investigación agrícola de esta época y en la cocina se ponían en práctica las costumbres culinarias de las dos culturas. "Dentro de los conventos, salieron los famosos dulces de leche por la combinación de leche, azúcar, huevo y vainilla. Así mismo hacia 1790 los ibéricos trajeron el café, la bebida que encontró el lugar perfecto para su reproducción, formando hoy un gran producto para la explotación". (*Op. cit.*, p.26)

Además de los frailes, las monjas en los conventos fueron responsables de un gran desarrollo culinario, ya que alcanzaron eficiencia y creatividad con sus guisos, postres y bebidas, que marcaron una pauta a seguir en el desarrollo gastronómico. Como ejemplo de otros dulces de leche se tienen "... natillas, marquesotes, huevos reales, jamoncillos, cajetas y buñuelos..." (Fernández, 1992, p.32)

Dos platillos fueron característicos de la época, uno como muestra clara de la cocina mestiza y el otro marca una nueva trayectoria culinaria: el mole poblano con guajolote y los chiles en nogada. De estos últimos la literatura señala que "cuando Iturbide llegó a Puebla, proveniente de Córdoba, se le recibió con arco del triunfo y aclamaciones populares. Su arribo a la ciudad de Puebla coincidió con el día de su santo, y se aprestaron a darle un gran banquete, elaborado por monjas del convento de Santa Mónica. Fue con motivo de esta ocasión que se inventó este platillo que lleva los colores del emblema nacional: el verde con el perejil y los chiles poblanos, el blanco con la crema de nuez o nogada y el rojo con las semillas de la granada" (Guía gastronómica México desconocido, 1993, p. 60)

Los indígenas se fueron acoplado a los nuevos platillos e ingredientes por lo que la cocina española queda firme en México teniendo variaciones por la influencia ambiental y por las características de los productos viejos y nuevos que al combinarse y utilizando nuevos sistemas de cocción como el estofado, la fritura, el salteado, por citar algunos, surge gran variedad de recetas al combinar y modificar ingredientes.

De este modo el encuentro entre americanos y europeos no sólo tuvo un inmenso intercambio de alimentos, sino que a la vez se dio un proceso de arraigamiento de nuestras costumbres y de una aceptación de lo nuevo, creándose así la gran riqueza de la cocina mexicana en busca de identidad de un yantar propio, con los frutos y animales traídos del Viejo Mundo y del Oriente a México y lo que éste dio a Europa y al resto del mundo.

1.1.3 Nueva España

El territorio que floreció con mayor auge en el continente americano fue la Nueva España, cuya conquista realizó Hernán Cortés entre 1516 y 1522. A partir de este momento se inició su crecimiento hasta llegar a conformar la mayor ciudad hispanoamericana del siglo XVI, México, con una población española que sobrepasaba los 3,000 habitantes y una población indígena de 30,000, aproximadamente.

Durante la primera mitad del siglo XVI "... se establecieron los fundamentos de la cocina mexicana que conocemos y disfrutamos hoy en día. Las nuevas plantas, animales y especias traídos por los conquistadores españoles se combinaron con los alimentos locales y, a través de los años, se produjo una nueva cocina" (Long, 1997, p. 6)

El papel que desempeñó la Iglesia respecto a la comida novohispana fue notable, ya que los monjes franciscanos que comenzaron a llegar a la Nueva España en 1523, fueron de gran ayuda a la Corona española para asegurar su estancia en el Nuevo Continente. Los franciscanos, junto con dominicos y agustinos (estos dos últimos llegaron posteriormente) llevaron a cabo la evangelización de la Nueva España.

En la segunda mitad del siglo XVI se fundaron monasterios que se extendieron rápidamente. La comida diaria variaba según el convento. Por ejemplo, las religiosas criollas cada una recibía sólo un plato de caldo y una libra de carnero repartida en la comida y la cena. En los conventos de las religiosas indígenas los alimentos se elaboraban con base en el maíz y leguminosas, como el frijol y la haba.

"En la época navideña, además de festejar las posadas con música, entremeses y coloquios, se comían los dulces, repostería y golosinas que fabricaban en el mismo convento. A estas fiestas se invitaba al virrey, la virreina, el arzobispo, los patrocinadores del convento y los familiares de los religiosos" (*Op. cit.* p. 14)

En general los conventos fueron los principales productores de dulces en la Nueva España. Elaboraban las recetas llegadas de España. Muchos de estos conventos tenían sus propias especialidades culinarias y alcanzaban gran fama por esto.

Ahora bien, con respecto a las bebidas de mayor consumo y preferidas en la Nueva España tenemos: pulque, mezcal y aguardiente de caña (conocido como chinguirito por las clases bajas que lo consumían). Se tiene la creencia de que los criollos tomaban bebidas más refinadas mientras que los indígenas sólo consumían pulque.

Durante la Colonia, se produjeron alrededor de ochenta clases de bebidas alcohólicas. "El vino que llegó de España era caro y escaso, además no tenía muy buen sabor puesto que llegaba mareado por la larga travesía marítima. Los españoles modificaron el sabor del vino mezclándolo con especias aromáticas como la canela, el clavo de olor, la nuez moscada y el jengibre..." (*Op. cit.*, p.18).

El abastecimiento durante la Colonia fue de suma importancia, los españoles intentaron seguir con los sistemas tributarios establecidos por los mexicas. Se pagaba el tributo en especie: con maíz, aves, huevos, frutas y hortalizas, además de miel y cacao. Paulatinamente, al aumentar la población española y disminuir la indígena, el tributo fue insuficiente, por lo que a mediados del siglo este sistema empezó a decaer.

Los medios de cambio en el mercado se modificaron con la introducción de las monedas metálicas españolas que tenían valor fijo respecto al cacao. Las semillas de cacao continuaron en uso durante la época colonial.

En los mercados se podían ver productos españoles combinados con los mexicanos, por ejemplo: lechugas, coliflor, chícharos combinados con verdolagas, aguacate, chiles, etc.

Los productos europeos eran más cotizados que los locales y alrededor del año 1520 los precios de carne, verduras y frutas comenzaron a disminuir poniendo los productos al alcance de la población.

Según Charles Gibson (1964, p.57), las rutas de comercio más importantes dentro del valle de México fueron las mismas que se utilizaban en la época prehispánica, pero con el tiempo la red de caminos se extendió de acuerdo con los intereses comerciales de los españoles. Se trazaron distintos caminos importantes para poder contactar el valle con otras regiones de Nueva España.

Al arribar distintas embarcaciones a los principales puertos (Veracruz y Acapulco), los comerciantes podían llevar a cabo sus transacciones libremente. Por ejemplo; en el Galeón de Manila llegaron varios productos que dejaron huella en la comida mexicana, como el mango de Manila y el tamarindo. A través de esta ruta comercial fueron también introducidas muchas especias: la canela de Ceilán, el clavo, la nuez moscada, la pimienta negra de Sumatra y muchas más de uso común en la cocina mexicana. (ver anexo #3)

Con relación a esta cocina mexicana Stoopen (1988, p.55) nos señala que "las cocinas que se erigieron en palacios, conventos y haciendas durante el período virreinal en la Nueva España, fueron mezclando exitosamente las concepciones europeas con las indígenas, produciendo así, a la larga, un enriquecimiento del espacio culinario y de los métodos de transformación de los alimentos".

Como ejemplo de los cambios sufridos en esta época tenemos los utensilios de cocina. En los primeros años los utensilios de metal eran traídos de España, ya que no se fabricaban en la Nueva España. Los alimentos provenientes del Viejo Continente requerían de nuevas técnicas de preparación y cambios en los instrumentos culinarios. Así tenemos que el brasero andaluz sustituyó al fogón azteca que requería cocinar de rodillas. Como combustible, el carbón vegetal tomó el lugar de las hojas, el ocote, los tallos de maíz y las pencas de maguey, también las sartenes resultaron ser novedosas y útiles.

En cuanto a las cocinas de la Nueva España, no había un estereotipo de cocina novohispana, ya que variaban mucho según los dueños de las casas: ricos o pobres, criollos, mestizos o indígenas. También los ingredientes iban tomando nuevas formas: los atoles se enriquecen con el piloncillo y con la caña de azúcar, las tortillas se siguieron consumiendo y por medio de la fritura surgieron tostadas, sopes, flautas, etc.; la paella española se convirtió en arroz a la mexicana; con el achiote indígena, y el cerdo español resultó la cochinita pibil, los tamales serán más esponjosos gracias a la manteca, entre otros.

En esta etapa el barroco influye notablemente en la cocina ya que es cuando surgen platillos de elaboración complicada como el mole poblano, los pipianes rojos y verdes, confeccionados con más de treinta ingredientes, varios de ellos importados de España como son el clavo, la almendra y la canela que influyeron en el sabor de salsas, moles y adobos.

"Más tarde, cuando México rompió la dominación española, los comerciantes del viejo continente llegaron enseguida a explorar las perspectivas económicas de la nueva nación". (Long, 1997, p. 61)

1.1.4 Cocina mexicana en el siglo XIX

El periodo recorrido entre la guerra de Independencia y la Revolución Mexicana, marca una etapa de transición gastronómica muy importante para la cocina de nuestro país. Una vez conseguida la independencia, hubo grandes esperanzas de que ya sin obstáculos impuestos por España el país pudiera desarrollar una vasta economía. Pero la inestabilidad política afectaba la agricultura al cerrarse los caminos al comercio como consecuencia de las guerras civiles, levantamientos, agresiones y revueltas de todo tipo, y cada región del país debía producir la mayor variedad posible de comestibles para mantener a su población. Cada provincia veía por su propia producción agrícola, ya que el transporte de víveres era caro y arriesgado, y sólo se comercializaban bebidas alcohólicas, azúcar, piloncillo, tabaco o chocolate.

En el noroeste de Chihuahua o en los llanos que rodeaban a Saltillo y Monterrey, se producía trigo y maíz en cantidades industriales y surtían a las ciudades cercanas. "La mayor producción de alimentos en el norte del país tenía que ver con la ganadería: grandes rebaños de borregos pastaban en las montañas y valles de California, Durango, Chihuahua, Nuevo León y proveían a esos lugares de la carne que era entonces más popular" (González de la Vara, 1997b, p.14)

También la gente de la costa combinó la pesca con la siembra, e incluso con la caza. Robalos, huachinangos, mojarra, estaban al alcance de cualquier persona y constituían su comida cotidiana. Gracias a la diversidad de alimentos que en las costas se producían, y a que algunos pasaban por rutas de comercio, se realizaron grandes innovaciones gastronómicas en el siglo XIX que influirían posteriormente en el desarrollo de la cocina mexicana.

Tanto las haciendas cerealeras de los valles centrales como los importadores de alimentos, las plantaciones de cultivos tropicales y pesqueras de las costas y las haciendas ganaderas del centro-norte dependían del consumo de las principales ciudades del centro del país. "No faltaban en México, Puebla o Guadalajara los aceites y vinos españoles, el camarón y pescado ahumado o salado de Veracruz, el cacao tabasqueño, el azúcar de Morelos o las frutas, verduras, maíz y trigo de las zonas aledañas. Siempre bien abastecida de toda clase de víveres, la zona central de nuestro país desarrolló una cocina propia muy sofisticada y completa" (*Op. cit.* p.16)

El pulque ha sido la bebida más popular del centro de México desde la época precolombina. Después de la conquista, los españoles también lo consumían. Cuando México comenzó su vida independiente, el cultivo del maguey se extendió por los actuales estados de Tlaxcala, Hidalgo y México, siendo el maguey una planta resistente a los cambios de clima y al suelo árido se cultivó y se extendió a casi todo el centro del territorio mexicano.

El chile se cultivaba doméstica y comercialmente en gran parte del país. Se sembraba en terrenos o se encontraba a precio bajo en el mercado. En un principio su comercio estuvo en manos de los indígenas pero paulatinamente los criollos comenzaron a interesarse en él. El frijol, al igual que el chile se podía comprar o cosechar. Debido a su gran resistencia se adaptaba a climas variados y tenía la ventaja de poder sembrarse entre los surcos del maíz y así cosecharse meses después de éste.

En general, la alimentación indígena cambió poco durante el siglo XIX y su base fundamental siguió siendo prehispánica aunque gradualmente se incluyeron cada vez más ingredientes europeos, especialmente bebidas.

La literatura señala que en este siglo las ciudades estaban siempre bien surtidas de productos de los alrededores debido a una buena posición geográfica. Si había recursos suficientes, las casas mexicanas disfrutaban de una cocina muy variada, pero no siempre era así; mientras que la alta sociedad criolla mantenía en su casa una sólida tradición gastronómica, los mestizos disfrutaban de comida nutritiva y barata. Por ejemplo: los vinos, aceites y conservas que llegaban de Europa se vendían a precios muy altos en los almacenes de las ciudades, así que sólo las personas pudientes los lograban adquirir.

La comida era sin duda la principal actividad doméstica y de ella se encargaba la señora de la casa. Los libros de cocina que comenzaron a editarse en nuestro país a partir de 1827 fueron un auxiliar de las amas de casa ya que se incluían recetas nuevas y tradicionales. Las únicas mujeres que sabían leer y escribir eran de la alta sociedad, y eran las que consultaban estos recetarios. Hacia 1850, la tradición española se conservaba en los horarios y en la abundancia de los alimentos.

También cabe destacar el gusto especial que las clases pudientes tenían por los postres, esta preferencia por los dulces destacó por la frecuencia con que se consumían y por su elaboración. Ocupaban lugares especiales en los libros de cocina y recetarios. La novedosa mezcla de frutas o ingredientes americanos con los europeos daba la pauta para la composición de numerosos postres mexicanos.

Con todo lo anterior, México, país en etapa de formación, obviamente muestra tendencias europeas. "Al suspender de golpe el comercio con España..., la Independencia abrió más ancho camino y mercado a los productos franceses que empezaron a llegar investidos de novedad y de prestigio. En la medida en que nos divorciaba de la España, la Independencia nos aproximaba a la Francia."(Novo, 1997, p.93). Fue en este tiempo que las clases altas se "afrancesaban" mientras que las populares seguían su dieta de tortilla, chile y pulque.

Una revuelta social en la ciudad de México ocasionó pocas quejas por parte de los mexicanos, y silencio en los españoles; pero no así de los franceses, ya que en el barón Deffaudis, acreditado el 11 de febrero de 1833 como el primer ministro de Francia en México, encontraron un gran aliado que amenazó con una guerra de indemnización que los comerciantes franceses reclamaban al gobierno mexicano por la cantidad de 600,000 pesos por daños recibidos durante los disturbios de guerra. El conflicto que se suscitó entre México y Francia comenzó con un bloqueo naval al puerto de Veracruz durante cinco meses y durante el cuyo ataque el general Santa Anna perdió una de sus piernas. Este conflicto concluyó el 9 de marzo de 1839 y se le dio el nombre de "Guerra de los Pasteles", incidente que culminó con la instalación de Maximiliano de Habsburgo y del II Imperio Mexicano. "Concluyendo esta guerra e indemnizando en abonos, los franceses, pudieron ya en paz seguir propagando en México las buenas maneras de vivir, vestirse, habitar y comer. Llegaron hosteleros, cocineros, reposteros entre los muchos comerciantes establecidos con creciente prosperidad en el siglo XIX" (*Op. cit.* p.95)

Maximiliano y Carlota, en su agrado por México adoptaron platillos mexicanos en la cocina real. Carlota servía chocolate en lugar de té y Maximiliano gustaba del mole pero no lo comía porque le irritaba y "... probó el pulque cuando de no hacerlo le parecía descortés..." (Klip Berdechevsky, 1994, p.15)

La cocina francesa comenzó a asumir el modo de comer del mexicano que era de una forma especial, viéndose reflejada en varios libros de cocina que se editaron a mediados del siglo XIX tales como *El manual de la cocinera* con recetas a la francesa de "lengua de vaca en adobo, jamón cocido en vino, pastel de pescado, cuete, leche francesa, garay a la francesa, fricassé, masa francesa de pasteles..." (*Op. cit.* p.16)

Con la publicación de 1883 del *Nuevo cocinero mexicano* en forma de diccionario, se muestra aún más la influencia, ya que este libro fue editado por la librería Ch. Baret de París que contaba con sucursal en la ciudad de México.

Nuevos inmigrantes franceses, tuvieron como actividad la instalación de hoteles y restaurantes en la ciudad de México. Para el mexicano burgués lo moderno era comer en restaurantes franceses, ordenar platillos franceses, pero al llegar a casa no había nada más rico que un atole con tamales.

Mientras tanto, "... hacia 1860 se patentaron los primeros modelos de molinos de maíz y tortilladoras mecánicas de vapor, pero el público tardó muchas décadas en aceptarlos" (González, 1997b, p.39). La gente de bajos recursos en las ciudades comía maíz con frijoles, chiles, calabazas y en contadas ocasiones, algún guisado hecho con carne. Las tortillas con frijoles refritos y chile era su comida más socorrida. El pulque se consideraba un complemento alimenticio dadas sus cualidades nutritivas y cualquier miembro de la familia lo podía beber, aunque por lo general lo consumían los hombres.

Los mercados desempeñan un papel muy importante en el desarrollo alimenticio del hombre. Como los alimentos perecederos no se podían guardar en las casas había que comprarlos diariamente. El mercado más curioso es el que se hacía por las mañanas al pie del convento de La Merced, en el canal llamado de La Viga. Por medio de este canal llegaban barcos cargados de frutas, de flores, etc. que venían de Texcoco, Xochimilco y Chalco; y aquí los comerciantes se proveían.

En la ciudad de México se encontraba el Parián, principal mercado de la ciudad hasta que un incendio lo destruyó. Sin embargo, el mercado que mayor cantidad de mercancías recibía en el siglo XIX era el de La Merced, ubicado en la zona a la que llegaban los principales canales del Valle de México.

Hacia finales del siglo XIX se dio una innovación muy importante en la venta de comestibles en las ciudades: la edificación de mercados. "Desde la época colonial, las plazas centrales de pueblos y ciudades servían para asentar allí los tianguis. Durante la intervención francesa la moda dictó que esas plazas se convirtieran en jardines y desplazaron los tendejones a plazas secundarias, pero a partir de 1880 se construyeron grandes edificios destinados a la compra y venta de alimentos."
(*Op. cit.*, p. 47)

En resumen, el siglo XIX para el país fue dramático, ya que México confrontó varias guerras y perdió un poco más de la mitad de su territorio, tanto la guerra civil como los cuartelazos impidieron que no se pudiera consolidar un gobierno nacional hasta 1880 y nunca se pudo establecer una economía nacional lo suficientemente sólida. Aun así, los mexicanos de todas las clases sociales celebraban numerosas fiestas militares, religiosas o civiles en las que la comida desempeñaba sin duda, un papel preponderante.

Gran parte de la comida mexicana tradicional del siglo XIX es la que ha llegado a nuestros días y principalmente en fiestas o eventos especiales, como el mole, con sus infinitas variedades, los tamales y la barbacoa, entre otros. Los que sí sufrieron importantes cambios a lo largo del siglo fueron los banquetes criollos. "Apenas obtenida la Independencia de España, los grandes banquetes seguían fielmente la tradición española: se rezaba al principio y al final, se servían numerosos platos y en ellos grandes cantidades de comida"
(*Op. cit.* p.58)

La comida forma parte importante del acervo cultural de un país, en este caso del pueblo mexicano, definiendo un carácter acorde al presente, pero sin perder de vista y fiel a sus costumbres prehispánicas y mestizas se abre paso a una nueva cocina mexicana.

1.1.5 Alimentos mexicanos en la actualidad

Como ya se ha dicho, los alimentos constituyen elementos primordiales para la vida del ser humano. Su asimilación se refleja en el trabajo intelectual entre otras cosas. Por ello es menester hacer los alimentos digeribles y asimilarlos al máximo, así como presentarlos de tal forma que sean gratos a los ojos, lo que es objeto de la gastronomía, y ésta, como todo arte, forma parte integral de la riqueza cultural y de los pueblos, cuyo desarrollo e historia van a la par con los humanos.

Todos los progresos que ejerce el hombre, trazan normas de conducta en los individuos de un país, dentro de los cuales está, como ya se dijo, el *arte de comer*. “La gastronomía al formar parte de la cultura de un país, su desarrollo e historia son paralelos al del hombre, por lo que la simplicidad y tecnología que caracteriza al siglo XX, se ha infiltrado en la cocina”. (Castro, 1980, p. 20)

El intercambio cultural de la gastronomía se da en dos formas:

- El interno, en donde se intercambian costumbres culinarias, alimentos y especias dentro de un mismo país.
- El externo, donde las relaciones internacionales propician el intercambio de costumbres culinarias, alimentos y especias, los cuales al llegar al país influido, le suman sus caracteres particulares y los vuelven suyos (*Op. cit.* p.21)

En México, este intercambio en el nivel interno, se ha dado puesto que existe la presencia y el conocimiento de ingredientes y platillos mexicanos de todas las regiones en todo el país. En cuanto a los productos externos, México ha sido influido desde su conquista hasta la actualidad por diferentes costumbres alimentarias extranjeras provenientes de la cocina francesa, española o italiana, así como países exóticos remotos de la cocina china o japonesa, ampliando así el panorama gastronómico de nuestro país.

"El avance acelerado de la tecnología caracteriza al siglo XX. En México este proceso se intensifica a raíz de la Revolución de 1910, lo que cambió notablemente las estructuras sociales y se derivó de esto un cambio en la cocina. El uso de la electricidad que aplicada a los numerosos inventos relacionados con ella, provocó cambios en el interior del hogar y facilitó a las mujeres tareas que antes eran difíciles y laboriosas. La vida de la mujer cambió y su labor doméstica se hace más ligera, la comida se simplifica, ya que la mujer se integra a la economía productiva del país, originándose con ello un cambio en las costumbres." (*Ibidem*, p. 24)

La utilización de la energía y la introducción del automóvil, apoyaron la construcción de carreteras así como la más rápida repartición de los alimentos masivamente producidos por los métodos modernos, que aumentan las cosechas y evitan la escasez de víveres.

Surgen nuevos productos que mejoran la calidad de la vida diaria, apoyando la difusión comercial por la radio y más tarde por la televisión. Algunas de las transformaciones que se producen en la vida cotidiana de nuestro país hacia la década de 1950, son los refrigeradores de madera sustituidos por los eléctricos, facilitándose la congelación y almacenamiento de los alimentos.

Los utensilios de cocina han estado presentes en las diferentes etapas de la historia. Sin embargo se han creado y han variado día a día los accesorios, lo cual ha facilitado las tareas que forman parte de la labor en la cocina.

"En el caso de México después de la Revolución de 1910, se seguían utilizando los braseros, los comales y la fuente de energía era el carbón. Con la explotación del petróleo el brasero de carbón es sustituido por la estufa de gas. Los utensilios tradicionales son desplazados y en vez del metate o el molcajete se utiliza la licuadora, la batidora, los hornos, las cacerolas eléctricas, la olla express y un sin número de utensilios que sirven para rebanar, pelar, abrir latas, etc." (Fernández, 1992, p.11)

"Las tradiciones francesas decaen en el siglo XX, los restaurantes de este tipo ya son muy pocos y muy caros. La moda norteamericana conquista con su aparente simplicidad y rapidez el estilo de los restaurantes. La adopción de los horarios corridos en el comercio al estilo americano modifica los hábitos alimenticios (*sic*) del mexicano que trabaja: éste ya no tiene tiempo de ir a comer a casa y se favorece el *lunch*, servido en restaurantes de servicio veloz o autoservicio y se traslada en la práctica lonchera que sirve por igual tanto a padres como a los escolares". (*Op. cit.* p.22)

Entre los cambios fundamentales que caracterizan a este siglo, tenemos: que la mujer organiza de otra forma su vida, tiene que ahorrar tiempo, cocinar rápido, aprovechar todas las ventajas que le brinda la tecnología y suplir con ella la disminución de mano de obra, cuya abundancia durante los siglos anteriores daba lugar a platillos de preparación minuciosa y difícil.

En la actualidad, la gastronomía intenta acabar con la alimentación barroca y artificiosa que se dio con anterioridad, sustituyéndola por una cocina sencilla, ligera, simple, digestiva de fácil y rápida elaboración.

Las características de la civilización del siglo XX son la determinante primordial de esta corriente gastronómica, tales como las modernas prácticas agrícolas, los métodos para preservar los alimentos, el uso de la refrigeración, la creación de los nuevos medios de transporte, entre otros.

"Los principios básicos de la gastronomía del siglo XX, se resumen en: ligereza de plato, simplicidad y sencillez, facilidad y rapidez en la preparación, procuración en la salud y la esbeltez con la dietética. Se puede decir que la gastronomía contemporánea es igual a: procurar la salud, sentirse mejor... y disfrutar de una experiencia nueva en materia gastronómica que permite invenciones certeras y armoniosas al paladar. Busca contrastes de colores, sabores y texturas; el consejo a los cocineros de hoy en día es que hagan las cosas sencillas y sencillamente." (*sic*) (Villarreal, 1992, p.70)

En materia de bebidas, las que más se consumen en México son las de maíz y cacao o la cerveza y el pulque, las combinaciones de tequila, mosquitos, las de caña de azúcar como los aguardientes y el destilado de agave, el mezcal. "También hay que contar el chinguirito o aguardiente o de caña con aguamiel, con jugo de naranja, cebolla abundante, chile verde picado y encima ralladura de queso añejo, que se sirve como cocktail" (Gironella, 1993, p.57)

México vive en materia gastronómica una renovación de gran importancia, que busca el giro de una cocina más compleja y tardada en su preparación hacia una cocina más ligera, más fácil, combinando ingredientes mexicanos con las nuevas técnicas culinarias, surgiendo así una modernización y refinamiento en platillos, facilitándose la rapidez en su preparación y procurando la salud al tomar en cuenta la dietética.

En conclusión, la cocina mexicana es la conjunción resultante de ingredientes y métodos culinarios tradicionales, con el sistema contemporáneo de cocina y de las ciencias dietéticas, para lograr así una cocina rica en ingredientes y sabores que sean gratos al comensal sin perder su esencia ancestral.

Ahora bien, con el devenir del tiempo han surgido nuevos platillos, ingredientes, utensilios, etc. que nos permiten no sólo preparar una comida rica en nutrientes y propiedades sino que además resulta muy completa, variada y abundante y esto implica que el cúmulo de información y nueva terminología gastronómica se incremente día a día. Por esto, es necesario que los especialistas en esta área puedan contar con una herramienta útil que no sólo permita la normalización de términos especializados, sino que además al uniformar criterios tenga acceso de una manera rápida y eficiente a la información culinaria requerida.

1.1.6 Características

La cocina mexicana se vio afectada por razones históricas de tal manera que retomó alimentos de otras cocinas como la francesa o la china, y por esto entre sus alimentos se encuentran el trigo, el arroz y la soya.

La cocina mexicana goza de ventajas debido al favorable clima con el que cuenta su ubicación geográfica, ya que esto es propicio para el cultivo de muchos productos. Así tenemos que en México se encuentran casi disponibles todos los productos propios del trópico. Por ejemplo, la cocina china se ve limitada por falta de lácteos y azúcares, lo que hace muy restringida su línea de postres, y en contraste, en la cocina mexicana se observa la riqueza de aquellos.

Con el paso del tiempo algunas recetas se pierden u omiten y otras se empobrecen, pero en los últimos años ha resurgido el interés por la cocina tradicional y paulatinamente se ha recuperado el orgullo gastronómico nacional. Esto hace ver que al mismo tiempo que se valora y considera cada día la tradición, también va tomando forma de cocina mexicana moderna, respetando lo antiguo pero con sensibilidad y técnica contemporánea: aromática, ligera, elegante, esta cocina satisface tanto el gusto como la vista, ensalza las recetas de antaño y enriquece con una nueva perspectiva la gastronomía mexicana.

Tenemos así que, la cocina mexicana es original, compleja y aromática, además de que la utilización de instrumentos modernos facilita la preparación, sin alterar los gustos. Es exquisita, y en muchas ocasiones picosa. Utiliza materias primas en gran parte internacionales y algunas insustituibles. “ Su riqueza es inagotable: cada región, cada estado, cada ciudad posee especialidades, productos típicos, recetas propias que matizan y corroboran una realidad múltiple, peculiar y succulenta”.

(Klip Berdechevsky, 1994, pp. 19-20)

Con respecto a lo anterior, podemos mencionar el hecho de que las combinaciones de salsas se han desarrollado actualmente al incrementar la variedad de sabor de la cocina mexicana. Los antojitos del centro del país predominan por sus combinaciones de sabor y por la brevedad del tiempo con que se cocinan: sopes, gorditas, huaraches por mencionar algunos, satisfacen plenamente, sin olvidar el tradicional taco.

Por otro lado, tenemos el arroz, que se identifica con las culturas orientales, y en la actualidad América cuenta con tres de los principales países productores de arroz: Brasil, Estados Unidos y México. Este grano ha pasado a formar parte indispensable de la comida diaria de los mexicanos. Es “Imposible pensar en un mole, unas albóndigas o unos pulpos sin su acompañamiento tradicional; el arroz, como sopa seca o segundo plato, no pueden faltar” (Barros, C. y M. Buenrostro, 1996 p.73)

El caso de los vegetales es particular, ya que los ingredientes tradicionales que se les aplican se han reforzado con elementos modernos, dándoles otro toque especial.

También podemos mencionar que entre las cocinas barrocas de gran fama están la de Veracruz, Puebla, Tlaxcala, Hidalgo, Guerrero y Oaxaca, además de la cocina de Yucatán, Quintana Roo y Campeche.

Citaremos por ejemplo la cocina del sureste del país, de la que se puede decir que existe una ortodoxia culinaria que todavía se conserva y gracias a la cual esto es una ventaja a favor de la tradición y el sabor.

Con la llegada de los productos de España, la cocina del sureste se enriqueció extraordinariamente, los recaudos se perfeccionan con el ajo, el azafrán, el anís, el vinagre y el jugo de naranja. Estos elementos le dan a esa cocina su tradicional sabor en nuestros días. El resultado son los recaudos multicolores y aromáticos que son la característica del sureste y su inconfundible perfume que invade las cocinas.

Como hemos visto, México se distingue por su colorido y la cocina mexicana no puede ser la excepción. Al respecto Barrios y Buenrostro nos señalan: “El color es elemento básico en el arte, las artesanías, la fiesta y arquitectura indígenas [...] En los mercados las frutas nos dan sorpresas de colores. Detrás de su cáscara negra, el aguacate ofrece tonalidades que van del verde al amarillo y rematan en el café del hueso. La ruda cáscara de la tuna encierra rojos encendidos, amarillos y verdes claros en la llamada tuna blanca de Alfajayucan. Los zapotes son negros, amarillos y blancos, y el mamey ha dado su nombre a un color... podemos encontrar en el mercado flor de calabaza del color del sol, tomates verdes y jitomates rojos, frijoles negros, bayos y pintos; al maíz le llamamos amarillo, blanco, rojo, negro, morado y comemos tortillas azules” (*Op. cit.*, p.107)

Al conjuntar los diversos recursos con los que la gastronomía mexicana cuenta tenemos como resultado recetas novedosas, vistosas y muy apetecibles, y el análisis de éstas puede llevarnos a interesantes conclusiones. “Por ejemplo en la medida en que se utilizan elementos originarios de México, los ingredientes con nombres indígenas, el tipo de productos que más se usan y la relación que existe entre los ingredientes y el entorno natural”. (*Op. cit.*, p.109)

“La cocina mexicana ha conservado la democrática cualidad de estar abierta a las influencias de los cuatro puntos cardinales de la Tierra, lo cual resulta divertido para las amas de casa, y cocineras actuales, quienes en el fragor de la vida cotidiana, son celosos custodios de la tradición al elaborar platillos de inconfundible enjundia mexicana, preparando nuevos platillos, como puede ser el mole de pistache, las crepas de huitlacoche y flor de calabaza y los chiles con salsa roquefort, por mencionar algunos”

(Verti, 1994, p.17)

Ante el siglo XXI, que se caracteriza principalmente por la globalización, México se suma de una manera activa en esta actualización permanente, reafirmando sus valores que forman un perfil social, cultural y único.

La extensa variedad de platillos nacionales, la inconfundible personalidad de sabores acentuados, el brillante colorido de sus ingredientes y la textura de sus mezclas, han colocado a la gastronomía mexicana en los lugares especiales de la cocina internacional. “Por tradición histórica, su vocación y destino se redimen en el infinito mundo de la trascendencia” (*Op. cit.* p. 17)

Definición de gastronomía

Ahora bien, para complementar mejor el esquema general que aquí se ha expuesto acerca de la cocina mexicana a través del tiempo, es necesario dar una definición de lo que significa *gastronomía*. Y al respecto tenemos lo siguiente:

El *Nuevo practidiccionario Anaya de la lengua española* (1981) nos dice que es el arte de preparar buena comida. Afición a comer bien.

El *Gran Larousse de la cocina* (1984) nos dice que es el arte de comer bien. Suele acontecer que la gastronomía se dedique a seguir las modas y a reflejar un comportamiento social calcado de la época.

Al respecto Carlos Delgado (1985) nos señala que es el arte de preparar y apreciar una buena comida.

El *Diccionario de cocina y hostelería* (1996) define a la gastronomía simplemente como el arte de comer.

Mientras que *el Larousse gastronomique* (2001) nos dice que la gastronomía es el arte de la buena comida, la cual Monselet define como el disfrute en todas las situaciones y en todas las edades.

Con lo anterior expuesto podemos concluir que la gastronomía es *el arte de la preparación, apreciación y degustación de una buena comida. Concepto que se aplica por lo tanto a la gastronomía mexicana, que constituye una parte importante de la identidad de este país con características de sabor, olor y textura propias a lo largo de todo el territorio mexicano.*

1.2 Planteamiento del problema

La información día con día va en aumento así como el desarrollo de las formas del saber y del pensar en todas sus ramas y especialidades.

Actualmente la República Mexicana cuenta con varias instituciones de enseñanza superior que imparten la carrera en el nivel de licenciatura en gastronomía que a su vez tienen bibliotecas en donde se hace necesaria la recopilación, sistematización y recuperación de información de manera eficiente para que el usuario tenga acceso a los materiales, y esto tiene como consecuencia que los documentos se ordenen de acuerdo con temas determinados vinculados con la gastronomía mexicana, lo cual exige una organización específica en cuanto a su proceso de clasificación, catalogación e indización, y así permitir que la recuperación de información sea más rápida.

Dichas bibliotecas se caracterizan por contener en su acervo material documental con temas específicos, y para una consulta adecuada se requiere de herramientas útiles que indiquen los contenidos de los documentos como los llamados vocabularios controlados (lista de términos, tesauros, lista de encabezamientos de materia, entre otros) son utilizados para que la indización y la recuperación de la información sea más precisa y más ágil; de tal modo que la escasez de éstos implica un doble esfuerzo para los especialistas en el área -- catalogadores, bibliotecarios, indizadores, etc. -- y para los usuarios que, al demandar información, descubren que los registros no cuentan con los descriptores que les facilite la búsqueda, y muchos de éstos no se recuperan debido a que no existe un vocabulario controlado.

Cabe señalar que tanto los encabezamientos de materia como el thesaurio y el listado temático tienen algunas características en común: son temáticos, sistematizados y jerarquizados y por lo tanto hay una relación de términos entre sí y la diferencia principal radica en que el listado y el thesaurio tienen apertura para la sistematización de los mismos por la posibilidad de poder especializarse en un área determinada, mientras que los encabezamientos de materia no son tan flexibles al comprender temas generales.

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo general

Crear una herramienta funcional para el control terminológico del vocabulario aplicado en la gastronomía mexicana y áreas afines, que puede ser utilizado en los procesos de indización, clasificación, procesamiento documental, recuperación y diseminación de la información.

1.3.2 Objetivos específicos

- Brindar una herramienta que ayude a responder a las necesidades de información de los usuarios de las bibliotecas o centros de información especializados en gastronomía mexicana y disciplinas afines.
- Apoyar y facilitar la labor del bibliotecario y del investigador en el campo de la información gastronómica.

1.4 Hipótesis

Al proponer una lista de términos de uso en la gastronomía mexicana, validada por fuentes documentales y especialistas del área, se obtendrá una herramienta de apoyo útil en la normalización de la terminología, facilitando el procesamiento documental, el almacenamiento y recuperación de la literatura gastronómica en beneficio del profesional de la información y de los usuarios.

1.5 Justificación

En el área gastronómica mexicana, no existe una herramienta que coadyuve a la ordenación, almacenamiento y recuperación de la información; por lo cual este trabajo es un primer acercamiento para ordenar la información, facilitar la búsqueda y la recuperación normalizada en las bases de datos gastronómicas. Este trabajo no implica las áreas del conocimiento tradicionales para las listas de encabezamiento de materia, sino que implica un cuidado de las formas y que sirva a su vez de plataforma para el desarrollo de un thesaurus especializado en el área.

1.6 Alcance

El alcance de esta tesis es la propuesta de un vocabulario controlado bajo la modalidad de listado. Abarcará las áreas temáticas más representativas en la gastronomía mexicana con base en la jerarquización que se considera dentro de la gastronomía:

- Antojitos mexicanos
- Aves
- Bebidas y licores
- Botanas y entremeses
- Carnes y cortes
- Chiles
- Dulces
- Ensaladas
- Entradas
- Frutas
- Hierbas, especias de olor y condimentos
- Huevos y tortillas de huevo
- Lácteos y derivados
- Pastas
- Pescados y mariscos
- Platillos de la antigua cocina mexicana
- Repostería, panes, pasteles, masas pasteleras y otras
- Salsas
- Sopas y cremas
- Términos relativos al contexto
- Utensilios
- Vegetales y verduras
- Vísceras

C
A
P
I
T
U
L
O
II

INFORMACIÓN SOBRE
GASTRONOMÍA

2.1 UNIDADES DE INFORMACIÓN

2.1.1 Bibliotecas universitarias

Las bibliotecas universitarias, como su nombre lo indica, son las destinadas a servir al sector de la comunidad que realiza estudios de educación superior y se encuentra dentro de una institución educativa en este nivel. Muchas veces sus servicios se pueden extender a investigadores y profesores entre otros.

Ahora bien, Domingo Buonocore (1976, p.87) en su diccionario señala los siguientes objetivos:

- * Una función primaria y utilitaria: provee de textos y fuentes de consulta a los estudiantes, para entender los requerimientos de los planes de estudio
- * Provee de libros para las necesidades de la investigación de profesores y graduados
- * Provee de libros que contribuyen a la cultura profesional

Con respecto a estos objetivos, se consideran dos puntos principales: el apoyo a la investigación y el apoyo a los estudiantes con base en los planes de estudio. El apoyo a la investigación es una actividad extra que se desarrolla en la biblioteca universitaria con el fin de darle fuerza a la actualización constante de las distintas áreas del conocimiento por medio del material bibliográfico pertinente; mientras que el satisfacer las necesidades de información de los estudiantes implica estar en un estrecho contacto con el plan de estudios y con los profesores, ya que al determinar la adquisición de un material es necesaria la interacción del docente con el bibliotecario, o bien, que el bibliotecario tenga un pleno conocimiento del plan de estudios y también con base en la demanda de materiales determinados, poder seleccionar información idónea.

2.1.2 Bibliotecas especializadas

La biblioteca especializada es aquella que depende directamente de una institución o entidad, ya sea gubernamental o privada, la cual se caracteriza por tener en su acervo documentos sin importar su formato (audiovisuales, electromagnéticos, digitales, ópticos, entre otros) en un área o disciplina específica del conocimiento y que en la mayoría de los casos atiende a un determinado grupo de usuarios, ya sean investigadores o expertos, proporcionándoles servicios de información más personalizados, ya que no se dedican a la docencia

Con la anterior definición podemos considerar cinco puntos característicos de este tipo de institución: el lugar donde se ubican, limitarse a una sola temática, el tipo de usuarios, su tamaño y su función, suministrar información. Lo cual determina que esta biblioteca ha sido creada con previos requerimientos de información concretos y con los servicios adecuados para cubrir de una manera óptima las necesidades de información demandadas por los usuarios.

Como ya se mencionó, la biblioteca especializada se encuentra dentro de una institución pública o privada, lo cual implica que podría pertenecer o estar dentro de alguna universidad. De acuerdo con esto, las funciones de las bibliotecas especializadas deberán girar en torno a buscar la satisfacción de los objetivos y necesidades de la dependencia u organismo. Esto significa que la función de la biblioteca universitaria especializada tendrá como fin apoyar con sus recursos todas las labores que se desarrollen en la dependencia, ya sean de investigación, docencia o fomento y/o difusión cultural.

Por otro lado, para la biblioteca especializada (y en sí para todas) los servicios representan la culminación de todas y cada una de las funciones que la conforman, se refleja todo el trabajo y la planeación interdisciplinaria y a su vez constituye el fin por el cual se ha creado en relación directa con los objetivos que persigue la institución a la cual pertenece. Dentro de esta categoría podemos considerar las bibliotecas especializadas en gastronomía de las cuales en el D. F. existen la Biblioteca de la Fundación Herdez, la del Centro de Estudios Superiores de San Ángel, la del Claustro de Sor Juana, por citar algunas.

2.2 TIPOLOGÍA DE LOS MATERIALES

Los materiales documentales están en constante evolución, día con día aparecen títulos nuevos que pueden o no ser de nuestro interés. Y en este caso no es la excepción el área gastronómica, ya que también ocupa un lugar importante en el quehacer documental, y esto se ve reflejado en las distintas instituciones que se encargan de impartir esta disciplina por lo que unidades de información tales como bibliotecas o centros de información o de documentación, se impactan ante su crecimiento y velocidad de aparición.

Para el desarrollo de esta investigación, los tipos de materiales que existen para conformar el acervo especializado en el área, serán los siguientes:

Materiales impresos:

- Libro: obra científica o literaria ordenada para la lectura y que conste permanentemente.
- Mapas: representación convencional sobre un plano, de la distribución de fenómenos geográficos, geológicos, etc.
- Folletos: obra impresa no periódica y de corta extensión.
- Folletines: trabajo literario publicado por entregas en un periódico.
- Revistas: publicaciones periódicas que se editan con cierto lapso predeterminado.
- Literatura gris: son aquellas publicaciones que no pasan por los canales comerciales de edición y que son de difícil acceso. Este material lo publican más bien los institutos, asociaciones y las oficinas gubernamentales que tienen sus propios medios de edición. Es un material que difiere de los libros o publicaciones periódicas por tener ciertas características como tratarse de una publicación efímera que tiene un tiraje limitado que no pasa por editoriales comerciales, por lo tanto no tiene mucha difusión.

Materiales audiovisuales:

- Cassettes: caja de plástico que contiene una cinta magnética arrollada en dos bobinas y dispuesta de forma que pueda ser grabada o reproducida.
- Videocassette o videocinta: cassette que contiene una cinta magnética que permite el registro y la reproducción, a voluntad, de un programa televisivo o de una película video.
- Microficha: fotografía que reproduce, a escala muy reducida, un documento de archivo.
- Microfilm: película constituida por una serie de microfichas.

Materiales ópticos:

- CD-ROM: (*Compact Disk-Read Only Memory*) Son los discos compactos que solo se usan para lectura.

- CD-A: (*Compact Disk Audio*) Es el disco compacto de audio.
- Disco flexible: (*Floppy Disk*) Disco o disquete flexible que almacena datos en forma de patrones magnéticos en su superficie.
- DVD: (Video Disco Digital o Disco Versátil Digital) Es la tecnología de almacenamiento en disco óptico. Es un CD más rápido y con mayor capacidad para almacenar vídeo, audio y datos de ordenador. El DVD pretende abarcar también, entretenimiento doméstico, ordenadores e información de negocios en un único formato digital.

En la tecnología del DVD, nos encontramos con el DVD-Video y el DVD-ROM. En cuanto al DVD-Video, éste almacena programas de vídeo, y se lee en un lector de DVD unido a la televisión. El DVD-ROM almacena datos de ordenador y se lee mediante un lector de DVD-ROM conectado a un ordenador.

La presencia de todos estos recursos documentales en las diferentes unidades de información, obliga a los profesionales de la información a desarrollar herramientas que permitan al usuario tener acceso de manera amigable, eficiente y expedita a todos ellos mediante lenguajes documentales controlados.

2.3 LENGUAJES DOCUMENTALES

El medio de comunicación que materializa nuestras relaciones con nuestros semejantes es el lenguaje. Su utilización nos permite remover actitudes. Todos los seres humanos están vinculados por el lenguaje. Sin el empleo del lenguaje siempre encontraremos dificultades; en cambio, con la ayuda de expresiones verbales, podemos enfrentarnos con facilidad a toda clase de problemas, plantear situaciones, expresar el significado de las cosas y buscar soluciones a nuestras dificultades.

Nuestro lenguaje debe ser siempre claro y encaminado a propiciar un diálogo, que será benéfico, puesto que persigue fines positivos y, sobre todo, debemos tener siempre presente que, en todas las áreas del saber, se hace necesario un intercambio y correspondencia recíproca de conocimientos.

El “lenguaje artificial utilizado en los sistemas de documentación para propósitos de indización y recuperación de información. Es el puente que permite la comunicación entre

el lenguaje natural utilizado por los usuarios y el lenguaje utilizado por los autores en sus documentos. Dado que en estos lenguajes por ser naturales abundan los términos sinónimos, redundantes y obsoletos, el lenguaje documental trata de subsanar estas barreras de comunicación y conceptualización a través de la normalización y el control de los mismos". (Grupo de Terminología INFOLAC, 1992, pp.16-17)

Debido a las actividades de la vida cotidiana necesitamos expresarnos con propiedad y usar las palabras en su correcto sentido para podernos entender; esto sucederá más en las actividades profesionales, donde la comprensión y conocimiento entre los especialistas es la base de las buenas relaciones e índice de un progreso en continua evolución.

Ahora bien, "para comprender la originalidad de los lenguajes documentales, lo mejor es partir de su razón de ser (recuperar fácil y rápidamente los documentos) y del contexto de comunicación completo en el que se les utiliza". (Maniez, 1993, p.192)

Las primeras manifestaciones de los lenguajes documentales datan de finales del siglo XIX, cuando aparecen las clasificaciones bibliográficas. Estas clasificaciones, inspiradas en la lógica y en los sistemas filosóficos del conocimiento, se fundan en el principio de precoordinación y son de carácter enciclopédico.

El concepto moderno del lenguaje documental se consolidó en el siglo XX cuando Cutter introdujo el lenguaje de encabezamientos de materia, basados en los principios de especificidad y de entrada directa que señale el comienzo del desarrollo de lenguajes documentales especializados.

Los lenguajes especializados nacieron como respuesta a la dispersión del conocimiento, que obligó a una creciente especialización de los contenidos. Se crearon múltiples tesauros sectoriales, que resolvieron el problema de organizar los fondos documentales a escala institucional, pero esa misma diversificación trajo consigo un problema de compatibilidad entre los lenguajes y como consecuencia, entre los centros de documentación y bibliotecas que lo utilizaban.

Algunos especialistas son de la opinión de que el proceso histórico evolutivo, tiende de nuevo hacia el enciclopedismo temático, lo que podría significar un movimiento cíclico en la evaluación de los lenguajes documentales". (Gil Urdiciain, 1996, p.20)

Con el proceso evolutivo científico y con la explosión de la información se experimenta también un avance tecnológico; esto implica que los sistemas de clasificación ya existentes se volvieran demasiado rígidos para poder englobar los nuevos términos o conceptos que día a día iban surgiendo. De esta manera se obtuvo la idea de crear un listado de palabras que pudieran implantar una ordenación más específica para lograr una óptima comunicación entre especialistas, indizadores y usuarios, el cual se desarrolla con el fin de satisfacer de una manera más precisa la necesidad de almacenar, controlar, diseminar y recuperar la información.

2.3.1 Lenguaje libre y lenguaje documental

En relación con el lenguaje Currás (1991, p.23) señala que: Helmut Felber define el lenguaje como un sistema de símbolos que sirve para expresar ideas por medio de conceptos

Para lograr establecer una buena comunicación con alguien, con cualquier fin, necesitamos utilizar el lenguaje conveniente.

Para Gil Urdiciain (1996, p.18) el lenguaje documental es “todo sistema artificial de signos normalizados, que facilitan la presentación formalizada del contenido de los documentos para permitir la recuperación, manual o automática, de información solicitada por los usuarios”.

Para Russell (1993, p.237) el lenguaje documental o controlado se refiere a un lenguaje de indización desarrollado para la descripción del contenido temático de los documentos, con base en una lista específica, denominada vocabulario controlado, de los términos propios de la disciplina que trata la colección.

Con base en la literatura citada definiremos lenguaje documental como, el lenguaje de indización que permite el desarrollo de una lista de términos específicos, en cualquier área del conocimiento para facilitar el acceso a la recuperación de la información en forma normalizada. Es un lenguaje controlado que se utiliza en los sistemas de documentación para propósitos de indización y recuperación de la información. Es el puente que permite la comunicación entre el lenguaje libre de los usuarios y el lenguaje de los autores en sus obras.

Ahora bien, se considera al lenguaje controlado como un sistema que facilita el acceso a los documentos y permite recuperar la información solicitada por los usuarios en forma normalizada.

Existe una diversidad de vocabularios controlados, que se distinguen por su riqueza, extensión, organización, manera de utilizarlos, etc. Históricamente, los han utilizado durante mucho tiempo las clasificaciones y los encabezamientos de materia. Luego, la evolución de las técnicas y de las necesidades han llevado a la creación de nuevos tipos de lenguajes, que en ocasiones se han querido oponer a los primeros. Sin embargo, ya se trate de esquemas de clasificación, encabezamientos de materia, palabras clave, listas de términos, de thesauros o léxicos (diccionarios o glosarios), todos estos lenguajes pertenecen a la misma familia, tienen el mismo objeto y presentan numerosas características comunes.

Gil Urdiciain, (1996, p.23) sostiene que los “lenguajes libres, fundados en el principio de postcoordinación, se componen de un vocabulario no predefinido que se va generando a partir de la realización de procesos de indización. A excepción de las listas de descriptores libres y las de palabras claves, los demás lenguajes entran dentro de la categoría de controlados, que presentan un vocabulario previamente elaborado y que admiten un determinado número de modificaciones en el momento de su utilización”.

2.3.2 Características

El grupo de trabajo sobre lenguajes de indización (1983, pp. 22-26), considera como características principales en los lenguajes documentales lo que a continuación se menciona.

El lenguaje controlado documentario, elaborado conscientemente para almacenar y recuperar información de manera automatizada a partir de una selección de términos pertenecientes a un subconjunto del lenguaje natural.

La lista normalizada de términos se elabora *a priori* de la indización de los documentos. El control de la terminología asegura que las unidades del lenguaje sean unívocas, es decir, que un símbolo o término no represente más de un concepto y viceversa.

El lenguaje libre o natural es utilizado por los autores de los documentos. Es necesario, sin embargo, establecer la diferencia entre lenguaje libre y natural que, aunque sutil, es significativo en el campo de la información. El lenguaje natural corriente, hablado. El lenguaje libre se utiliza dentro de una disciplina de acuerdo con el consenso de la comunidad científica correspondiente. Es en este sentido que existe un cierto control implícito. Al considerar el almacenamiento y recuperación de la información es más apropiado hablar de lenguaje libre y no de natural.

Cuando se utiliza el lenguaje libre con este fin no se cuenta con una lista de términos *a priori* sino que se extraen los términos de los mismos documentos.

El lenguaje documental se emplea cuando se realiza el tratamiento intelectual de los documentos, o sea, cuando se realizan las operaciones de entrada en el subsistema de almacenamiento y de búsqueda de la información y las operaciones de salida y de difusión. Como se trata de lenguaje, se tiende a menudo a dar mayor importancia a los aspectos lingüísticos en los estudios sobre los lenguajes documentales. Por tanto, hay que tener en cuenta que se trata principalmente de herramientas destinadas a realizar operaciones determinadas, en circunstancias concretas y con el fin de dar respuesta a necesidades. Estas condiciones fundamentales son esenciales y tan importantes, o más, que las consideraciones de orden lingüístico.

El lenguaje documental proporciona una base para efectuar búsquedas en el nivel de generalidad o especificidad deseados. En este sentido, se le puede considerar un lenguaje intermediario o metalenguaje en la medida en que sirve de puente entre las informaciones contenidas en los documentos y las necesidades presentadas por los usuarios.

“El lenguaje libre se caracteriza por su ambigüedad semántica muy grande, en cada concepto puede expresarse por una serie de sinónimos y de perifrasis, y cada palabra puede designar varios conceptos (polisemia)”. (Gil Urdiciain, 1996, p.23)

En este trabajo una vez caracterizados el lenguaje controlado y el libre, se expusieron las ventajas y desventajas que se presentan con la aplicación de cada uno. Para ello, se tuvo en cuenta la relatividad de cada una de las características consideradas y, por lo tanto, se puso énfasis en aquellas ventajas y desventajas más evidentes en cada caso.

2.3.3 Ventajas y desventajas

El lenguaje libre como el controlado tiene tanto ventajas como desventajas que se mencionan a continuación:

Ventajas del lenguaje libre

1. Facilidad para realizar búsqueda por parte de los especialistas ya que no deben ceñirse a la estructura, los criterios y los términos de un lenguaje controlado.
2. Terminología actualizada porque refleja la que se utiliza en los documentos indizados.

3. Posibilidad de una indización y una recuperación mas específicas y más exhaustivas.
4. Entrada menos costosa ya que se requiere menor esfuerzo intelectual y, en consecuencia, menor tiempo.
5. Posibilidad de compatibilidad de terminología entre distintos sistemas de almacenamiento y recuperación de información dentro de un mismo campo temático.

Desventajas del lenguaje libre

1. Inconsistencia en el tratamiento de la información por falta de estructura jerárquica y de control terminológico.
2. Falta de parámetros para el control de la indización.
3. Dificultad para saber si se recupera todo lo que se ha almacenado.
4. Dificultad para la aplicación de recursos de acierto y precisión.
5. Probabilidad de errores en la recuperación por relaciones falsas o incorrectas.
6. Uso exclusivo en sistemas computarizados.
7. Costos mayores en la salida porque el tiempo de búsqueda aumenta.
8. Dificultad para realizar búsquedas por parte de quienes no son especialistas en el tema.

Ventajas del lenguaje controlado

De acuerdo con lo expuesto por el grupo de trabajo de lenguajes de indización (1983, p. 28).

1. Tratamiento uniforme y consistente de la información mediante el control de sinónimos y casi-sinónimos.
2. Relación semántica explícita.
3. Coherencia entre la indización y la búsqueda.

4. Estructura jerárquica y de asociación que facilita la indización y la búsqueda.
5. Costos menores en la salida porque el tiempo de búsqueda disminuye.
6. Adaptación a sistemas manuales, mecánicos y automatizados.

Desventajas del lenguaje controlado

1. Vocabulario limitado y poco específico: predominio de términos genéricos.
2. Entrada costosa porque el especialista que realiza la indización debe dedicar mucho tiempo y esfuerzo.
3. Manejo dificultoso por parte de los especialistas en el campo temático correspondiente.
4. Incompatibilidad de los lenguajes controlados entre sí.

2.3.4 Finalidad

Currás (1991, p.23) señala que el lenguaje libre tiene, “la finalidad de construir un mundo social y poder “operar”, moverse, desarrollar sus actividades dentro de él. Para Ferdinand Saussure el lenguaje es una facultad humana, propiamente humana, absolutamente necesaria para sus fines comunicativos”.

Gil Urdiciain (1996, p.21) plantea que “la finalidad del origen documental es la de facilitar la recuperación de la documentación reduciendo el esfuerzo y gasto del tiempo del usuario. El lenguaje documental tiene capacidad para representar los mensajes contenidos en los documentos, lo que le permite cumplir dos objetivos fundamentales, el de normalización y el de inducción”.

C
A
P
I
T
U
L
O

III

VOCABULARIO CONTROLADO

3.1 ANTECEDENTES

Con el desarrollo científico se provoca la utilización de lenguajes especializados que permiten la expresión de vocablos correctos para lograr una comunicación entre especialistas de alguna área o disciplina del saber, lo cual crea la necesidad de almacenar, controlar, diseminar y recuperar la información.

Después de la Revolución Industrial se produjo la aparición de nuevos soportes documentales. "Nació entonces la documentación como respuesta a una información cuyos objetos se diversificaban y dispersaban. Históricamente la utilización del lenguaje con fines de acceso y control de la información partió del lenguaje natural. Los conceptos que contenía un libro, y más tarde una revista o colección, se reflejaban en los índices mediante términos, cuyo control sólo dependía del conocimiento y profesionalidad del autor o del indizador. Los términos sirven para ordenar el conocimiento, a través de la expresión conceptual del pensamiento, a la vez que difunden ese conocimiento como elementos de los lenguajes documentales". (Moreno González, 1994, p.96).

En relación con la llamada teoría de los tesauros, ésta empezó por el aumento de temas conocidos y de nueva creación que aparecían en la literatura de todo tipo que cada vez iba en aumento: los sistemas jerárquicos o facetas no daban la respuesta adecuada a las demandas de información. Las bibliotecas o los centros de documentación se relegaban como consecuencia de un detenimiento económico, y esto necesitaba una rápida solución.

La solución vino de la mano de quienes pensaron en idear nuevos sistemas de clasificación que permitieran mas flexibilidad en cuanto al tratamiento de los temas contenidos en los documentos. Sin embargo, la ordenación alfabética dejaba algunas lagunas a la hora de intercambiar relaciones. Con base en esto, se decidió revisar los documentos que presentaban estructuras sistemáticas en la ordenación de los conceptos que contenían.

La literatura señala que aproximadamente "a mediados de los años 50, Howerton y Helen Brown, cada uno por separado, utilizaron por primera vez la palabra thesaurus. Coincidió este hecho con el desarrollo del Sistema Uniterm, elaborado por Mortimer Taube y dado a conocer en 1951. Aquí los términos que determinan los conceptos, eran unidades lingüísticas simples. Él fue el primero que utilizó la denominación de palabra-clave para designar aquellas que determinaban el contenido de los documentos. A las palabras-clave principales se les dio el nombre de descriptores, adoptando así esa expresión para la posteridad". (Slype, 1991, p.101) .

Con los descriptores se continúan los índices, por tanto, al proceso de obtener aquellas palabras de los documentos con los que se confeccionan lenguajes especializados se le domina *indización*.

A principios de la década de 1960 aparecen formalmente constituidos los primeros thesauros, que intentan solucionar los problemas que empezaban a plantear los lenguajes de clasificación ya establecidos. Comienza así una etapa en que la preocupación se centra en la construcción de los thesauros. En la década de 1970 es donde se denota un florecimiento de acontecimientos en torno a este tema. Por otro lado, el hecho de que se desarrollara el campo de la informática y aparecieran computadoras cada vez más manejables y económicas, potenció la automatización de los documentos; motivo principal por el cual tuvo auge el tema de los thesauros.

Así fue como surgió la necesidad de elaborar herramientas que permitieran facilitar el acceso a la recuperación de información a través de palabras clave, y que este tipo de herramientas como vocabularios controlados o thesauros ayuden a satisfacer las demandas de información de los usuarios con base en contenidos documentales.

3.2 Definición

A continuación se presenta una serie de definiciones con respecto al significado de la palabra thesaurio. Esta palabra se ha castellanizado como tesaurio, generalizando su uso en todos los países de habla hispana.

En 1976 se publicaron los manuales de la UNESCO, dentro del programa UNISIST, donde se definen los thesauros, según su función y estructura.

Según su función: Son un instrumento de control terminológico usado para trasladar desde un lenguaje natural de documentos, los descriptores a un sistema lingüístico.

Según su estructura: Son vocabularios controlados y dinámicos relacionados semántica y jerárquicamente, que cubren un dominio específico del conocimiento.

El glosario ALA (1988, pp. 346-347) define el tesaurio como: una colección de palabras con términos, sinónimos, dependencias, y relaciones jerárquicas y de otro tipo cuya función es la de constituir un vocabulario normalizado y controlado para el almacenamiento y recuperación de información. Se compone de un índice alfabético de descriptores y un índice de relaciones tesaurales o de descriptores relacionados. Es un vocabulario especializado de sinónimos y antónimos estructurados.

Silvia Eugenia A. Robles (1988, p.7) da su definición de tesoro como una colección de términos, en la cual se ha considerado la sinonimia y las relaciones entre los términos. De esta manera ofrece un vocabulario normalizado, con representatividad suficiente para la recuperación de información, evitando buscar la información bajo términos diversos.

Blanca Gil (1992, p.183) señala que el tesoro es un lenguaje documental de estructura combinatoria y carácter especializado, que se basa en expresiones conceptuales llamadas descriptores, provistas de sus relaciones semánticas.

De acuerdo con el Grupo de Terminología INFOLAC/SNI (1992, p.23), se define el tesoro desde el punto de vista de su función. un tesoro es una herramienta de control terminológico utilizado para llevar el lenguaje natural a un lenguaje documental (lenguaje de información) y viceversa. Desde el punto de vista de su estructura, el tesoro es un vocabulario controlado y dinámico de términos que guardan entre sí relaciones semánticas, el cual se aplica en forma exhaustiva a un campo específico del conocimiento. Cosate define al tesoro como la recopilación de términos seleccionados con las relaciones mutuas de tal manera que alcancen máxima coherencia en la descripción de conceptos para la confección de índices o la búsqueda de información; (*Op. cit.* p.24)

Howerton (1992, p.33) nos dice que es una lista autorizada que puede manejar el usuario de un concepto a otro por medio de relaciones heurísticas o intuitivas, la lista se puede usar manual o mecánicamente, para asignar encabezamientos de indización.

Ahora bien, algunos autores definen de manera distinta lo que son los lenguajes controlados, y daremos a continuación algunos conceptos de estos:

El glosario ALA (1988, p.230) define al vocabulario controlado como un sistema de indización limitado; sistema de indización de vocabulario controlado; sistema de indización de vocabulario cerrado; sistema de indización en el que al asignar descriptores a los documentos, el indizador se limita a una lista específica de términos llamada vocabulario indizado.

Angulo Marcial (1988, p.189) nos dice que el vocabulario controlado es una lista normalizada de palabras o frases que se emplean para propósitos de indizar información.

Mary Ellen Soper (1990, pp.54-55) nos da su definición de vocabulario controlado y nos dice que es una colección de términos controlados llamado vocabulario indizado, el cual consiste en todos los términos aceptables que pueden proporcionar un acceso directo al documento. También contiene referencias que autorizan términos que pueden ser superiores, subordinados o coordinados.

La definición que nos da Harrod Leonard Montague (1991, p.163) es la siguiente: implica una cuidadosa selección de la terminología para poder evitar, de ser posible, la asignación de términos a diferentes temas.

Santiago Carovia (1995, p. 5) nos dice que es la relación por orden alfabético o clasificado de descriptores o encabezamientos de materia desarrollados para expresar los temas tratados por una colección específica de documentos como son los que componen una base de datos o colección personal.

Con las definiciones anteriores tanto de tesauro como de vocabulario controlado podemos concluir *que el vocabulario controlado esta incluido en el tesauro ya que éste también es un listado de palabras clave, sin embargo hay ciertas características determinadas, ya que el tesauro es un listado de términos documentales con sinónimos y relaciones jerárquicas y semánticas; mientras que el vocabulario controlado abarca la terminología de una determinada área del conocimiento, es un listado específico de términos ordenados alfabéticamente, es una lista normalizada de palabras o frases compuestas, la cual puede incluir también referencias de cancelación, autorización y relación de términos, y de esta manera coadyuva tanto a la labor del indizador como a la del usuario.*

3.3 Objetivos

Como se ha mencionado antes, el vocabulario controlado sirve como herramienta principal para la normalización del lenguaje natural y el lenguaje documental en cualquier área del conocimiento.

El vocabulario controlado tiene como fin auxiliar al usuario en la fácil recuperación de la información en determinado campo del conocimiento, utilizando palabras o términos de indización adecuados que le permitan comprender el contenido de un documento de palabras claves que reduzcan esfuerzos y tiempo en el proceso de búsqueda.

Para su buen funcionamiento el vocabulario controlado tiene como fin lograr una normalización en el lenguaje utilizado por los especialistas de una determinada disciplina del conocimiento, del cual depende en gran medida el éxito de los procesos de almacenamiento, control, recuperación y diseminación de la información.

3.4 Funciones

El grupo de terminología INFOLAC/SNI (1992, pp.24-25) señala las siguientes funciones que tiene el tesauro:

- Proporcionar una visión de un campo dado del conocimiento, indicando cómo se relacionan los conceptos unos con otros, lo que ayuda a entender mejor la estructura de ese campo, facilitando la tarea de análisis y recuperación de información.

- Suministrar un vocabulario normalizado para un campo dado, que asegure un control en los términos empleados como entradas de índice en un sistema de almacenamiento y recuperación de información.
- Eliminar la ambigüedad al establecer una relación unívoca, entre los términos del vocabulario y los conceptos que estos expresan controlando la sinonimia, la polisemia y la homonimia y estableciendo las relaciones entre los términos.
- Establecer jerarquías clasificadas para que una búsqueda pueda ser ampliada o restringida sistemáticamente.
- Servir de enlace entre el lenguaje del autor, del usuario y del sistema.
- Servir de apoyo al análisis y al proceso de búsqueda, al establecer la precisión con la cual se pueden expresar los intereses de los usuarios y facilitar la confrontación de los términos de la búsqueda con los datos de los documentos lo cual permite determinar si existe concordancia semántica entre la solicitud y la respuesta.

Ahora bien, podríamos señalar que las funciones del tesoro son similares a las de un vocabulario controlado, ya que como hemos venido mencionando, el vocabulario controlado se encuentra implícito en el tesoro; por lo tanto, consideramos las siguientes funciones para el vocabulario controlado.

- La normalización del lenguaje documental tiene como finalidad la de unificar las palabras o términos de un lenguaje especializado, eliminando ambigüedades al establecer relaciones con otros términos.
- La inducción sirve para que el vocabulario controlado indique alternativas de búsqueda entre términos usados y no usados o relaciones con otros términos. Así también auxilia al usuario en la consulta de temas adecuados que faciliten la recuperación de la información.
- Sirve de enlace entre el lenguaje del autor, del usuario y el del sistema.
- Sirve de apoyo al análisis y al proceso de búsqueda al establecer la precisión con la cual se pueden expresar los intereses de los usuarios.

3.5 Características

Las características que consideramos para el vocabulario controlado son las siguientes:

- Terminología especializada.
- Está destinado a servir como herramienta principal para el almacenamiento, control, recuperación y diseminación de la información.
- Se considera como una obra de consulta para especialistas y técnicos de una área determinada.
- Su normalización debe considerarse a reglas establecidas.

3.6 Estructura e importancia

Para determinar la estructura del vocabulario controlado fue necesario tomar como guía el *Vocabulario controlado en bibliotecología, ciencias de la información y temas afines* de Surya Peniche (1992), y el *Tesaurus latinoamericano en ciencia bibliotecológica y de información* (TELACIBIN) de Catalina Naumis Peña (1999) que mencionan las partes que comprende la estructura de un vocabulario especializado siendo estas las siguientes:

- Lista alfabética estructurada de términos.
- Índice permutado.
- Lista de nombres de países normalizados.

La lista alfabética estructurada contiene descriptores y no descriptores ordenados de forma alfabética.

“La Asociación Francesa para la Normalización (AFNOR) (Norma N2 47-100 diciembre 1981) define al descriptor como una palabra o grupo de palabras incluidas en un tesoro y escogidas entre un conjunto de términos equivalentes para representar sin ambigüedad una noción contenida en un documento o en una petición de búsqueda documental”.

Gil Urdiciain (1996, p.186).

El no descriptor llamado también término equivalente y término no preferente, son sinónimos o cuasinónimos de los descriptores.

El término equivalente es un punto de acceso en el tesoro que facilita el paso del lenguaje natural al lenguaje del sistema, permitiendo la elección de los descriptores pertinentes. Para Surya Peniche (1992) el índice permutado o rotativo tiene como objeto concentrar las palabras simples; también esta lista se presenta en orden alfabético de los elementos significativos de los descriptores compuestos y que complementan el listado alfabético. Esta lista está en forma de índice KWIC (Key Word In Content)

Lista de países normalizada. Esta lista facilita la labor de los indizadores al dar la forma normalizada internacionalmente de los nombres de los países en español.

3.6.1 Relación de términos

Para efectos de esta tesis se seguirá la propuesta de Surya Peniche (*Op. cit.* p. X, 1992) en cuanto a la relación de términos.

"Las relaciones de equivalencia se hicieron para referir de un término no preferente a otro preferente, y con propósitos de indización, cuando dos o más términos se refieren al mismo concepto, y que es el caso de los sinónimos o casi-sinónimos. Esta relación se expresa con las abreviaturas del inglés, establecidas por la norma internacional, la que se antepone a los términos para expresar la relación:

- * USE antecediendo como prefijo al término preferente.
- * UF (en vez de UP, usado por) antecediendo como prefijo al término no preferente.
- * SN (en vez de NA) nota de alcance para definir términos cuyo significado pudiera ser dudoso, o para indicar su significado en un determinado lenguaje de indización.
- * RT (en vez de TR) para los términos con relaciones asociativas".

3.6.2 Forma del singular y plural

La forma singular del descriptor, por regla general se presenta casi siempre en forma de sustantivo.

Los conceptos de entidades abstractas, fenómenos, propiedades, ideologías, actividades y disciplinas se expresan en singular.

Las directrices para el establecimiento de tesauros monolingües señalan que los sustantivos que representan entidades concretas pueden subdividirse en dos categorías:

Sustantivos “no contables”, por ejemplo nombre de materiales o sustancias que son sujeto de la pregunta “¿Cuánto/a?” pero no “¿Cuántos/as?”. Los mismos deben ser expresados en singular.

Ahora bien para la forma del plural los términos expresivos de entidades que pueden ser contados pueden ir en plural.

Sustantivo “contable”, nombres de objetos que pueden ser contados y que son sujeto de pregunta “¿Cuántos/as?”, pero no “¿Cuánto/a?”.

Los mismos deben expresarse en forma plural (*Op. cit.*).

3.6.3 Abreviaturas y siglas

“No se deben utilizar abreviaturas y siglas como términos preferidos excepto cuando son ampliamente usados y se reconocen ampliamente dentro del campo cubierto... La forma completa del nombre debe funcionar por lo tanto como el término preferido. Se debe hacer una referencia cruzada desde la forma abreviada.

Las abreviaturas y siglas pueden funcionar como términos preferidos cuando tienen consenso general y la forma completa del nombre se usa raramente o es generalmente ignorada. Sin embargo, se debe hacer referencias cruzadas entre la forma completa y su abreviatura. (*Op.cit.* p.17).

3.6.4 Verbos

No se emplean verbos, sino el término más amplio que exprese la acción. (Aída Quevédo y Regla Peraza, 1982, p.57).

3.6.5 Importancia

La importancia que tiene el vocabulario controlado es la de satisfacer las necesidades de búsqueda en un menor tiempo, así como agilizar los procesos de almacenamiento, control, recuperación y diseminación de la información para los indizadores en un campo determinado.

Los vocabularios controlados son guías para la normalización de los lenguajes utilizados por el autor, los usuarios y los sistemas de automatización creados para su unificación terminológica.

3.7 Vocabulario controlado gastronómico

Como ya se ha hecho mención, el vocabulario es una lista alfabética de descriptores y palabras claves, sinónimos de estos descriptores; por lo tanto constituye una herramienta útil para la indización y recuperación de la información en cualquier área del conocimiento.

Dentro de las bibliotecas de instituciones en donde hay material documental especializado en gastronomía (como son la Fundación Herdez, el Claustro de Sor Juana, el Centro de Estudios Superiores de San Ángel, por citar algunos), la recuperación de la información de estos documentos no se hace tan precisa, y esto es debido a una inadecuada asignación de descriptores, o bien porque en la mayoría de estas instituciones no se maneja un vocabulario especializado en esta área que constituya uno de los principales puntos de acceso a la información demandada por los usuarios; dando como resultado la recuperación imprecisa.

Por esto hemos considerado importante no sólo compilar la terminología gastronómica mexicana en un documento, sino además poder crear una herramienta útil de consulta tanto para el indizador como para los usuarios al hacer búsquedas, de esta forma se podrá tener un documento en el que se uniformen los principales términos culinarios, conjuntando los criterios básicos de personal especializado en el área y así optimizar la información que el usuario necesite.

C
A
P
I
T
U
L
O
IV

METODOLOGÍA

A continuación se presenta bajo la investigación de gabinete y de campo, las acciones y procedimientos que se realizaron en el desarrollo del siguiente trabajo

4.1 Investigación de gabinete

En primer lugar se llevó a cabo una investigación de tipo documental, que consiste en la compilación de datos por medio de materiales bibliográficos relacionados con los temas que aquí se tratan y que definan antecedentes, conceptos, funciones, etc. que se desarrollaron con base en los objetivos de investigación. Se trata de la consulta de materiales documentales especializados en gastronomía mexicana que abarquen desde la época prehispánica hasta la actualidad. Por otro lado, también se realizaron consultas de material con información especializada en lenguajes documentales y de vocabularios controlados. Esto es con el fin de contextualizar cada uno de los temas para poder dar la pauta a todo el desglose estructurado del cuerpo del vocabulario controlado en gastronomía mexicana.

La investigación se realizó en unidades de información especializadas en el tema, tales como la biblioteca de la Fundación Herdez y el la del Centro de Estudios Superiores de San Ángel (CESSA), se cotejaron varias fuentes con la finalidad de obtener información uniforme de diversas fuentes y complementar de manera veraz los primeros cuatro capítulos que contienen todo el soporte teórico de la investigación realizada.

Para desarrollar las áreas temáticas que conforman el cuerpo de la lista de términos de uso en gastronomía y que es el resultado de esta investigación, fue necesaria la consulta bibliográfica de cinco fuentes especializadas en el tema como son: *Diccionario de cocina y hostelería*, *Diccionario de gastronomía*, *Gran Larousse de la cocina*, *Diccionario culinario mexicano bilingüe español-inglés*, *Cocinero mexicano en forma de diccionario (reproducción facsimilar)* con el fin de validar la terminología establecida; de las cinco fuentes consultadas se determinó que, como mínimo básico, tres de las fuentes documentales incluyeran el término a validar para poder aceptarlo como parte del listado.

Para darle cuerpo al listado fue necesario dividirlo en áreas temáticas, estas áreas fueron determinadas con base en el libro *Cocinero mexicano en forma de diccionario* y con la aportación verbal del chef Eutimio Ortiz especializado en cocina mexicana y que fue aportando áreas para enriquecer la estructura del listado. Se hicieron divisiones de acuerdo con el término en cuestión, estas áreas abarcan desde las entradas que se sirven en un menú hasta los utensilios que se requieren para la elaboración de platillos. En total se desglosaron

22 áreas: antojitos mexicanos, aves, bebidas y licores, botanas y entremeses, carnes y cortes, chiles (esta área por ser parte importante en la composición de la cocina mexicana merece una mención especial), dulces, ensaladas, entradas, frutas, hierbas de olor, especias y condimentos, huevos y tortillas de huevo, lácteos y derivados, pastas, pescados y mariscos, platillos de la antigua cocina mexicana, repostería, panes, pasteles, masas pasteleras y otras, salsas, sopas y cremas, utensilios, vegetales y verduras; y finalmente vísceras.

4.2 Investigación de campo

Con base en la *Guía de restaurantes* que anualmente se edita se pudo establecer que la ciudad de México actualmente cuenta con 92 restaurantes especializados en gastronomía mexicana en la zona metropolitana, de los cuales se realizó la estadística correspondiente para determinar la muestra que conformaría nuestro total de población a encuestar y poder realizar la parte práctica de esta investigación. Para esta actividad se optó por la técnica de la entrevista, debido a que la terminología a cuestionar es extensa y tanto para el entrevistador como para el entrevistado resultó más práctico utilizar dicho método, ya que se optimizó el tiempo empleado en la realización de esta actividad.

En primer lugar se realizó un piloteo de los términos y de la estructura que se le dio a la entrevista con un chef especializado en gastronomía mexicana del Centro de Estudios Superiores de San Ángel (chef Eutimio Ortiz, 2002), con el fin de corregir los errores y entonces proceder a aplicar las entrevistas a las personas adecuadas.

Los chefs, mayoras y cocineros de los restaurantes contactados para tal efecto fueron: *Bolívar doce* (chef Pedro Delgado y chef Francisco Arriaga, 25 y 10 años de experiencia respectivamente), *Café Tacuba* (fundado en 1912, mayora Norberta López Díaz, 21 años de experiencia), *Cielo Rojo* (chef Minervino Salazar, 10 años de experiencia), *El Campanario* (chef Celso Navarrete, 15 años de experiencia), *Focolare* (chef Cirilo Hernández ríos, 35 años de experiencia), *Hosteria de Santo Domingo* (fundado hace 141 años y es el restaurante más antiguo de México, D.F. Ing. Salvador Orozco C., quien es el propietario y tiene 19 años en el ámbito restaurantero), *Los Girasoles* (chef Florentino Azpeitia, 22 años de experiencia), *Mercaderes* (Tomás Trejo Cortés, 8 años de experiencia), *Mi Viejo Pueblito* (cocinero A Victor Ballesteros 3 años y medio de experiencia), *Restaurante Taurino El Taquito* (mayora Francisca Ramos M., 17 años de experiencia), *Sabor de Antaño* (chef Cristina Franco, 18 años de experiencia), *Tapanco* (chef Margarito Sánchez, 15 años de experiencia), *Quinta Las Margaritas* (chef Samuel Alonso Martínez, 16 años de experiencia) y *Villorrio* (chef Marcos León, 8 años de experiencia).

No en todos estos restaurantes hay chefs (persona que prepara alimentos como actividad principal ya sea en un restaurante, casa privada o en un hotel, y cuyas actividades incluyen negocios, relaciones públicas o manejando promociones relacionadas a su área); también

hay *mayoras* (mujer que se encuentra dentro de cualquier cocina o fogón, elaborando infinidad de platillos a la manera tradicional), y un *cocinero A* (persona responsable de la preparación de alimentos en higiene, calidad, frescura y presentación de acuerdo con estándares que se sirven en su área respectiva) y la entrevista se realizó según fuera el caso.

Al compilar todas las entrevistas nuevamente se realizó un segundo conteo de los términos que a juicio de cada entrevistado se utilizaban actualmente, tenían algún sinónimo o bien ya estaban en desuso. Esta vez se determinó que si ocho de las catorce entrevistas realizadas aceptaban el término entonces formaría parte del listado y los demás se excluirían definitivamente. Si el término preguntado era conocido con algún sinónimo, entonces se cotejaría tanto con las demás entrevistas como con las fuentes bibliográficas antes mencionadas y de esta forma decidir si se anexaba al listado temático o se excluía definitivamente.

El área que requirió de una mención especial fue el la chiles, debido a que en la literatura especializada se reconoce gran cantidad de términos y todos avalados ya que el cultivo de éstos abarca toda la extensión territorial de la Republica Mexicana y por ende se les conoce de distintas maneras y con distintos nombres.

Con respecto al área de utensilios de cocina, fue necesario incluirla en el listado ya que con base en la literatura consultada se menciona que las herramientas con las que se elaboran los platillos como el metate, el molcajete, el comal, etc. son de suma importancia para la obtención del sabor, la textura deseados, por citar algunos, términos que también fueron avalados en las entrevistas realizadas.

4.2.1 Muestreo estadístico

“La estadística es el conjunto de técnicas y métodos que permiten analizar datos numéricos con el fin de hacerlos inteligibles” (Hernández Sampieri, 1999, p.47) para darle validez en este caso a la propuesta de una lista de términos de uso en la gastronomía mexicana. A continuación se hizo un recuento de todos los restaurantes de cocina mexicana, que existen en el Distrito Federal y partiendo de esta definición se han dividido las zonas del área metropolitana que tienen restaurantes de cocina mexicana de la siguiente manera:

Zona Aeropuerto, tiene 2 restaurantes de cocina mexicana
Zona Centro, tiene 22 restaurantes de cocina mexicana
Zona Condesa-Roma, tiene 9 restaurantes de cocina mexicana
Zona Lomas, tiene 7 restaurantes de cocina mexicana
Zona Norte, tiene 7 restaurantes de cocina mexicana
Zona Polanco, tiene 15 restaurantes de cocina mexicana
Zona Sur, tiene 30 restaurantes de cocina mexicana

Total de restaurantes de cocina mexicana en el área metropolitana: 92 (*Guía de Restaurantes, 2003*)

Con estos datos se empezaron a definir los términos que se aplicarían para la obtención de la muestra, y con base en esto se tiene lo siguiente:

	X	X - X	(X - X)²
Z. Aeropuerto	2 Nh	2 - 13.14 =	15.14 229.2
Z. Centro	22 Nh	22 - 13.14 =	8.86 78.49
Z. Condesa Roma	9 Nh	9 - 13.14 =	4.14 17.13
Z. Lomas	7 Nh	7 - 13.14 =	6.14 37.69
Z. Norte	7 Nh	7 - 13.14 =	6.14 37.69
Z. Polanco	15 Nh	15 - 13.14 =	1.86 3.45
Z. Sur	<u>30 Nh</u>	30 - 13.14 =	16.86 <u>284.25</u>
Total	<u>92</u>		<u>687.9</u>

A continuación se presenta el desglose de las fórmulas aplicadas para la obtención de la muestra que en este caso no es representativa, porque algunas entrevistas por zona no fueron aplicadas, ya que al obtener la muestra los restaurantes entrevistados fueron escogidos por su importancia, trayectoria y renombre, independientemente de su ubicación dentro del Distrito Federal. Y con respecto a esto tenemos que de la zona centro se entrevistaron ocho restaurantes, de la zona norte se entrevistó uno, de la zona de Polanco se entrevistó uno y de la zona sur se entrevistaron cuatro restaurantes, dando un total de 14 restaurantes entrevistados dentro del área metropolitana del Distrito Federal, lo cual cubre el total del resultado obtenido al desglosar la estadística para la obtención de la muestra.

Media Aritmética

Para la obtención de la media aritmética se tiene la siguiente fórmula :

$$X = \frac{\sum X}{n} \quad \text{en donde, } \begin{array}{l} X - \text{Media aritmética sumatoria de } X \\ n - \text{Número total de casos y observaciones} \\ X - \text{Valor de cada caso u observación} \end{array}$$

Cálculo de la media cuando se tiene una serie simple :

Sustituyendo :

$$X = \frac{\sum X}{N} = \frac{2 + 22 + 9 + 7 + 7 + 15 + 30}{7} = \frac{92}{7} = 13.14$$

$$X = 13.14$$

$$N = 7$$

Desviación estándar

Para la obtención de la desviación estándar se tiene la siguiente fórmula :

$$Tg = \frac{\sum (X - X)^2}{n} = \frac{687.9}{7} = 98.27 = 9.9$$

$$Tg = 9.9$$

Obtención de la muestra

$$n = \frac{Z - (Tg)}{E} = \frac{95\% (9.9)}{5\%} = \frac{940.5}{5} = 188.1 = 13.7$$

$$n = 14$$

Z = es la confiabilidad de la estadística para la obtención de la muestra, o sea el 95 %

E = es el margen de error de la obtención de la muestra que en este caso está representado por el 5 %, sumando un total del 100 %

Por lo tanto, el resultado que se obtuvo con la utilización de la estadística fue la aplicación de 14 entrevistas a personas especializadas en gastronomía mexicana dentro del área metropolitana.

4.3 Estructura del listado temático

Los descriptores o palabras escogidas para estructurar este listado son de dos formas: simples o compuestos, esto significa que hay términos que consisten de una sola palabra o bien, están expresados en varias palabras. La estructura compuesta no se predefinió sino que en el momento de elaborar el listado, fue necesario adoptar varios conceptos como compuestos.

Ahora bien, la utilización del singular y del plural se definió con base en los criterios establecidos en el *Vocabulario controlado en bibliotecología, ciencias de la información y temas a fines*. Estos criterios se establecen de la siguiente manera: los nombres de conceptos abstractos e intangibles se expresan de manera singular; y los nombres que representan conceptos concretos o tangibles se manifiestan de manera plural. Para este efecto todos los términos se expresan en plural por ser conceptos concretos.

En cuanto a la utilización de las relaciones de equivalencia se tienen de la siguiente manera:

- UF (Use For - Usado Por)
- RT (Para los términos con relaciones asociativas)
- USE (Término de cancelación)

Estas relaciones se han aplicado con base en el *Vocabulario de Peniche (1992)* para facilitar el manejo del listado, y la lista de los términos incluye en un solo orden alfabético y temático los conceptos destacándolos en negrillas. Ahora bien, en cuanto a los términos que se eliminan del listado con las siglas UF, se han escrito en minúsculas y sin negrillas para facilitar su ubicación.

Esta lista de términos de uso en gastronomía mexicana consta de lo siguiente:

- Lista alfabética de áreas temáticas
- Lista alfabética estructurada de términos
- Lista alfabética de las entidades federativas de la República Mexicana
- Lista histórica de acontecimientos relevantes en orden cronológico de la época prehispánica a la época actual

Cabe señalar que tanto la lista alfabética de los estados de la República Mexicana, como la lista histórica se han incluido para facilitar la búsqueda de términos culinarios al ubicarlos en el tiempo y en el espacio. Se definió la región en la cual se acostumbra elaborar los platillos, o bien en donde se cultivan los comestibles definidos en el listado, así como la época en la cual se inventaron o elaboraron los platillos. (ver anexo # 4)

C
A
P
I
T
U
L
O
V

RESULTADOS, ANÁLISIS
Y DISCUSIÓN

5.1 ÁREAS TEMÁTICAS

- ANTOJITOS MEXICANOS
- AVES
- BEBIDAS Y LICORES
- BOTANAS Y ENTREMESES
- CARNES Y CORTES
- CHILES
- DULCES
- EMBUTIDOS
- ENSALADAS
- ENTRADAS
- FRUTAS
- HIERBAS, ESPECIAS DE OLOR Y CONDIMENTOS
- HUEVOS Y TORTILLAS DE HUEVO
- LÁCTEOS Y DERIVADOS
- PASTAS
- PESCADOS Y MARISCOS
- PLATILLOS DE LA ANTIGUA COCINA MEXICANA
- REPOSTERÍA, PANES, PASTELES, MASAS PASTELERAS Y OTRAS
- SALSAS
- SOPAS Y CREMAS
- TÉRMINOS RELATIVOS AL CONTEXTO
- UTENSILIOS
- VEGETALES Y VERDURAS
- VÍSCERAS

ANTOJITOS MEXICANOS

- Alambre
- Aporreadillo
- Bolas
- Bolillos
- Bollos
- Botanas
- Burritas
 - UF
 - burritos
- Burritos
 - USE
 - Burritas
- Carne a la tampiqueña
- Cemitas
- Cochinita pibil
- Corundas
- Cueritos en curtido
- Chalupas
- Chicharrones
- Chilaquiles
- Chitorio
- Chimichangas
- Empanadas
- Enchiladas
- Enfrijoladas
- Entomatadas
- Envueltos
 - USE
 - Salbutes
- Esquites
- Flautas
- Garnachas
- Gorditas
- Gringas
- Machaca
- Molotes
- Molletes
- Nachos
- Negritos
 - USE
 - Salbutes
- Pambazos
- Pancita
- Panes capeados
- Panuchos
- Papadzules
- Pastes
- Pellizcadas

- Peneques
- Picadadas
- Pintos
- Quesadillas
- Quesos fritos
- Salbutes
 - UF
 - envueltos
 - negritos
- Sincronizadas
- Sopes
- Tacos
- Tamales
- Tinga
- Tlacoyos
- Tlayudas
- Tortas
- Tostadas
- Totopos
- Uchepos

AVES

- Agachadizas
 - USE
 - Agachonas**
- Agachonas
 - UF
 - agachadizas
- Alondras
 - UF
 - cogujadas
- Ansares
 - USE
 - Ocas**
- Apipitzcas
- Becafigos
- Capones
- Cercetas
- Codorniz
 - USE
 - Alondras**
- Faisanes
- Fálaris
 - USE
 - Fojas**
- Fojas
 - UF
 - falaris
- Francolines

- Gallinas
 - RT
 - Caldo de gallina
 - Gallos
 - Pollos
 - Huevos
- Gallos
 - RT
 - Gallinas
 - Pollos
- Granadinos
- Guajolotes
 - USE
 - Pavos
- Huexolotl
 - USE
 - Pavos
- Ocas
 - UF
 - ansares
- Papafigos
 - UF
 - papahigos
- Papahigos
 - USE
 - Papafigos
- Pardillos
- Patos
- Pavos
 - UF
 - huexolotl
 - guajolotes
- Perdices
- Perdigares
- Pollos
 - RT
 - Caldo de pollo
 - Gallina
 - Gallo
- Primavera
 - USE
 - Zarzales
- Zarzales
 - UF
 - primaveras

BEBIDAS Y LICORES

- Agua
- Agua cordial
- Agua espumosa
- Aguamiel
 - UF
 - hidromiel
- Aguardientes
- Aguas frescas
- Anises
- Atoles
- Atoles de harina
 - UF
 - gachuelas
- Brandis
- Cacao
- Cafés
- Campechana
- Cebadas
- Cervezas
- Cidras
- Colaciones
- Cha
 - USE
 - Tés
- Champurrados
- Charandas
- Chía
- Chichas
- Chocolates
- Chocolates a la española
- Chocolates a la francesa
- Chocolates mexicanos
- Chocolates suizos
 - USE
 - Chocolates vienéses
- Chocolates vienéses
 - UF
 - chocolates suizos
- Gachuelas
 - USE
 - Atoles de harina
- Hidromiel
 - USE
 - Aguamiel
- Horchatas
- Hordiates
- Infusiones
- Leche
- Licor de membrillo

- Limonadas
- Linaza
- Margaritas
- Mazamorras
- Mezcal
- Mosquitos
- Naranjadas
 - UF
 - naranjates
- Naranjates
 - USE
 - Naranjadas**
- Pistos
- Ponches
- Pozol
- Pulques
 - RT
 - Pulques curados**
- Pulques curados
 - RT
 - Pulques
- Rompopes
- Schatto
- Sangrías
- Sangritas
- Seltz, agua de
- Sidras
- Sotol
- Tamarindos
- Tés
 - UF
 - cha
- Tepaches
- Tequilas
- Toritos
- Vinagres
- Vinos
 - RT
 - Vinos blancos**
 - Vinos tintos**
- Vinos blancos
 - RT
 - Vinos**
- Vinos tintos
 - RT
 - Vinos**

BOTANAS Y ENTREMESSES

- Aceitunas con ajo
RT
Aceitunas
Ajo
- Bocadillos de alcachofa
RT
Alcachofa
- Botanas de chicharrón
RT
Chicharrón
- Botanas de hojaldre con queso
RT
Queso
Hojaldre
- Budines
- Coctel de camarones
RT
Camarón
- Empanadas
- Entremés de bodas
- Entremés con carnes frías
- Entremés con mariscos
- Entremés con quesos
- Entremés con vegetales
- Entremés ranchero
- Palitos de queso
- Pimientos verdes rellenos
RT
Chiles Pimientos
- Champiñones en escabeche
RT
Champiñones
- Champiñones rellenos
RT
Champiñones
- Platos de entremés surtido

CARNES Y CORTES

- Agujas
- Aguayón
- Alambres
- Ardillas
- Armadillos
- Arrachera
- Barbacoa
- Birria

- Bola
- Borregos
- Brochetas
- Bueyes
- Cabras montes
 - USE
 - Corzos
- Cabezas
- Cabritos
 - UF
 - chivas
 - chivos
- Carneros
- Carnitas
 - RT
 - Chicharrón
 - Chicharrón prensado
- Cecinas
 - RT
 - Cecina enchilada
 - Reses
- Cecina enchilada
 - RT
 - Cecina
 - Reses
- Cerdos
 - UF
 - cuinos
 - marranos
 - puercos
 - RT
 - Carnitas
 - Chamorros
 - Chorizos
 - Chuletas
 - Quesos de puerco
- Ciervos
- Cochastros
 - UF
 - jabalis de leche
 - USE
 - Lechónes
- Cochinos
 - USE
 - Lechones
- Colas
- Conejos
- Contracuetes
- Copetes
- Corderos

- Corzos
 - UF
 - cabras monteses
- Costillas
- Costillares
- Cuetes
- Cuinos
 - USE
 - Cerdos
- Chambaretos
- Chamorros
- Chivas
 - USE
 - Cabritos
- Chivos
 - USE
 - Cabritos
- Diezmillo
- Espaldilla
- Falda
- Filetes
- Gamos
- Iguanas
- Iguaracus
- Jabalis
- Jabalis de leche
 - USE
 - Cochastros
- Lechones
 - UF
 - cochinitos
 - cochinos
- Liebres
- Lomos
- Machaca
- Marranos
 - USE
 - Cerdos
- Medallones
- Mignon
- Orejas
- Panza
- Patas
- Pecho
- Pernil
- Pescuezos
- Piernas
- Puercos
 - USE
 - Cerdos
- Ranas

- Reses
 - UF
 - vacas
- Rib eye
- Rosbif
- Sirloin Steak
- Tampiqueña
- Terneras
- Tocino
- Tortugas
- Trompas
- Vacas
 - USE
- Reses
- Venados
- Viboras de cascabel

CHILES

- Achocolatados
 - USE
- Chiles pasilla
- Altamira
- Amarillos
- Amash
- Amomos
 - USE
- Chiles piquín
- Anchos
 - UF
 - San Luis
- Anchos esmeralda
- Anchos flor de pabellón
- Anchos verdeño
- Arbol, chiles de
 - UF
 - cola de rata
 - yahualica de árbol
- Bachacos
- Bell
 - USE
- Chiles pimienta
- Bolas
- Bolitas
- Boludos
- Bravos
 - USE
- Chiles piquín

- Caballos
USE
- Manzanos**
- Canarios
USE
- Manzanos**
- Candelarias
- Caloros
UF
húngaros
- Capones
USE
- Chiles poblanos**
- Caras
- Caribes
- Carricillos
UF
tonalehillis
- Carricillos
USE
- Chiles güeros**
- Cascabel
- Catarina
- Cayena
- Cerezas
- Chiles verdes
USE
- Serrano**
- Colas de ratas
USE
- Arbol, chile de**
- Copi y zolote
- Coatxtla
- Criollos
UF
uva grande
- Conserva de chiles
- Costeños
- Cristales
UF
cristalinos
- Cristalinos
USE
- Cristales**
- Cuaresmeño
USE
- Jalapeños**
- Cuauhtemoc
- Cusqueños
USE
- Ají amarillo**

- Chamburatos
USE

Manzanos

- Chiapas
- Chilacas
- Chilailes

USE

Chiles morita

- Chilcoxle
- Chilcuanes
- Chiles criollos
- Chiles de árbol

UF

Yahualica de árbol

- Chiles de perro
USE

Chiles piquín

- Chiles diente de tlacoache
USE

Chiles piquín

- Chiles güeros
UF

carricillos

santa fe grande

- Chiles morita

UF

chilailes

moras

rojas

- Chiles pasilla

UF

achocolatados

negros

- Chiles pilientos

UF

bell

- Chiles pilientos

USE

Chiles piquín

- Chilillos

USE

Chiles piquín

- Chiltepines

USE

Chile piquín

- Chiltepiquines

USE

Chiles piquín

- Chiles piquín

UF

amomos

- bravos
- chiles de perros
- chiles diente de tlacoache
- chiles pilientos
- chilillos
- chiltepines
- chiltepiquines
- enanos
- gachupines
- gua-guas
- guindillas
- mosquitos
- pulgas
- siete caldos
- **Chiles poblanos**
 - UF
 - capones
 - chorros
 - jotos
 - miahualticos
- Chiles verdes
 - USE
- Serranos**
- **Chilhuacles**
- **Chili** (Puebla)
- Chinchi-uchi
 - USE
- Habaneros**
- **Chinos**
- Chipocles
 - USE
- Chipotles**
- **Chipotle**
 - UF
 - chipocles
 - huachinangos
 - micos
 - Veracruz
- **Chipotles navideños**
- **Chocolates**
- Chorros
 - USE
- Chiles poblanos**
- Dulces
 - USE
- Morrones**
- Enanos
 - USE
- Chiles piquín**

- Espinalticos
USE
- Jalapeños**
- Fresnos
- Gachupines
USE
- Chiles piquín**
- Guajillos
UF
San Felipe
- Guajios
- Gua-guas
USE
- Chile piquín**
- Gordos
USE
- Jalapeños**
- Guindillas
USE
- Chiles piquín**
- Gringos
USE
- Manzanos**
- Habaneros
UF
chilnchi-uchi
- Huachinangos
USE
- Chipotles**
- Húngaros
UF
plátanos
- Húngaros
USE
- Caloros**
- Ixcatic
- Jalapeños
UF
cuaresmeños
espinalticos
gordos
pinaltecos
- Jarochos
- Jotos
USE
- Chiles poblanos**
- Ladinos
USE
- Manzanos**
- Largos
- Locos

- **Manzanos**
 - UF
 - caballos
 - canarios
 - chamburatos
 - gringos
 - ladinos
 - perones
 - peteneros
 - rocotos
- Meco
 - USE
- **Chipotles**
- **Mirasoles**
- Miahuaticos
 - USE
- **Chiles poblanos**
- Moras
 - USE
- **Chiles morita**
- **Morelia**
- **Morrones**
 - UF
 - dulces
- Morrones
 - USE
- **Pimientos**
- Mosquitos
 - USE
- **Chiles piquín**
- **Mulatos**
 - UF
 - San Martín
- **Mulatos roque**
- Negros
 - USE
- **Chiles pasilla**
- **Nuevo, chiles**
- **Onza, chiles de**
- **Panucos**
- **Papaloapan**
- **Pasillas**
- **Pasillas verdes**
- **Peludos**
- **Pepperoncini**
- Perones
 - USE
- **Manzanos**

- **Penes**
 - UF
 - peter
- **Peteneros**
 - USE
- Manzanos**
- **Peter**
 - USE
- Penes**
- **Picos de paloma**
- **Picos de pájaro**
- **Pimientos**
 - UF
 - dulces
 - morrones
- **Pinaltecos**
 - USE
- Jalapeños**
- **Plátanos**
 - USE
- Húngaros**
- **Pulgas**
 - USE
- Chiles piquín**
- **Puyas**
- **Quimiches**
- **Raíces fuertes**
- **Rayadas**
- **Rocotos**
 - USE
- Manzanos**
- **Rojas**
 - USE
- Chile morita**
- **Salsas de chile**
- *San Felipe*
 - USE
- Guajillo**
- *San Luis*
 - USE
- Ancho**
- *San Martín*
 - USE
- Mulato**
- **Santa Fe Grande**
 - USE
- Chiles güeros**
- **Semillas de chile**
- **Serranos**
 - UF
 - chiles verdes

- Siete caldos

USE

Chiles piquín

- Tabascos
- Tampiqueños
- Tichusni
- Tomatos
- Tonalchillis

USE

Carricillos

- Traviosos
- Trompitas
- Tzincuayos
- Uvas grandes

USE

Chiles criollos

- Valencianos
- Venas de chiles
- Veracruz

USE

Chipotles

- Verdeños
- Yahualica de árbol

USE

Chile de árbol

DULCES

- Acitrones

RT

Frutas

- Agraz
- Alegrías
- Aleluyas
- Alfajores
- Alfeñiques
- Anetes de almendra

RT

Almendras

- Almíbar
- Arrayanes
- Arroz con leche

RT

Leche entera

- Ates
- Azúcares
- Bigotes de arroz con leche

RT

Leche entera

- Bizcochos soplados de almendra

RT

Almendras

- Bocadillos
- Buñuelos
- Cajetas
- Cajetas de huevo y almendra
- Calabazas cubiertas

RT

Dulces cubiertos

- Calabazas en tacha
- Calabazates
- Calavera de azúcar
- Camotes

RT

Dulces cubiertos

- Camotitos
- Capirotada
- Caramelos
- Caspiroletas
- Castañas de dulce
- Cidras
- Cocadas
- Cocos cubiertos
- Compotas
- Confites
- Conservas
- Conservas de agraz

USE

Uvates

- Conservas de uvas

USE

Uvates

- Charamuscas
- Chicozapotes

UF

Xicotzapotl

- Chilacayotes cubiertos
- Chocolates
- Chongos
- Cocadas
- Cocos cubiertos

RT

Dulces cubiertos

- Compota de duraznos
- Crema de almendras
- Dátiles cubiertos

RT

Dulces cubiertos

- Dulces cubiertos
 - RT
 - Calabazas
 - Camotes
 - Cocos
 - Dátiles
 - Duraznos
 - Guayabas
 - Higos
 - Limonas
 - Naranjas
 - Peras
 - Piñas
 - Tejocotes
- Dulce de cocos
- Dulces empapelados
- Duraznos con crema
- Duraznos cubiertos
 - RT
 - Dulces cubiertos
- Duraznos en almíbar
- Duraznos diversos
- Garapiña
- Gelatina
 - UF
 - Jaletina
- Glorias
- Guayabas cubiertas
 - RT
 - Dulces cubiertos
- Helado de almendras
- Helado de nuez
 - RT
 - Nueces
- Higos cubiertos
 - RT
 - Dulces cubiertos
- Higos en conserva
- Jaleas
- Jalea de duraznos
- Jaletinas
 - USE
 - Gelatinas
- Jamoncillos
- Jamoncillos de almendra
 - RT
 - Almendras
- Jarabes
- Jericallas
- Leche de almendras y cocos
- Leche de nueces

- Leche francesa con chocolates

RT

Chocolates

Leche entera

- Leches quemadas

RT

Leche entera

- Limas en conserva

- Limones cubiertos

RT

Dulces cubiertos

- Macarrones de almendra

- Mamonos

USE

Marquesotes

- Manzanas en ante

- Marquesotes

UF

mamonos

- Mazapanes

- Membrillos en jalea

- Mermelada de duraznos

- Miel

- Moras confitadas

- Mostachones

- Muéganos

- Naranjas cubiertas

RT

Dulces cubiertos

- Naranjas en conserva

- Naranjas fingidas

- Natas reales

- Natillas

- Nieves

- Nueces en ante

- Nueces garapiñadas

- Orejones

- Palanquetas

- Papayas en conserva

- Pepitorias

- Peras aprensadas

- Peras cubiertas

RT

Dulces cubiertos

- Peras en compota

- Perónes en cajeta

- Peronates

- Perones en natillas

- Pastas de almendras

- Piloncillos

- Piñas cubiertas
RT
Dulces cubiertos
- Piñones, bocadillos de
- Plátanos en conserva
- Raspados
- Requesón en dulces diversos
RT
Requesón
- Rollos de guayaba
- Sandías en conserva
- Susamanteles de almendra
- Suspiros
- Tejocotes cubiertos
RT
Dulces cubiertos
- Tejocotes rellenos y jaleados
- Trompadas
- Turrón
- Uvates de aguas
USE
Uvates
- Uvates
UF
conservas de agraz
conserva de uvas
- *Xicotzapotl*
USE
Chicozapotes
- Zanahorias, dulce de
UF
zanahoriates
- Zanahoriates
USE
Zanahorias, dulce de
- Zazamoras en conserva

EMBUTIDOS

- Chistorras
- Chorizos
RT
Cerdos
Chorizos de Toluca
Chorizos verdes
- Chorizos de Toluca
RT
Chorizos
Chorizos verdes

- Chorizos verdes
 - RT
 - Chorizos
 - Chorizos de Toluca
- Jamones
 - RT
 - Jamones ahumados
 - Jamones serranos
- Longanizas
- Moronga
 - UF
 - Rellena
- Mortadelas
- Obispo
- Patés
 - RT
 - Paté de hígado de pollo
 - Paté de hígado de puerco
- Quesos de puerco
- Rellena
 - USE
 - Moronga
- Salamis
- Salchichas
- Salchichas de coctel
- Salchichones

ENSALADAS

- Aguacates
- Aguacates con tocino
- Arroz
- Berros
- César
- Chicorias
 - USE
 - Escarolas
- Ensalada de berros
- Ensalada de coles
- Ensalada de frijol
- Ensalada de frutas
- Ensalada de jicama
- Ensalada de lenteja
- Ensalada de manzanas agrias
- Ensalada de naranja
- Ensalada de navidad
- Ensalada de nochebuena
- Ensalada de nopalitos
- Ensalada de pepinos a la inglesa
- Ensalada de pescado

- Ensalada de pollo
- Ensalada de soya
- Ensalada de zanahorias
- Escarolas
 - UF
 - chicorias
- Espinacas
- Jaramagos
 - USE
 - Ruquetas**
- Lechugas
- Orugas
- Papas a la francesa
- Papas en ensalada
- Romanitas
- Pepinos en ensalada
- Ruqueta
 - UF
 - jaramagos

ENTRADAS

- Caracoles
- Cazuelas
- Conchas
- Criadillas
 - RT
 - Visceras**
- Croquetas
- Papines
 - USE
 - Papinos**
- Papinos
 - UF
 - papines
- Pasteles
 - USE
 - Tartas de entrada**
- Quenelles
- Tartas de entrada
 - UF
 - pasteles
- Timbales de maíz
 - UF
 - turcos
- Timbales
- Turcos
 - USE
 - Timbales de maíz**

FRUTAS

- Acitrones
 - RT
 - Dulces
- Albaricoques
 - USE
 - Chabacanos
- Almendras
 - RT
 - Anete de almendras
 - Bizcochos de almendras
 - Crema de almendras
 - Helado de almendras
 - Jamoncillo de almendras
 - Leche de almendras y coco
 - Macarrones de almendras
 - Mole almendrado
 - Pasta de almendras
 - Susamanteles de almendras
- Arándalos
- Avellanas
 - RT
 - Sopa de avellanas
- Biznagas
- Cacahuates
 - UF
 - cacahuates
- Cacahuates
 - USE
 - Cacahuates
- Camotes
- Caña de azúcar
- Capulín
- Castañas
 - RT
 - Castañas en dulce
- Cerezas
- Ciruelas
- Chabacanos
 - UF
 - albaricoques
- Chicozapotes
 - RT
 - Dulces
- Cocos
 - RT
 - Coco cubierto
 - Cocada

- Dulce de coco
- Leche de almendras y coco
- Dátiles
- Duraznos
 - RT
 - Compota de duraznos
 - Duraznos con crema
 - Duraznos cubiertos
 - Duraznos diversos
 - Duraznos en almíbar
 - Jalea de duraznos
 - Mermelada de duraznos
- Frambuesas
- Fresas
- Granadas
- Grosellas
- Guanábanas
- Guayabas
 - RT
 - Guayabate
- Higos
 - RT
 - Higos cubiertos
 - Higos en conserva
- Jicamas
- Kiwis
- Limas
- Limones
 - RT
 - Limones cubiertos
- Mameyes
- Mandarinas
- Mangos
- Manzanas
 - RT
 - Manzanas en ante
- Melones
 - RT
 - Melones, sopa de
- Membrillos
- Moras
 - RT
 - Moras confitadas
- Nanche
- Naranjas
 - RT
 - Naranjas cubiertas
 - Naranjas en conserva
 - Naranjas fingidas
- Naranjitas de la China
- Nisperos

- Nueces
 - RT
 - Helado de nuez
 - Leche de nueces
 - Nueces en ante
- Nuez moscada
- Papayas
 - RT
 - Papayas en conserva
- Peras
 - RT
 - Peras aprensadas
 - Peras en compota
- Perones
 - RT
 - Perones en cajeta
 - Peronate
 - Perones en natillas
- Piñas
- Piñones
 - RT
 - Piñones, bocadillos de
- Pistaches
 - UF
 - pistachos
- Pistachos
 - USE
 - Pistaches
- Pitahayas
- Pitayas
- Platanos
 - RT
 - Platanos con crema
 - Platanos en conserva
- Plátanos con crema
 - RT
 - Plátanos
 - Plátanos en conserva
- Plátanos en conserva
 - RT
 - Plátanos
 - Plátanos con crema
- Sandías
 - RT
 - Sandías en conserva
- Tamarindos
- Tejocotes
 - RT
 - Tejocotes rellenos y jaleados

- Toronjas
- Tunas
 - RT
 - Tunas en conserva
- Uvas
 - RT
 - Uvates
- Uva pasa
- Zapotes negros
- Zarcamoras
 - RT
 - Zarcamoras en conserva

HIERBAS, ESPECIAS DE OLOR Y CONDIMENTOS

- Ablandadores
- Achiotes
- Ajos
- Ajos deshidratados
- Albahacas
- Alcaraveas
- Anís
- Anís estrellado
- Arrayán
- Azafranes
- Borrajas
- Canelas
 - RT
 - Canelas en polvo
 - Canelas en rajas
- Canela en polvo
 - RT
 - Canelas
- Canela en raja
 - RT
 - Canelas
- Cardamomos
- Cayenas
- Cebollas
- Cebollinos
- Cilantro
 - UF
 - coriandro
 - culantro
- Clavos
- Cominos
- Cojatilillo
 - USE
 - Jengibres

- Coriandro
USE
Cilantro
- Colorante artificial para alimentos
- Cremor tártaro molido
- Culantro
USE
Cilantro
- Cúrcuma
- Curry
UF
hojas de curry
- Curry en polvo
- Dragoncillo
USE
Estragones
- Enebros
- Eneldos
- Epazote
RT
Sopa de epazote
- Esencias
- Estragones
UF
dragoncillo
tarangontia
- Hierbabuena
- Hierbas finas
UF
yerbas finas
- Hinojos
- Hortalizas
- Hojas de curry
USE
Curry
- Jengibres
UF
cojatillo
- Laurel
- Malaguetas
- Malis
USE
Nuez moscada
- Manojitos
UF
ramilletes
- Mejorana
- Mostazas
- Mentas

- Nuez moscada
 - UF
 - malis
- Orégano
- Oruga
- Paprika
- Perejil
- Perifollo
- Pimentones
- Pimienta
 - RT
 - Pimienta blanca
 - Pimienta blanca molida
 - Pimienta gorda
 - Pimienta negra
 - Pimienta negra molida
- Pimienta blanca
 - RT
 - Pimienta
- Pimienta blanca molida
 - RT
 - Pimienta
- Pimienta gorda
 - RT
 - Pimienta
- Pimienta negra
 - RT
 - Pimienta
- Pimienta negra molida
 - RT
 - Pimienta
- Pimiento rabioso
- Ramilletes
 - USE
 - Manojitos
- Regaliza
- Romero
- Sales
- Sales de gusano
- Salvia
- Sazonadores en polvo
- Semillas de amapola
- Semillas de hinojo
- Tarangontia
 - USE
 - Estragón
- Tequesquite
- Tomillo
- Toronjil
- Vainilla

- Yervas crudas
- Yervas finas
 - USE
 - Hierbas finas
- Yervas en salsa

HUEVOS Y TORTILLAS DE HUEVO

- Huevos a la burguesa
- Huevos a la mexicana
- Huevos a la oriental
- Huevos a la parrilla
- Huevos a la turca
- Huevos alborotados
- Huevos cocidos
 - USE
 - Huevos duros
- Huevos de agraz
- Huevos de sustancia
- Huevos de tripa
- Huevos divorciados
- Huevos duros
 - UF
 - huevos cocidos
- Huevos duros en natillas
- Huevos duros en perejil
- Huevos en chile colorado
- Huevos en chile verde
- Huevos en dulce
- Huevos en jitomate
- Huevos en leche
- Huevos en mantequilla negra
- Huevos en timbales
- Huevos enormes
- Huevos espirituales
- Huevos estrellados
- Huevos guisados
- Huevos hundidos
- Huevos pasados por agua
- Huevos posché
- Huevos rancheros
- Huevos rellenos
- Huevos rellenos y empanados
- Huevos revueltos
- Huevos sorpresa
- Huevos tibios
- Tortilla de huevo

LÁCTEOS Y DERIVADOS

- Búlgaros
- Cremas
 - RT
 - Cremas de queso
- Cremas ácidas
- Cremas de queso
 - RT
 - Cremas
 - Quesos
- Extractos magros secos
- Jocoques
- Helados
- Lactobasilos
- Leche condensada
- Leche en polvo
- Leche entera
 - RT
 - Arroz de leche
 - Bigotes de arroz con leche
 - Leche de nuez
 - Leche de almendras y coco
 - Leche francesa con chocolate
 - Leche quemada
 - Sopa de arroz con leche
- Leche evaporada
- Leche homeogeneizada
- Leche pasteurizada
- Leche semidescremada
- Mantequilla
- Media crema
- Sustitutos de crema
- Quesillo
 - USE
 - Queso oaxaca
- Quesos
 - RT
 - Cremas de queso
- Queso asadero
- Queso añejo
- Queso blanco
- Queso Chihuahua
- Queso Cotija
- Queso cottagge
- Queso crema
- Queso de cabra
- Queso doble crema
- Queso manchego
- Queso menonita
- Queso morral

- Queso Oaxaca
UF
- Quesillo**
- Queso Panela
- Queso sierra
- Requesón
RT
- Requesón en dulces diversos**
- Yogurt

PASTAS

- Canelones
- Canelones integrales
- Caracoles
- Coditos
- Conchitas
- Espirales
- Estrellas
- Fettuccini
- Fideos
RT
- Sopa de fideos**
- Letras
- Letras integrales
- Moñitos
- Muelles
USE
- Tornillos**
- Muelles verdes
USE
- Tornillos verdes**
- Municiones
- Ojos de perdiz
- Pennes
- Pizza
- Raviolis
- Ruedas
- Sorpresas
- Spaghetti
- Tornillos
UF
- muelles
- **Tornillos verdes**
UF
- muelles verdes
- **Tallarines verdes**

PESCADOS, MARISCOS Y CORTES

- Abulones
- Acedias
 - USE
 - Platija
- Acamayayas
- Aletas
- Almejas
 - RT
 - Sopa de almejas
- Anchoas
- Anguilas
- Anguilas de mar
 - UF
 - congrilos
- Anillas (calamar)
- Arenques
- Atunes
- Bacalaos
- Bacalaos secos
 - UF
 - stock fish
- Bagres
 - RT
 - Sopa de arroz con bagre
- Barbadas
- Barbos
- Besugos
- Besuguetes
 - UF
 - pagueles
- Bobos
- Bogas
 - UF
 - madrillas
- Caballas
- Cabrajos
- Caguamas
- Calamares
- Camarones
 - RT
 - Caldo de camarones
 - Coctel de camarones
- Cangrejos
- Carpas
- Cazones
- Ceviche
- Congrilos
 - USE
 - Anguilas de mar

- Corvinas
- Charales
- Doradas
 - USE
 - Doradillas**
- Dorados
 - USE
 - Doradillas**
- Doradillas
 - UF
 - doradas
 - dorados
- Escarchos
- Escambros
- Esturiones
 - UF
 - mariones
- Farras
 - UF
 - ferras
- Ferras
 - USE
 - Farras**
- Ficea
- Filetes
- Gobios
- Hueva de pescado
- Jaibas
- Juiles
- Lampreas
- Lamprehuelas
- Lamentinos
 - USE
 - Manatías**
- Lanchas
 - USE
 - Sábalos**
- Langostas
 - RT
 - Langostín**
- Langostinos
- Lenguados
- Lizas
- Lobinas
- Lonchas finas
- Madrillas
 - USE
 - Bogas**
- Manatías
 - UF
 - lamentinos

- Marion
 - USE
 - Esturiones**
- Meduzas jóvenes
 - USE
 - Merluzas**
- Medallones
- Mejillones
- Merlos
 - UF
 - zarzales marinos
- Merluzas
 - UF
 - meduzas jóvenes
- Meros
- Meyas
- Mojarras
- Molineros
- Mujiles
 - UF
 - mujoles
- Mujoles
 - USE
 - Mujiles**
- Ostiones
- Ostras
 - RT
 - Sopa de ostras**
- Pagueles
 - USE
 - Besuguetes**
- Paguros
- Pámpanos
- Pargos
- Pejelagartos
- Pejes
 - USE
 - Pescados**
- Pescadillas
- Pécadas
 - USE
 - Merluzas**
- Pescados
 - UF
 - pejes
 - RT
 - Pescados en caldo**
 - Sopa de pescados**
- Pescados blancos

- **Platijas**
UF
acédias
- **Pulpos**
- **Rayas**
- **Robalizas**
- **Robalos**
- Rodaballos
USEF
Rombos
- **Rodajas**
- **Rombos**
UF
rodaballos
- **Roncadores**
- **Rubias**
- **Sábalos**
UF
lanchas
- **Salmones**
- **Salmonetes**
- **Sardinas**
- **Sierras**
- **Sollos**
- **Supremas**
- *Stock fish*
USE
Bacalao seco
- **Truchas**
RT
Truchas salmonadas
- **Truchas salmonadas**
RT
Truchas
- **Zarzales marinos**
USE
Merlos

PLATILLOS DE LA COCINA ANTIGUA MEXICANA

- Acociles
- Aguacamole
 - USE
 - Guacamole**
- Ajolotes
- Atoles
- Auauhtles
- Ayecotes
 - USE
 - Frijoles gordos**
- Clacoyos
 - USE
 - Tlacoyos**
- Clemoles
- Chalupas
- Chambergas
 - USE
 - Gorditas**
- Conserva de chiles
- Chalupas
- Chambergas
 - USE
 - Gorditas**
- Chapulines
- Chicharrones
- Chichilos
- Chilaquiles
- Chiles
- Chimicuiles
- Chileatole
- Chiles en nogada
- Chiles rellenos
- Chocolate
- Enchiladas
 - UF
 - envueltos
- Entomatadas
- *Envueltos*
 - USE
 - Enchiladas**
- Escamoles
- Frijoles
 - RT
 - Frijoles gordos**
- Frijoles gordos
 - UF
 - ayocotes
 - RT
 - Frijoles**

- **Gorditas**
 - UF
 - chambergas
- **Guacamole**
 - UF
 - aguacamole
- Guauzoncles
 - USE
 - Huauzontles**
- **Gusanos de maguey**
- Huazontles
 - USE
 - Huauzontles**
- **Huauzontles**
 - UF
 - guauzoncles
 - huazontles
- **Jumiles**
- **Maguey**
- **Manchamanteles**
- **Mixiote**
- **Mole almendrado**
- **Mole amarillo**
- **Mole coloradito**
- **Mole de caderas**
- **Mole de guajolote**
- **Mole de olla**
- **Mole de olla vegetariano**
- **Mole de Xico**
- **Mole negro**
- **Mole poblano**
 - UF
 - mole rojo
 - tlemole
- **Mole prieto**
- Mole rojo
 - USE
 - Mole poblano**
- **Mole rosa**
- **Mole verde**
- **Nopalitos**
- **Panochas**
- **Panochitas de leche**
- **Peneques**
- **Piloncillos**
- **Pinoles**
- **Pipianes**
- **Quelites**
- **Quesadillas**

- *Quiltictiltic*
USE
Quintoniles
- *Quiltoniles*
USE
Quintoniles
- **Quintoniles**
UF
quiltictiltic
quiltoniles
- **Romeritos**
- **Salsas de adobo**
- **Salsas de chiles**
- **Tamales**
- **Tepeixcuintli**
- **Tlacoyos**
UF
Clacoyos
- **Tlacuaches**
- **Tlemole**
USE
Mole poblano
- **Tortas de flor de colorín**
- **Tortas de flor de calabaza**
- **Tortillas**
- **Xoconostle**
- **Xoloizcuintle**
- **Zapotes**

REPOSTERÍA, PANES, PASTELES, MASAS PASTELERAS Y OTRAS

- **Babas**
- **Biscochos**
- **Bizcotelas**
USE
Mamones
- **Bolas de viento**
- **Bollitos**
- **Borrachitos**
- **Campechanas**
- **Cocoles**
- **Conchas**
- **Chongos**
- **Empanadas**
- **Flanes**
- **Galletas**
- **Gaznates**
- **Glorias**

- Helados
- Hojaldre
 - UF
 - masa hojaldre
- Hojuelas
- Juncadas
- Ladrillos
- Mamonos
 - USE
 - Marquesotes
- Marquesotes
 - UF
 - mamonos
- Masas agridulces para pasteles
- Masas comunes para pasteles
- Masas de arroz para pasteles
- Masas de buñuelos
- Masas de crema
- Masas de maíz cacahuatzentli
- Masas de maíz para pastel
- Masas de maíz y harina de trigo
- Masas de pan para pasteles
- Masas francesas para tímboles
- Masas frotadas
 - USE
 - Masas a la genovesa
- Masas genovesas
 - UF
 - masas frotadas
- Masa hojaldre
 - USE
 - Hojaldre
- Masas para bizcochos
- Masas para cubiletes
- Masas para pasteles
- Masas para pastel hojaldrado
- Masas para pastelones
- Masas plegada
- Masas plegadas para hojaldre
- Masas reales
- Masas reales para pasteles
- Masas tiernas de pastelón
- Merengues
- Molletes
- Morones
- Mostachones
- Muéganos
- Muselinas
- Obleas
- Orejas de abad

- Panales
- USE
- Mamones**
- Panques
- Pastas dulces de repostería
- Pasteles
- Rodeos
- Roscas de reyes
- Rosquitas
- Soletas
- Teleras
- Torrejas
- Tostadas
- Turrone

SALSAS

- Acaparrado
- Adobos
- *Aguacamole*
- USE
- Guacamole**
- Aspic
- UF
- gran salsa
- Bechamel
- Bretona
- Caldillo
- Empiñado
- Escabeche
- Esencia
- Gran salsa
- USE
- Aspic
- Gran salsa italiana
- Guacamole
- UF
- aguacamole
- RT
- Aguacate**
- Salsa verde con aguacate
- Mantequilla de ajo
- Mantequilla de anchoas
- Mantequilla de avellanas
- Mantequilla negra
- Mayonesas
- Mostazas
- Nogada

- Salsa a la francesa
- Salsa borracha
- Salsas cocidas
- Salsas crudas
- Salsas de aceites
- Salsas de almendras
- Salsas de chile pasilla con vinagre
- Salsas de chiles poblanos
- Salsas de jitomates crudos
- Salsas de mostaza indiana
- Salsas de mostaza verde
- Salsas de perejil
- Salsas de perejil y almendra
- Salsas de provenzal caliente
- Salsas de soya
- Salsas españolas
- Salsas espesas
- UF
 - salsas rizadas esmeralda
- Salsas inglesa
- Salsas morenas
- Salsas portuguesas
- Salsa provenzal caliente
- Salsa reforzada verde
- Salsas regias
- Salsas reina
- Salsa rizada esmeralda
- USE
 - Salsa espesa
- Salsas romana
- Salsas rubia
- Salsas verde
- Salsas verde con aguacate

SOPAS, CREMAS Y CALDOS

- A la flamenca
- Albóndigas de arroz
- Arroz
 - RT
 - Albóndigas con arroz
 - Arroz frito
 - Bigotes de arroz
 - Sopa de arroz
 - Sopa de arroz con bagre
 - Sopa de arroz con jitomate
 - Sopa de arroz con leche
 - Sopa de arroz con pan

- Arroz frito
 - RT
 - Arroz
- Bigotes de arroz
 - RT
 - Arroz
- Birria
- Bisqui de cangrejos tostados
- Caldos
- Caldos concentrados
- Caldos colados
 - UF
 - sustancias rojas
- Caldo de camarones
 - RT
 - Camarones
- Caldo de gallina
- Caldo de pollo
- Caldo de res
- Caldo estofado
- Caldo michi
- Caldo tlalpeño
- Caldo xóchitl
- Cocidos
- Cremas de queso
- Estofada
- Fabadas
- Farro
- Faubona
- Gazpachos
- Inglesa
- Juliana
- Menestra
- Menudo
- Olla
 - USE
 - Puchero
- Olla podrida
- Panetela
- Pescado en caldo
- Potajes
- Pozoles
- Pucheros
 - UF
 - olla
- Romeritos
- Sémola
- Sémola italiana
 - UF
 - mont-frogoul
- Sopa a la valenciana

- Sopa azteca
 - UF
 - sopa de tortilla
- Sopa blanca
- Sopa de almeja
- Sopa de arroz
 - RT
 - Arroz
- Sopa de arroz con bagre
 - RT
 - Arroz
- Sopa de arroz con jitomate
 - RT
 - Arroz
- Sopa de arroz con leche
 - RT
 - Arroz
- Sopa de arroz y pan
 - RT
 - Arroz
- Sopa de avellanas
 - RT
 - Avellanas
- Sopa de camote
 - RT
 - Camote
- Sopa de chícharos
 - RT
 - Chícharos
- Sopa de chiles
- Sopa de cebolla
 - RT
 - Cebollas
- Sopa de cerveza
- Sopa de clote
 - RT
 - Elote
- Sopa de epazote
 - RT
 - Epazote
- Sopa de fideo
 - RT
 - Fideos
- Sopa de fideos en leche
 - RT
 - Fideos
 - Leche
- Sopa de flor de calabaza
 - RT
 - Flor de calabaza

- Sopa de frijoles gordos
- Sopa de garbanzos a la mexicana
- Sopa de habas

RT

Habas

- Sopa de leche y almendra
- Sopa de lengua
- Sopa de lenteja
- Sopa de médula

RT

Médula

- Sopa de mantequilla y huevo
- Sopa de menudencias
- Sopa de natillas sin huevo
- Sopa de ostras

RT

Ostras

- Sopa de pan
- Sopa de pan con natas
- Sopas de pasas y almendras
- Sopa de pescado

RT

Pescados

- Sopa de poro y papa

RT

Papa

Poros

- Sopa de salud
- Sopa de tortilla

USE

Sopa azteca

- Sopa de verduras
- Sopa de vino dorada
- Sopa dorada con caldo y vino
- Sopa dorada con pollo y vino
- Sopa dorada sin vino
- Sopas dulces
- Sustancia roja

USE

Caldo colado

TÉRMINOS RELATIVOS AL CONTEXTO

- Abarrotes
- Abastecimiento
- Accesorios
 - RT
 - Copas
 - Picadores
 - Saleros
 - Servilletas
 - Vajillas
- Aceites
 - RT
 - Aceites animales
 - Aceites vegetales
- Aceites animales
 - RT
 - Aceites
 - Aceites vegetales
- Aceites vegetales
 - RT
 - Aceites
 - Aceites animales
- Alacenas
- Alimentación
- Alimentación infantil
- Alimentos
- Alimentos congelados
 - UF
 - Congelación de alimentos
- Alimentos enlatados
- Almuerzos
- Anécdotas, chistes, sátiras, etc.
- Anorexia
- Aromas
- Arquitectura
- Arte
 - TR
 - Arte culinario
- Arte culinario
 - TR
 - Arte
- Arreglos
- Bacteriología
- Banquetes
- Biografías
- Bulimia
- Cafeterías
- Cantinas

- Cenas
- Cocinas
- Cocinas industriales
- Cocina infantil
- Cocina mexicana
 - UF
 - Comida mexicana
- Coctelería
 - Comida mexicana
 - USE
 - Cocina mexicana
- Comedores industriales
 - RT
 - Cocina para instituciones
- Comercio
- Comensales
- Comidas y banquetes
- Congelación de alimentos
 - USE
 - Alimentos congelados
- Confitería
- Conservación de alimentos
- Conventos
- Copas
 - RT
 - Accesorios
- Creatividad
- Cubiertos
- Diabéticos, recetario para
- Decoración
- Degustación
- Desayunos
- Despensa
- Diccionarios
- Dietas
- Educación alimentaria
 - UF
 - Educación alimenticia
- Educación alimenticia
 - USE
 - Educación alimentaria
- Encurtidos
- Enología
- Ensayos
- Festivales gastronómicos
- Fiestas nacionales
- Flores comestibles
- Folclor mexicano
 - USE
 - Tradiciones mexicanas
- Franquicias

- Gastronomía
- Gastronomía mexicana
- Gourmet
- Grasas
- Higiene
- Historia
- Historia gastronómica
- Hortalizas
- Industria vinícola
- Ingeniería
- Insectos
- Libros antiguos
- Literatura gastronómica
- Manejo
- Mantelería
- Manuales, guías, etc.
- Mercados
- Merienda
- México
- Nutrición
- Nutrición deficiente
- Picadores

RT

Accesorios

- Plantas comestibles
- Prevención
- Primeros auxilios
- Química de los alimentos
- Recetarios
- Recetarios antiguos
- Recetas
- Restaurantes, bares, etc.
- Riesgos
- Sabores
- Saleros

RT

Accesorios

- Salud
- Seguridad
- Servilletas

RT

Accesorios

- Siglo XIII
- Siglo XIV
- Siglo XV
- Siglo XVI
- Siglo XVII
- Siglo XVIII
- Siglo XIX
- Siglo XX
- Somelier

- Taquerías
- Técnicas culinarias
- Tianguis
- Tradiciones mexicanas
 - UF
 - Folclor mexicano
- Trastornos en la alimentación
- Usos y costumbres
- Vajillas
 - RT
 - Accesorios
- Vegetarianismo
 - USE
 - Cocina vegetariana
- Viticultura

TÉRMINOS RELATIVOS A LA ADMINISTRACIÓN

- Administración
- Administración de alimentos y bebidas
- Almacenes
- Ayudante de cocina
- Ayudante de mesero
- Calidad en el servicio
- Cantineros
- Capacitación de personal
- Capitán de meseros
- Cocineros
- Compras
- Contabilidad
- Costos en alimentos y bebidas
- Chefs
- Empleados
- Estados financieros
 - UF
 - Finanzas
- Finanzas
 - USE
 - Estados financieros
- Gerente de alimentos y bebidas
- Ingredientes
- Limpieza
- Mayoras
- Meseros
- Personal
- Planeación
- Presupuestos
- Seguridad
- Servicio

TIPOS DE COCINA

- Cocina afrodisiaca
- Cocina afromestiza
- Cocina al aire libre
- Cocina barroca
- Cocina colonial
- Cocina contemporánea
- Cocina conventual
- Cocina criolla
- Cocina de Aguascalientes
RT
Cocina regional
- Cocina de Baja California
RT
Cocina regional
- Cocina de Baja California Sur
RT
Cocina regional
- Cocina de Campeche
RT
Cocina regional
- Cocina de Colima
RT
Cocina regional
- Cocina de Coahuila
RT
Cocina regional
- Cocina de cuaresma
- Cocina de Chiapas
RT
Cocina regional
- Cocina de Chihuahua
RT
Cocina regional
- Cocina de Durango
RT
Cocina regional
- Cocina de Guanajuato
RT
Cocina regional
- Cocina de Guerrero
RT
Cocina regional
- Cocina de Hidalgo
RT
Cocina regional

- Cocina de Jalisco
RT
Cocina regional
- Cocina de Michoacán
RT
Cocina regional
- Cocina de Nayarit
RT
Cocina regional
- Cocina de Nuevo León
RT
Cocina regional
- Cocina de Oaxaca
RT
Cocina regional
- Cocina de Puebla
RT
Cocina regional
- Cocina de Querétaro
RT
Cocina regional
- Cocina de Quintana Roo
RT
Cocina regional
- Cocina de Sinaloa
RT
Cocina regional
- Cocina de San Luis Potosí
RT
Cocina regional
- Cocina de Sonora
RT
Cocina regional
- Cocina de Tamaulipas
RT
Cocina regional
- Cocina de Tabasco
RT
Cocina regional
- Cocina de Tlaxcala
RT
Cocina regional
- Cocina de Yucatán
RT
Cocina regional
- Cocina de Zacatecas
RT
Cocina regional
- Cocina del Estado de México
RT
Cocina regional

- **Cocina exótica**
- **Cocina fusión**
- **Cocina mestiza**
 - UF
 - Mestizaje culinario
- **Cocina para enfermos**
- **Cocina para instituciones**
 - RT
 - Comedores industriales**
- **Cocina rápida**
- **Cocina regional**
 - RT
 - Cocina de Aguascalientes
 - Cocina de Baja California
 - Cocina de Baja California Sur
 - Cocina de Campeche
 - Cocina de Colima
 - Cocina de Coahuila
 - Cocina de Chiapas
 - Cocina de Chihuahua
 - Cocina de Durango
 - Cocina de Guanajuato
 - Cocina de Guerrero
 - Cocina de Hidalgo
 - Cocina de Jalisco
 - Cocina de Michoacán
 - Cocina de Nayarit
 - Cocina de Nuevo León
 - Cocina de Oaxaca**
 - Cocina de Puebla
 - Cocina de Querétaro
 - Cocina de Quintana Roo
 - Cocina de Sinaloa
 - Cocina de San Luis Potosí
 - Cocina de Sonora
 - Cocina de Tamaulipas
 - Cocina de Tabasco
 - Cocina de Tlaxcala**
 - Cocina de Yucatán
 - Cocina de Zacatecas
 - Cocina del Estado de México
- **Cocina tradicional**
- **Cocina vegetariana**
 - UF
 - Vegetarianismo
- **Cocina prehispánica**
- **Cocina virreinal**
- **Mestizaje culinario**
 - USE
 - Cocina mestiza

UTENSILIOS

- Alcahuete
- Anafre
- Básculas
- Batidores de chocolate
USE
- Molinillos**
- Canastas para tortillas
- Comales
- Cucharas de palo
- Flaneras
UF
 moldes de flan
- Machacador de frijoles
- Manos
USE
- Tejocotes**
- Metates
- Molcajetes
UF
 morteros
- Moldes de flan
USE
- Flaneras**
- Molinillos
UF
 batidores de chocolate
- Molinos para especias y nueces
- Morteros
USE
- Molcajetes**
- Ollas
UF
 recipientes de cocina
- Prensa para tortillas
- Recipientes de cocina
USE
- Ollas**
- Rodillos
- Sartenes
- Sopladores
- Tejolotes
- Vaporeras
- Volteadores

VEGETALES Y VERDURAS

- Acelgas
- Aguacates
 - RT
 - Aguacamole
 - Guacamole
- Alcachofas
- Alfalfa
- Ajos
- Ajo poro
 - USE
 - Poros
- Albahacas
- Alcauciles
- Alcohelas
 - USE
 - Endivias
- Arvejas
 - USE
 - Chícharos
- Alverjones
 - UF
 - arvejas secas
- Arvejas secas
 - USE
 - Alverjones
- Ayocotes
- Berejenas
- Berros
- Betabel
- Brecol
 - USE
 - Brócoli
- Brócoli
 - UF
 - brecol
 - brocoli
- Bróculi
 - USE
 - Brócoli
- Calabacitas
- Camotes
 - RT
 - Sopa de camote
- Cardos

- Cebollas
 - RT
 - Cebollín
 - Cebollino
 - Cebollitas de cambray
 - Sopa de cebolla
- Cebollín
 - RT
 - Cebollas
- Cebollines
 - RT
 - Cebollas
- Cebollitas de cambray
 - RT
 - Cebollas
- Cilantros
- Coles
 - UF
 - Repollo
- Coles de bruselas
- Col lombarda
 - USE
 - Col morada
- Coliflor
- Colinabos
- Coles moradas
 - UF
 - coles lombardas
- Champiñones
- Chayas
- Chayotes
- Chalotes
- Chicharos
 - UF
 - arvejas
 - RT
 - Sopa de chícharo
- Chicorias
- Chilacayotes
- Chiles españoles
- Chirivias
- Ejotes
- Elotes
 - RT
 - Sopa de elotes
- Eneldos
- Endibia
 - USE
 - Endivia

- **Endivias**
 - UF
 - alcohela
 - endibia
- **Escarzoneras**
- **Espárragos**
- **Espinacas**
- **Estragones**
- **Flor de calabaza**
 - RT
 - Sopa de flor de calabaza
- **Frijoles**
 - *Garbanzas*
 - USE
 - Garbanzos**
 - **Garbanzos**
 - UF
 - garbanzas
 - **Guauzoncles**
 - USE
 - Huauzontles**
 - **Habas**
 - **Habas verdes**
 - **Hongos**
 - **Hinojo**
 - *Huauzontles*
 - USE
 - Huauzontles**
 - **Huauzontles**
 - UF
 - huauzontles
 - **Huitlacoques**
 - **Jitomates**
 - UF
 - xitomate
 - **Lechugas**
 - **Lechugas orejonas**
 - **Lechugas romanas**
 - **Lentejas**
 - **Maíces**
 - **Nabos**
 - **Nopales**
 - **Papas**
 - UF
 - patatas
 - **Patatas**
 - USE
 - Papas**
 - **Pepinos**

- **Poros**
 - UF
 - ajo oro
 - puerros
- Puerros
 - USE
- Poros**
- Repollo
 - USE
- Coles**
- Tomate de milpa
 - USE
- Tomatillo**
- Tomate verde
- Tomatillo
 - UF
 - tomate de milpa
- Quelite
- Quiltoniles
 - USE
- Quintoniles**
- Quintoniles
 - UF
 - quiltoniles
- Repollos
- Romeritos
- Verdolagas
- *Xitomate*
 - USE
- Jitomates**
- Xoconostles
- Zanahorias

VÍSCERAS

- Bofe (pulmón)
- Buche (estómago)
- Cabeza
- Cachete
- Cola
- Corazón
- Criadillas
- Cuajar
- Cueritos
- Hígado
- Lenguas
 - RT
 - Sopa de lengua
- Machitos

- Médula

RT

Sopa de médula

- Menudencias

- Nana (útero)

- Orejas

- Ojos

- Pancita

- Riñones

- Sesos

- Tripa

- Trompa

- Tuétano

- Ubres

5.2 Análisis y discusión

Dentro de la muy variada cocina mexicana se denota un alto grado cultural debido a que a lo largo de todo el territorio nacional se pueden encontrar diversos recursos comestibles que sirven como base para la alimentación de un pueblo como culinaria regional; es por esto que se ha recopilado un listado de conceptos gastronómicos nacionales para tratar de conformar la terminología mínima básica utilizada tanto en el área metropolitana como en algunos estados de la República.

Muchos de los términos incluidos en las entrevistas aplicadas ya están en desuso debido a que hay especies comestibles, como aves y/o carnes, que hasta principios del siglo XX se consumían pero por la caza excesiva ahora se encuentran extintos y es por esto que aunque son reconocidos ya no se utilizan; sin embargo, han sido aceptados dentro del listado por formar parte importante en alguna etapa histórica de la gastronomía mexicana y que a la fecha son reconocidos en diversos materiales documentales.

A continuación se presenta el análisis de los resultados obtenidos en las entrevistas realizadas en el D. F.

De las catorce entrevistas aplicadas, diez fueron contestadas por chefs con estudios profesionales y/o diplomados, cursos, entre otros; dos fueron contestados por *mayoras* con más de quince años de experiencia en el área gastronómica; uno fue contestado por un *cocinero A* que es el responsable de la cocina en el restaurante *Mi viejo pueblito* (y el de menos experiencia laboral); y otro fue contestado por el Ingeniero Salvador Orozco, dueño del restaurante *Hostería de Santo Domingo*, el cual tiene más de quince años de experiencia en el ramo restaurantero. (ver anexo # 5)

Uno de los resultados principales de esta investigación y durante la realización de las entrevistas, la mayoría de los chefs y *mayoras* coincidieron en que era necesario incluir un área de embutidos ya que también requería de una mención especial y no podían formar parte de otras áreas como la de carnes y cortes, hecho por el cual también se abrió esta división como parte importante de la gastronomía de nuestro país, sumando ahora 23 áreas temáticas. (ver anexo # 6)

En el área de pescados y mariscos, se incluyeron los cortes de los mismos (al igual que en área de carnes), ya que los cortes son parte importante para la elaboración de platillos.

La mayoría de las personas entrevistadas (especialistas en el área gastronómica) tiene más de diez años de experiencia en este ámbito laboral, salvo tres personas, dos de ellas tienen ocho años y la más joven tiene tres años y medio laborando en restaurantes.

Una situación relevante que se presentó a lo largo de la aplicación de entrevistas fue la diferencia entre chefs y mayoras. Generalmente un chef tiene una formación académica complementada con la práctica, mientras que las mayoras se han hecho empíricamente es por esto que hubo mucha más seguridad de respuestas por parte de los chefs que por parte de las mayoras aunque en la práctica pudieran estar al mismo nivel.

En el área de *antojitos mexicanos* todos los términos que formaron parte de la entrevista se incluyen en el listado temático, ya que en la actualidad estos conceptos aún están en uso. En el área de *aves* fue más difícil poder anexar la mayoría de los términos debido a que muchos de estos animales se han extinguido y por ende en desuso en la gastronomía mexicana; sin embargo, se ha contemplado que en la actualidad aún existen materiales documentales muy antiguos que desde luego no se pueden dejar pasar por alto y es que a partir de su aparición los libros de cocina han ofrecido información muy valiosa para poder rescatar los orígenes y la evolución de esta cocina y, desde luego, los términos que han surgido a partir de lo ya escrito.

En el área de *bebidas y licores* la mayoría de los términos fueron avalados para formar parte del listado, fueron pocos los que quedaron excluidos por desconocimiento de las palabras por parte de las personas entrevistadas, y esto es porque a la vez que se sustituyen voces, otras quedan excluidas definitivamente del idioma, por ejemplo el término *cha* era utilizado hasta la época posterior a la conquista de México, pero esta voz fue perdiendo fuerza hasta ser sustituida por el término novohispano de té.

En el área de *botanas y entremeses* fueron autorizados todos los términos y a la vez cuatro chefs coincidieron en que todas las variantes de botanas y entremeses son aceptados, ya que en este aspecto siempre hay innovación de platillos; mientras que otro chef entrevistado hizo hincapié en que el término “botana” es nacional y el término “entremés” se asigna internacionalmente y es el más conocido, incluso la palabra “botana” no aparece en las fuentes bibliográficas, mientras que “entremés” es el término reconocido.

En cuanto al área de *carnes y cortes* se presentó la misma situación que en el área de aves, ya que algunos animales se han extinguido, sin embargo, la mayoría de los entrevistados coinciden en conocer más carnes rojas que aves, y por esto casi todos los términos (salvo seis que son: cochastro, gazapo, ibice, liebratón, llama y planchuela) han sido anexados. Con respecto al área de *dulces* también fueron avalados la mayor parte de los términos ya que hay postres muy antiguos y típicos que no se han perdido con el tiempo aunque su elaboración ya no se realice.

En el área de *ensaladas* todos los términos fueron autorizados por los chefs entrevistados, con la cual argumentaron que esta área también es relativa debido al sin fin de combinaciones y variantes que puede haber al respecto. De igual forma se llevó a cabo el

área de *entradas*, descartando sólo un término (criadillas de tierra) que no avaló la mayoría de los entrevistados. En el área de *frutas* todos los términos preguntados fueron autorizados, algunos de ellos no son de origen mexicano, sin embargo, por participar de manera determinante en la gastronomía del país se han incluido todos.

Con respecto al área de *hierbas de olor, especias y condimentos*, los conceptos que se preguntaron a la gente especializada fueron aceptados en su totalidad para formar parte del vocabulario especializado; al igual que en el área de *huevos y tortillas de huevo* también fue aceptada totalmente, ya que este producto puede tener muchas variantes al cocinarlo.

Con respecto al área de *lácteos y derivados*, la leche bronca y la leche saborizada fueron excluidas del listado debido a que es materia prima que cada vez está más en desuso en la cocina mexicana. El área de *pastas* fue aceptada en su totalidad, sin embargo cabe mencionar que una de las personas entrevistadas señaló que salvo contadas formas de pasta (como fideos, letras, coditos, etc.), este ingrediente no forma parte de la cocina mexicana, sino más bien se ha adoptado.

En el área de *pescados y mariscos* se incluyen cortes de los mismos (al igual que en área de carnes), ya que los cortes son parte importante de éstos para la elaboración de platillos; también la mayoría de los términos fueron aceptados por los especialistas, por lo que se agregaron al listado.

El área de *platillos de la antigua cocina mexicana* merece una mención especial ya que muchos conceptos actualmente ya no se utilizan (como ya se había mencionado en párrafos anteriores), pero no así las voces que han permanecido con el paso de los años a la fecha, por ejemplo: xocoxochitl, y otras voces en náhuatl que aún se utilizan en la cocina mexicana como huazontles. De esta área la mayoría de los términos han sido autorizados.

En cuanto al área de *repostería, panes, masas pasteleras y otras* todas las variantes de masas para la creación de pasteles y/o postres han sido aceptadas según las entrevistas aplicadas, al igual que la mayoría de los panes típicos que también han sido anexados al listado. En el área de *salsas* la mayoría de los términos fueron conocidos por las personas entrevistadas por lo que no hubo dificultad para agregarlos al listado. En el área de *sopas y cremas* hay muy pocos términos que no fueron aceptados como parte del listado temático sin embargo, la mayoría de ellos han sido agregados.

En el área denominada *términos relativos al contexto* se incluyen términos distintos a las demás áreas, ya que se caracterizan por no ser comestibles, es decir, menciona términos enfocados a la administración de restaurantes, a la mantelería, a los tipos de cocina que existen en la República Mexicana, etc. y que de alguna manera se consideran debido a que hay material documental referente a estos temas.

Hay un área muy importante dentro de este quehacer, es la de *utensilios* y su importancia radica en que la cocina mexicana no sería la misma sin la intervención de los utensilios con los que se cocinan los platillos, además de darle un sabor único y característico de la cocina de este país; de esta subdivisión se incluyeron en el listado todos los términos investigados.

Del área de *vegetales y verduras* también se aceptaron todos los términos investigados aún sin pertenecer a la culinaria mexicana, pero que por adopción o por formar parte de algún platillo mexicano ya se han anexado como parte importante de esta área.

Por último tenemos el área de *vísceras* en ella encontramos los órganos de los animales, como hígado, corazón, riñones, entre otros. Muchos de los términos aquí incluidos fueron reubicados y anexados al área de carnes y cortes, ya que no formaban parte de las vísceras (como la lengua) si tomamos en cuenta el concepto antes mencionado. Y esta área fue la que marcó la pauta por decisión unánime de la gente entrevistada para la apertura del área de embutidos, debido a que no estaba contemplada dentro de listado y forma parte importante del quehacer gastronómico mexicano.

Ahora bien, en cuanto al área de *chiles*, se requirió de una mención especial, ya que ninguna de las variantes de esta área se sometió a cuestionarlo, ya que por formar parte esencial de la gastronomía mexicana no sólo como característica básica sino como ingrediente primordial se incluyeron todos los términos y variantes posibles del chile o picante, haciendo las cancelaciones, envíos y términos relacionados correspondientes de cada variante de esta área.

En general la mayor parte de los términos de las 23 áreas temáticas en las que se dividió el listado, fueron aceptados algunos con sinónimos o bien con las voces con las que actualmente se conoce a otros términos; y esto sirvió para unificar criterios de los expertos, enriquecer más el listado original y abarcar casi en su totalidad las diferentes subdivisiones que la cocina mexicana ofrece y hacen de ella una de las más especiales, exquisitas y ricas mundialmente.

CONCLUSIONES

La gastronomía mexicana es una disciplina viva, y por lo tanto su vocabulario también lo es, al manejar en el lenguaje sincretismo, riqueza y diversidad de ideas; lo cual hace que los términos surjan y se adopten como parte de esta área.

La gastronomía, al ser una disciplina viva, utiliza términos que actualmente están en desuso; sin embargo, para la asignación de descriptores en cuanto a literatura antigua se refiere se hacen necesarios, y es aquí donde su importancia es mayor aún, ya que no solamente se concreta a la utilización de términos que actualmente se manejan en la cocina o a las nuevas tendencias culinarias como podría ser la cocina fusión, por citar alguna, sino que además existen documentos de antaño que son piezas clave y que prevalecen hasta nuestros días, por lo que el vocabulario se complementa y enriquece con voces tanto antiguas como actuales.

En la aplicación de entrevistas tanto chefs como mayoras y cocineros (según haya sido el caso), se vieron involucrados y favorecidos con esta investigación, ya que coincidieron en la gran ayuda que esto significará para la gastronomía mexicana al contar con un listado de términos especializados en el área, que sirva para uniformar criterios que se dediquen exclusivamente a resguardar documentos relativos a la cocina, y mejor aún, poder recuperar información de manera rápida y óptima por medio de un mejor control del lenguaje que se utiliza en esta área del conocimiento.

En este aspecto cabe mencionar la automatización de los documentos y la interdisciplinariedad con gente involucrada en el medio gastronómico al conjugar los conocimientos bibliotecológicos con los provenientes de restauranteros, chefs, cocineros, mayoras, entre otros, lo que ha dado como resultado una herramienta de consulta que permite ubicar adecuadamente cualquier documento que contenga información de gastronomía mexicana en el área correspondiente, además de la adecuada automatización de la base de datos que se enriquezca con la aportación de conocimientos teórico prácticos que tienen los especialistas en el área gastronómica mexicana, al poder contribuir tanto en el desarrollo de colecciones como en la asignación de palabras clave para la búsqueda y recuperación de información.

Este listado de términos es un primer acercamiento en cuanto a la investigación terminológica especializada en gastronomía mexicana, en ella ha quedado registrado un buen número de términos, y con base en ellos y otros más se podrá seguir con investigaciones posteriores al respecto; si esto sucede, significará un gran avance y aporte para el desarrollo de ambas disciplinas que además de ir complementando una gama más amplia de conceptos se podrá especializar aún más y de esta manera llevar una mejor organización del conocimiento gastronómico en las bibliotecas especializadas en esta área del conocimiento.

REFERENCIAS Y OBRAS CONSULTADAS

ACEVEDO SÁNCHEZ CUIEL, Paulina (1999) Reporte de prácticas del Hotel Fiesta Inn Mazatlán : área Alimentos y Bebidas. México: s/n. 11 p.

AGUIRRE RUIZ, Rafael (1998) Conceptos básicos sobre cocina: principios culinarios. México: Limusa-Noriega. 224 p.

AHRENSFE LD, Janet L. (1986) Special libraries: a guide for management. Washington, D.C: Special Libraries Association. 75 p.

AITCHISON, Jean (1984) Tesaurus de la UNESCO: lista estructurada de descriptores para la indización y recuperación bibliográficas en las esferas de la educación, la ciencia y las ciencias sociales, la cultura y la comunicación. París: UNESCO. 2 v.

AITCHISON, Jean (c1972) Thesaurus: construction a practical manual. London: ASLIB. 95 p.

ANGULO MARCIAL, Noel (1988) Terminología de automatización documental, México, D.F.: SEP, ANUIES. 238 p

ARIAS, Patricia. (1997) La cocina mexicana a través de los siglos: comida en serie. México: Clío. 63 p.

ARGUINZONI, Maria de la Luz (1983) Guía de la biblioteca: funciones y actividades. México: Trillas

ASHWORTH, Wilfred (1979) Special librarianships. London : C. Bingley. 120 p.

Atlas cultural de México : Gastronomía. (1988) México: SEP, INAH, Planeta. 190 p.

AUSTIN, Derek (1984) Directrices para el establecimiento y desarrollo de tesauros monolingües. 2ª. ed. rev. París: UNESCO. 86 p.

AYALA HERRERA, Lorena Verónica (1987) Antecedentes históricos de la gastronomía en México. México: [s.n.] 77 p.

BARAHONA, Abel. (1984) Metodología de trabajos científicos. 4ª. ed. Bogotá: IPLER. 161 p.

BARROS, Cristina y Marco Buenrostro (1996) Itacate: la sorprendente comida mexicana. México: Grijalbo. 304 p.

BERNIER, Charles L.; Harol Borkon (1978) Indexing concepts and methods. New York: Academia. 261 p.

BUONOCORE, Domingo (1976) Diccionario de bibliotecología, bibliografía, bibliófila, biblioteconomía, archivología, documentología, tipografía y materias afines. 2ª. ed. Buenos Aires.

BURLIGH, Ian (1991) Pastas, pizzas y tortas en sartén. México: Trillas. 96 p.

BROKMANN HARO, Carlos (1996) La cocina mexicana a través de los siglos: mestizaje culinario. México: Clío. 63 p.

BUSHA, Charles H. (1990) Métodos de investigación en bibliotecología: técnicas e interpretación. México: UNAM, CUIB, 408 p.

CÁRDENAS F., Alonso (1983) Sistema de administración de banco de datos. México: Limusa. 618 p.

CAROVIA, Santiago (1995) La biblioteca y su organización. España: editores trea. 198 p.

CASANOVA, Elsa (1997) Diccionario culinario mexicano bilingüe español-inglés=bilingual mexican culinary dictionary english-spanish. México: Tecnoarte editorial. 97 p.

CASTELLÓ YTURBIDE, Teresa (1987) Presencia de la comida prehispánica. México: Banamex. 193 p.

CASTRO, Diana (1980) Gastronomía social. México: ESDAI. 85 p.

CENTRO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN EN EDUCACIÓN SUPERIOR. (1981) Microtesauro de la educación superior. Caracas: CENIDES.

CHAPA, Martha. (1988) La cocina mexicana y su arte. 2ª. ed. México: Everest Mexicana. 194 p.

Cocina de las pastas: prácticas recetas ilustradas a todo color. Madrid: AGATA, 1997. 48 p.

COLL-VINET, Roberto (1978) Teoría y práctica de la documentación. Barcelona, España: ATE. 436 p.

Cocinero mexicano en forma de diccionario reproducción facsimilar (1998) México: Porrúa. 992 p.

COMISIÓN LATINOAMERICANA DE LA FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE DOCUMENTACIÓN. Grupo de Trabajo de Lenguajes de Indización (1984) Lenguajes documentales en el área educativa en América Latina : diagnóstico y experiencia de compatibilización. Informe proyecto. CLFID. Brazilian. [s.n.]. 77 p.

- COTTENCEAU, Marcel (1997) Tratado de charcutería artesana. España: Otero, Garriaga. 4 v.
- CURRAS, Emilia (1991) Tesoros: lenguajes terminológicos. Madrid: Paraninfo. 284 p.
- CURRAS, Emilia (1998) Tesoros: manual de construcción y uso. Madrid: Koner. 209 p.
- DELGADO, Carlos (1985) Diccionario de gastronomía. España: Alianza. 234 p.
- DÍAZ DE COSSÍO, Roger comp. (1990) Lo mejor de la cocina mexicana: antojitos, sopas, huevos. México: Trillas. 191 p.
- Diccionario de cocina y hostelería (1996) España: R&B Ediciones. 358 p.
- Diccionario de la cocina clásica mexicana y europea España: La Gran Enciclopedia Vasca, 1982. 5 v.
- FARGA, Armando (1993) Historia de la cocina en México. México: Diana. 264 p.
- FEINBERG, Hilda (1983) Indexing specialized formats and subject. Matuchen, New Jersey: Scarecrow. 288 p.
- FERNÁNDEZ, Adela (1990) La tradicional cocina mexicana. México.
- FERNÁNDEZ, Adela (1992) La tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas. México: Panorama. 159 p.
- Festival de las mayores: cuestión de mujeres. Reforma, 5 de febrero de 1999. p.6 col. 2 (En sección : Buena Mesa!)
- FIGEROA DE DUEÑAS, Martha (1995) Xocoatl: chocolate, la aportación de México al mundo. México: Diana. 334 p.
- FLEMING, Susan (1985) El librito del amante de las frutas exóticas. Barcelona: José J. De Olañeta. 64 p.
- FLORES Y ESCALANTE, Jesús (1994) Brevisima historia de la comida mexicana: la mesa prehispánica mestiza y criolla en el entorno de la música. México: Asociación Mexicana de Estudios Fonográficos, CONACULTA. 272 p.
- GARCÍA ORTIZ, Francisco (1999) Bebidas. Madrid, España: Paraninfo. 190 p.
- GARCÍA RIVAS, Heriberto (1991) Cocina prehispánica mexicana: la comida de los antiguos mexicanos. México: Panorama. 187 p.
- GARZA GUTIÉRREZ, Luis y Ricardo Lucas (1987) La documentación automatizada en los medios informativos. Madrid: Paraninfo. 264 p.

GIBSON, Charles (1964) The aztecs under spanish rule. Stanfort: Stanford University Press.

GIL URDICIAIN, Blanca (1996) Manual de lenguajes documentales. Madrid : Noesis. 269 p.

GIRONELLA DE'ANGELI, Alicia (1993) Epazote y molcajete : productos y técnicas en la cocina mexicana. México : Larousse. 268 p.

Glosario ALA de bibliotecología y ciencias de la información (1988) Madrid: Editorial Díaz de Santos. 473 p.

GONZÁLEZ DE LA VARA, Martín (1997a) La cocina mexicana a través de los siglos: época prehispánica. México: Clío. 63 p.

GONZÁLEZ DE LA VARA, Martín. (1997b) La cocina mexicana a través de los siglos: tiempos de guerra. México: Clío. 63 p.

GONZÁLEZ, Patricia (1999) Platillos regionales mexicanos. México: Pax-México. 111 p.

Gran Larousse de la cocina (1984) España: Larousse. 8 v.

GRUPO DE TERMINOLOGÍA INFOLAC/SIN (Colombia) (1992) Guía metodológica para la elaboración de tesauros. Santa Fe de Bogotá: ICFES/SIDES. 103 p.

GRUPO DE TRABAJO SOBRE LENGUAJES DE INDIZACIÓN. CENTRO ARGENTINO DE INFORMACIÓN CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA (CAICYT) (1983) "Control versus no control de vocabulario en sistemas de almacenamiento y recuperación de información". En: Revista latinoamericana de documentación 3 (1): 22-26 (ene-jun)

Guía Nacional de Universidades 1997-1998 (1997) México: Comercial Libertas. 514 p.

Guía de restaurantes 2003 (2003) México: Reforma. 94 p.

GUZMÁN IZQUIERDO, Marian (1998) Revalorización de la herencia gastronómica en México. México: [s.n.] Tesis profesional asociado en administración de restaurantes. 224 p.

HARROD, Leonard Montague (1991) Harrod's librarian's glossary of terms used in librarianship, documentation and the book crafts and reference book. England : Gower.

HERNÁNDEZ SAMPIERI, Roberto (1999) Metodología de la investigación. 2ª ed. México: McGraw-Hill. 501 p.

HOWERTON, Paul W., ed. (1992) Information handling: first principles. Washington: Spartan Books. 207 p.

IGINIZ, Juan Bautista (1987) Léxico bibliográfico. 2ª. ed. México: UNAM, Instituto de Investigaciones Bibliográficas. 307 p.

DE CARAZA, Laura de y Georgina Luna Parra "Imágenes de la Ciudad de Puebla en el siglo XIX". En: Guía gastronómica México desconocido : comida poblana. 1 p. 60 (dic.) (1993)

INTERNATIONAL ORGANIZATIONAL FOR STANDARIZATION (1968) ISO recommendation R704 Naming principles. Suiza: ISO. 15 h.

INTERNATIONAL ORGANIZATIONAL FOR STANDARIZATION (1968) ISO recommendation R860 international unification of concepts and terms. Suiza: ISO. 16 h.

INTERNATIONAL ORGANIZATIONAL FOR STANDARIZATION (1969) ISO recommendation R919 guide for the preparation of classified vocabularies (example of method). Suiza: ISO. 15 h.

INTERNATIONAL ORGANIZATIONAL FOR STANDARIZATION (1969) Lexicographical symbols particularly for use in classified defining vocabularies. Suiza: ISO.

INTERNATIONAL ORGANIZATIONAL FOR STANDARIZATION (1968) ISO recommendation R1087 vocabulary of terminology. Suiza: ISO. 23 h.

INTERNATIONAL ORGANIZATIONAL FOR STANDARIZATION (1974) Documentation-guidelines for the establishment and development of monolingual thesaurus. 5ª. ed. Suiza: ISO.

ITURRIAGA, José M. (1993) La cultura del antojito. México : Diana. 203 p.

JACKSON, Eugene Bernard (c1980) Special librarianships: a new reader. Matechen, N. J: Scarecrow. 759 p.

KLIP BERDECHEVSKY, David (1994) Sistema de instalación y operación de un restaurante de nueva cocina mexicana en el D. F. México: [s.n.] 127 p.

LANCASTER, Federick, Wilfred (1985) Thesaurus: construction and use: a condensed course. Paris: UNESCO. 89 p.

Larousse Gastronomique: with the assistance of gastronomic committee president Jöel Robuchon (2001). Italy: Hamlyn. 1350 p.

LEÓN R., Margarita (1988) "La literatura gris". En: Biblioteca universitaria : Boletín de la Dirección General de Bibliotecas UNAM. 3(1): 30-40 (ene-mar)

LESUR, Luis (1992) Una guía paso a paso : manual de salchichonería. México: Trillas. 143 p.

LEVIN KASBERG, Larry (1987) Comida familiar en la ciudad de México: Distrito Federal. México : Banrural. 189 p.

Lo mejor de la comida mexicana 4: dulces, postres, bebidas (1990). México: Trillas. 197 p.

LONG, Janet (1997) La cocina mexicana a través de los siglos : la Nueva España. México: Clío. 61 p.

LÓPEZ RUIZ, Miguel (1998) Elementos para la investigación: metodología y redacción. México: UNAM. 177 p.

LÓPEZ YEPEZ, José (1995) La documentación como una disciplina: teoría e historia. 2ª. ed. act. y amp. España: EVNSA.

LOZANO FUENTES, José Manuel (1998) Historia del arte. 19ª. Reimp. México: Compañía Editorial Continental. 611 p.

MANIEZ, Jacques (1993) Los lenguajes documentales: concepción, construcción y utilización de los sistemas documentales. Madrid; Salamanca: Fundación Germán Sánchez Ruipérez; Madrid: Pirámide. 240 p.

MARTÍNEZ ARELLANO, Filiberto Felipe y Lourdes Milagros Vallejo Hernández (1998) Catalogación de documentos electrónicos, archivos de datos y programas. México: Información Científica Internacional. 100 p.

MARTÍNEZ DE SOUSA, José. (1989). Diccionario de bibliotecología y ciencias afines. Salamanca, Madrid: Fundación Germán Sánchez Ruipérez. 872 p.

MARTÍNEZ, Jesús Manuel (1988) La cocina y su arte: huevos, pastas, salsas. España: Caslell. 64 p.

MASSA DE GIL, Beatriz (1971) Diccionario técnico de biblioteconomía: italiano-spagnolo-inglese. México: Trillas. 242 p.

MASSA DE GIL, Beatriz (1973) Diccionario técnico de biblioteconomía=Technical dictionary of librarianship: español-ingles. México: Trillas. 381 p.

Memoria 3ª. Reunión Nacional. Carta Informativa DESIE México: Documentalistas en Educación Superior e Investigación Educativa, 1982. v.3 (dic.)

MÉNDEZ TORRES, Ignacio (1989) El lenguaje oral y escrito en la comunicación. México: Limusa. Noriega Editores. 318 p.

MONTAGUE, Harrod Leonard (1991) Indexers on indexing: a selection of articles published in the indexer New York: Bowker. 430 p.

MORENO GONZÁLEZ, José A. (1994) Documentación y lingüística: conceptos de relaciones esenciales En: Ciencia de la información 25(4): 202-210. (dic.)

MOUNT, Ellis (1983) Special libraries and information centers. New York: Special libraries. 194p.

MOYANO A., Encarnación y Antonio Fernández Caballero (1998) La documentación automatizada. 4ª. ed. España: Librería Universidad. 138 p.

NAUMIS PEÑA, Catalina [et.al] (1999) Tesauro latinoamericano en ciencia bibliotecológica y de la información. México: UNAM, Centro Universitario de Investigaciones Bibliotecológicas. 307 p.

NOVO, Salvador (1997) Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México. 7ª ed. México: Porrúa. 361 p.

ORTEGA CAVERO, David (1984) Thesauro gran sopena de sinónimos y asociación de ideas. Barcelona: R. Sopena. 2 v.

PENICHE DE SÁNCHEZ MCGREGOR, Surya (1992) Vocabulario controlado en bibliotecología, ciencias de la información y temas afines. México: UNAM, CUIB. 172 p.

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CHILE. Guía para la redacción de citas bibliográficas [en línea]: documento electrónico extraído de INTERNET. 2001 [fecha de consulta : 24 agosto 2002]. Disponible en : <<http://www.sibuc.puc.cl/sibuc/html/citas.PDF>

REYNES GARCÍA, Antonio y Ma. Guadalupe Valencia Moreno (1986) Creación de la nueva cocina mexicana. México: [s.n.] 158 p. Tesis profesional de la licenciatura en hotelería.

RICHARDSON, Rosamond (1985) El librito del amante de los frutos secos. Barcelona: José J. De Olañeta. 64 p.

ROBLES A. Silvia Eugenia (1988) Uso y enriquecimiento de tesauros, [s.l.]: OEA, Departamento de Asuntos Científicos. 80 p.

ROJAS DE PERDOMO, Lucía (1993) Aportes alimenticios del viejo al nuevo mundo. Colombia: Voluntad. 197 p.

ROZO RÍOS, Dora Susana y María Eugenia Garzon Herran (1980). Tesauro en documentación e información. Bogotá, Colombia: FID/CLA. 238 p.

RODRIGUEZ MUÑOZ, José Vicente (1997) "Un modelo de datos para la construcción de tesauros". En: Investigación bibliotecológica. 11(22): 39-50 (ene-jun.)

RUSSELL, Jane M. (1993) Como buscar y organizar información en las ciencias biomédicas. México : Limusa. 246 p.

- SALINAS ÁLVAREZ, Samuel (2000) La jugosa historia de las frutas. México : Clío. 88 p.
- SANDERS, Donald (1989) Informática presente y futuro. 3ª. ed. México, D.F.: McGraw-Hill. 887 p.
- SISTEMAS DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN PARA LA EDUCACIÓN SUPERIOR (SIDES) (1992) Guía metodológica para la elaboración de tesauros. Santa Fe de Bogotá, D.C. : SIDES. 38 p.
- SLYPE, George Van (1991) Lenguajes de indización: concepción, construcción y utilización en los sistemas documentales. Madrid : Salamanca: Fundación Germán Sánchez Ruipérez. 200 p.
- SOERGEL, Dagoberto (1974) Indexing languages an thesauri: construction and maintenace. Los Angeles : Melville. 632 p.
- SOPER, Mary Ellen (1990) The librarian's thesaurus : a concise guide to library and information terms. Chicago: ALA. 164 p.
- STOOPEN, María. (1988). El universo de la cocina mexicana. México: Banamex. 123 p.
- TENORIO BAHENA, Jorge (1988) Técnicas de investigación documental. 3ª ed. México: McGraw-Hill. 157 p.
- TEUBNER, Christian (1994) El gran libro de la pasta, pastes, albóndigas, croquetas. Madrid: Everest. 240 p.
- VERTI, Sebastián (1994) Esplendor y grandeza de la cocina mexicana. México : Diana. 64 p.
- VILLARREAL SCHUTZ, Laura y Concepción Isita del Hoyo (1992) Estudio para el establecimiento de un restaurante de especialidades, en la actual ciudad de México. México: [s.n.]. 184 p.
- ZAMORA, Yolanda (1996) "La gastronomía mexicana, más allá de la cocina". En: unam hoy. 5(27): 55-60.
(nov.-dic.)
- ZORRILLA ARENA, Santiago (1992) Guía para elaborar la tesis. 2ª ed. México: McGraw-Hill. 111 p.

ENTREVISTAS PERSONALES

Chef Samuel ALONSO MARTÍNEZ (2002) *Restaurante Quinta Las Margaritas*. México, D. F.

Chef Florentino AZPEITIA (2002) *Restaurante Los Girasoles*. México, D. F.

Cocinero A Victor BALLESTEROS (2002) *Restaurante Mi viejo pueblito*. México, D. F.

Chef Pedro DELGADO (2002) *Restaurante Bolívar 12*. México, D. F.

Chef Cristina FRANCO (2002) *Restaurante Sabor de antaño*. México, D. F.

Chef Cirilo HERNÁNDEZ RÍOS (2002) *Restaurante Focolare*. México, D. F.

Chef Marcos LEÓN (2002) *Restaurante Villorrio*. México, D. F.

Mayora Norberta LÓPEZ DÍAZ (2002) *Restaurante Café Tacuba*. México, D. F.

Chef Celso NAVARRETE (2002) *Restaurante El Campanario*. México, D. F.

Salvador OROZCO (2002) *Propietario del restaurante Hostería de Santo Domingo*. México, D. F.

Chef Eutimio ORTIZ (2002) *Centro de Estudios Superiores de San Ángel*. México, D. F.

Mayora Francisca RAMOS M. (2002) *Restaurante taurino El taquito*. México, D. F.

Chef Minervino SALAZAR (2002) *Restaurante Cielo rojo*. México, D. F.

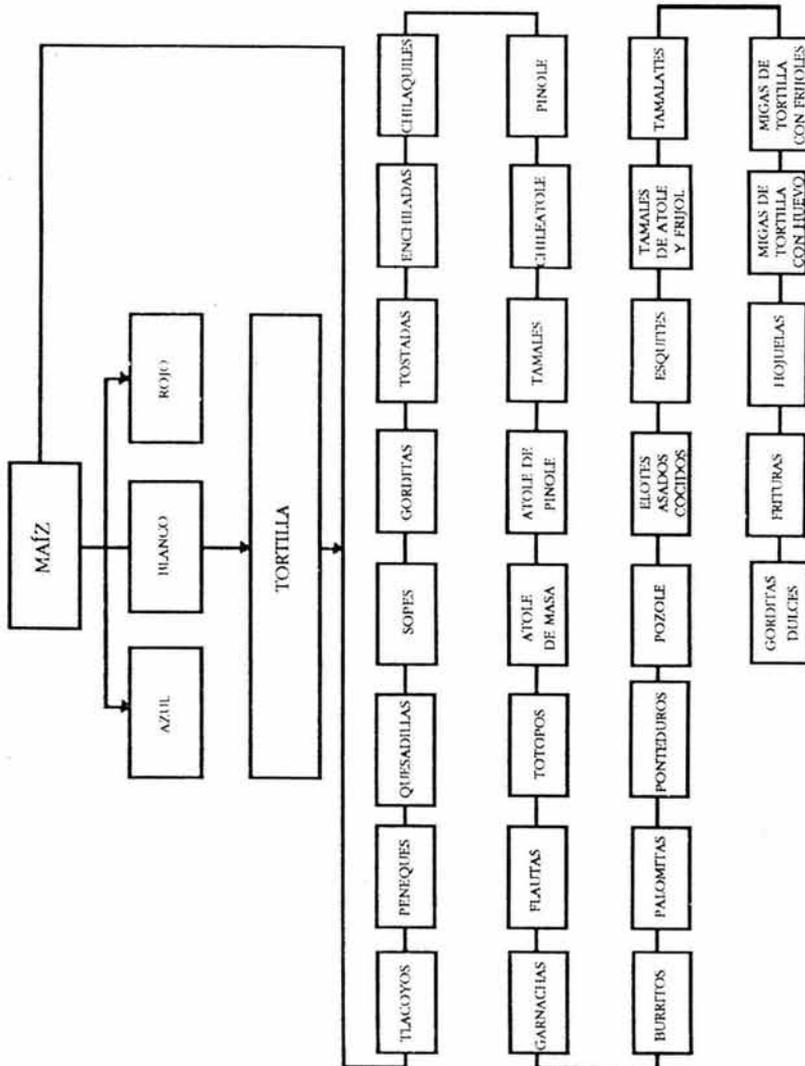
Chef Margarito SÁNCHEZ M. (2002) *Restaurante Tapanco*. México, D. F.

Chef Tomás TREJO CORTÉS (2002) *Restaurante Mercaderes*. México, D. F.

A N E X O S

ANEXO 1

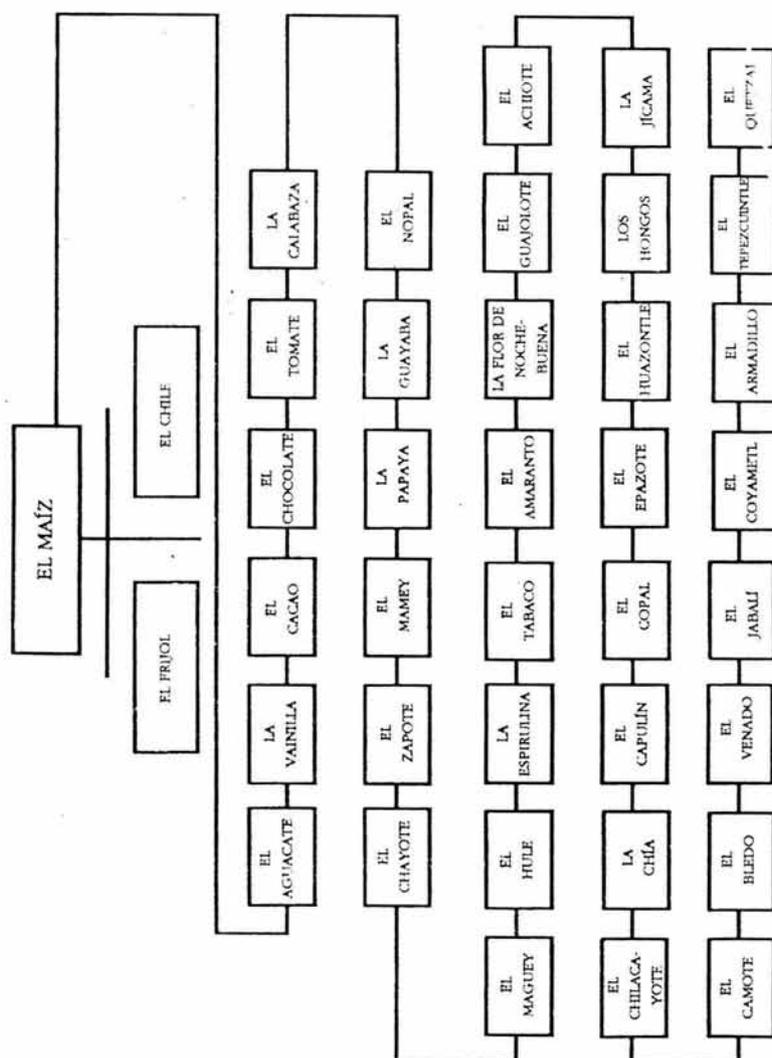
EL MAÍZ Y SUS DERIVADOS



* FARGA 1993, p. 24

ANEXO 2

DONES DE MÉXICO AL MUNDO



ANEXO 3

Frutos y animales traídos del Viejo Mundo y del Oriente a México:

Acelga	Originaria de las costas atlánticas de Europa y de la región mediterránea así como de las costas de Asia occidental y la India.
Ajo	Procedente del sur de Europa; de allá se extendió a Asia.
Alcachofa	Originaria del Mediterráneo.
Alcaparra	Del sur de Europa y norte de África.
Arroz	Originario de los países tropicales de Asia.
Azafrán	De la India.
Cacahuete	Su origen es controvertido, pues algunas fuentes señalan que procede del Centro de Brasil y Paraguay; otros autores opinan que proviene de la Costa Asiática de África; finalmente, hay quienes afirman que viene del oriente Asiático.
Caña de azúcar	Originaria de la India.
Canela	De Ceilán (hoy Sri Lanka).
Castaña	Crece silvestre en Asia y Europa.
Cebada	Uno de los alimentos más antiguos de la humanidad, conocida en el imperio Chino veinte siglos antes de nuestra era; los hebreos la usaron durante su destierro de Egipto.
Cebolla	Originaria de Asia.
Cerezo	Originario de Persia y bosques de Europa central.
Cilantro	Originario de Asia Menor.
Ciruela de España	
Clavo	De las Indias orientales y Ceilán.
Coco(tero)	Originario de Asia y Polinesia.
Col o repollo	Desciende de una planta que aún crece salvaje en las costas Meridionales y septentrionales de Europa.

Coliflor	Procede de la isla de Chipre.
Chicharo	Originario de Asia occidental.
Dátil	En tiempos remotos creció en Arabia, Egipto y Babilonia (hoy parte De Irak)
Durazno	Es una fruta occidental. Fue conocido por Teofrasio en el año 322 a. C. Procedente de Persia (hoy Irán); llegó a Europa en los albores de la era cristiana importado por los romanos.
Espárrago	Procedente de Asia y Europa.
Garbanzo	De Asia; su cultivo se extendió después en Europa.
Granada	Esta planta es originaria de Asia; los cartagineses, grandes comerciantes y navegantes, la introdujeron a Europa, desde donde pasó a América.
Haba	Originaria del Oriente.
Hierbabuena	Nombre con que se conoce a varias especies herbáceas aromáticas, vivaces, procedentes de los países templados del Viejo Mundo.
Higo	Árabes y egipcios hicieron los primeros cultivos.
Jamaica	Originaria de la India y Malasia.
Jengibre	De la India.
Lechuga	Procede de la India.
Lenteja	Planta originaria del sur de Europa.
Lima	Originaria de Persia.
Limón	Originario del continente asiático.
Mango	Es originario de la isla de Ceilán y de archipiélago malayo.
Manzana	Se cultiva desde la más remota antigüedad, es decir, en las civilizaciones egipcia, judía y caucásica.
Melocotón	Originario de China.
Melón	Originario del Oriente.

Membrillo	Originario de Asia Menor.
Mostaza	Proviene de Europa.
Nabo	Es europeo pero se piensa que procede de China.
Naranja	La naranja agria procede de la India y después se cultivó a orillas del mar Mediterráneo. La naranja dulce procede de China.
Nuez moscada	Procede de Filipinas.
Olivo	También originario de Asia occidental.
Orégano	Viene de España y países del Mediterráneo.
Perejil	Crece espontáneo en algunas regiones del sur de Europa.
Pimienta	Procedente de la India, Ceilán, Malaca y el archipiélago malayo.
Pistache	Originario de Asia menor: Persia, Turquía y, en Europa, Grecia.
Plátano o banana	Se cree que procede de las selvas tropicales del sur de la India y de la Península malaya (Indomalaya, en Asia), sur de China, Indochina; más tarde se le encuentra en Africa e Islas canarias.
Remolacha o rábano silvestre	Originario de las regiones templadas de Asia oriental.
Sandía	Procedente de África; los egipcios la cultivaron desde sus primeros tiempos.
Tamarindo	Proviene de África tropical y del sur de Asia.
Toronja o pomelo	Originaria de Asia sudoriental.
Trigo	Su cultivo es de los más antiguos; se cree que su origen es Asia Menor.

Vid Su origen no ha podido establecerse con precisión, pero sí se conoce que la empleaban las civilizaciones egipcia, judía y caucásica.

Zanahoria Procede de Europa, Asia y el norte de África.

Zarzamora De Europa.

Cabe señalar que tanto el coco como el tamarindo ya se conocían en nuestro continente en épocas prehispánicas. Del extranjero también nos llegaron los siguientes animales: vaca, buey, caballos, cabras, cerdos, gallinas y otros.

ANEXO 4

Acuñaamiento del vocabulario en gastronomía mexicana en los periodos históricos de la República Mexicana

Antojitos mexicanos		
Término	Entidad federativa	Periodo histórico
Aporreadillo	Michoacán	Periodo post-revolucionario
Burritas	Chihuahua, Sonora	México moderno y contemporáneo
Carne a la tampiqueña	Tamaulipas	Del Periodo post-revolucionario al moderno y contemporáneo
Cemitas	Puebla	Periodo novohispano
Cochinita pibil	Yucatán	Periodo novohispano
Corundas	Michoacán	Periodo post-revolucionario
Cueritos en curtido	Aguascalientes	México moderno y contemporáneo
Chalupas	Guerrero	Periodo novohispano
Chicharrones	Aguascalientes, Estado de México	Periodo novohispano
Chilaquiles	Aguascalientes, Querétaro	Periodo novohispano
Chilorio	Sinaloa	Periodo novohispano
Chimichangas	Sonora	Periodo novohispano
Enchiladas	Aguascalientes, Jalisco, San Luis Potosí, Zacatecas	Periodo novohispano
Enfrijoladas	Estado de México	Periodo novohispano
Estofado	Oaxaca	Periodo novohispano
Flautas	Guerrero, Morelos, Veracruz	Revolución armada
Gorditas	D. F.	Periodo novohispano
Machaca	Chihuahua, Coahuila, Sonora	Periodo novohispano
Molletes	D. F.	Del México independiente al porfiriato
Pambazos	Aguascalientes, Querétaro, D. F.	Periodo novohispano
Panuchos	Campeche, Yucatán	Periodo novohispano
Papadzules	Yucatán	Periodo novohispano
Pastes	Hidalgo	Periodo novohispano

Término	Entidad federativa	Periodo histórico
Pellizcadas	Veracruz	Periodo novohispano
Picadas	Guerrero	Periodo novohispano
Quesadillas	Jalisco	Periodo novohispano
Quesos fritos	Jalisco	Periodo novohispano
Salbutes	Yucatán	Periodo novohispano
Sincronizadas	D. F.	Del post-revolucionario al moderno y contemporáneo
Tamales	Chiapas, Guerrero, Oaxaca, Tabasco, Veracruz, Yucatán	Periodo novohispano
Tacos	Estado de México, Hidalgo, Jalisco, Oaxaca	Periodo novohispano
Tinga	Puebla	Periodo novohispano
Tortas	D. F., Jalisco, Puebla	México independiente
Tostadas	Morelos	Periodo novohispano
Uchepos	Michoacán	Periodo novohispano
Aves		
Ansares	D. F.	Periodo prehispánico
Apipitzcas	D. F.	Periodo prehispánico
Becafigos	D. F.	Periodo prehispánico
Codorniz	Baja California, D. F., Guanajuato	Periodo prehispánico
Patos	Estado de México	Periodo prehispánico
Pavos	D. F., Hidalgo, San Luis Potosí, Veracruz	Periodo prehispánico
Perdices	D. F.	Periodo prehispánico
Pollos	D. F., Michoacán, Oaxaca	Periodo novohispano
Zarzales	D. F.	Periodo prehispánico
Bebidas		
Aguas	Guerrero, Oaxaca	Periodo novohispano
Aguamiel	Hidalgo, Tlaxcala	Periodo prehispánico
Aguardientes	Aguascalientes, Morelos, Tamaulipas	Periodo novohispano
Atoles	D. F., Chiapas, Michoacán, Oaxaca, Puebla, Veracruz	Periodo prehispánico
Cacao	Chiapas	Periodo prehispánico
Café	Michoacán, Veracruz	Del México independiente al porfiriato
Cebada	Baja California Norte, Hidalgo, Michoacán, Tlaxcala	Periodo novohispano

Término	Entidad federativa	Periodo histórico
Cervezas	D. F., Veracruz, Sinaloa	Periodo novohispano
Champurrados	Chihuahua, Oaxaca	Periodo novohispano
Charandas	Michoacán	Periodo novohispano
Chía	Chiapas, Guerrero, Oaxaca	Periodo prehispánico
Chocolates	Oaxaca, Tabasco	Del periodo prehispánico al moderno y contemporáneo
Chocolates a la española	D. F.	Periodo novohispano
Chocolates a la francesa	D. F.	Porfiriato
Horchatas	Tabasco, Veracruz, Yucatán	Periodo novohispano
Mezcal	Colima, Durango, Jalisco, Oaxaca, San Luis Potosí	Periodo novohispano
Mosquitos	Estado de México	Periodo novohispano
Ponches	Colima, Jalisco	Periodo novohispano
Pulques	D. F., Hidalgo, Michoacán, Tlaxcala	Del periodo prehispánico al moderno y contemporáneo
Pulques curados	D. F.	Del Periodo novohispano al México independiente
Rompopes	Michoacán, Puebla	Periodo novohispano
Sangrias	Jalisco	Periodo novohispano
Sangritas	Jalisco	Periodo novohispano
Sídras	Puebla	Periodo novohispano
Tepaches	Jalisco, Oaxaca	Periodo novohispano
Vinos	Aguascalientes, Hidalgo, Puebla	Del periodo novohispano al porfiriato
Carnes y cortes		
Armadillo	Guerrero, Tlaxcala, Veracruz, Yucatán	Periodo prehispánico
Barbacoa	Durango, Estado de México, Hidalgo, Puebla, Tlaxcala	Periodo prehispánico
Cabritos	Chihuahua, Coahuila, Nuevo León, Tamaulipas	México independiente
Carnitas	Durango, Michoacán, Querétaro	Periodo novohispano
Cecina	Coahuila, Guanajuato, Morelos	México independiente
Cerdos	Hidalgo, Michoacán	Periodo novohispano
Conejos	D. F.	Periodo prehispánico
Iguanas	Baja California, Chiapas, Guerrero, Morelos, Veracruz	Periodo prehispánico
Lechones	Chiapas	Periodo novohispano
Liebres	D. F.	Periodo prehispánico

Término	Entidad federativa	Periodo histórico
Ranas	Estado de México	Periodo prehispánico
Tampiqueña	Tamaulipas	Moderno y contemporáneo
Vacas	Durango	Del periodo novohispano al México independiente
Venado	Chiapas, Michoacán, Tamaulipas, Yucatán	Del periodo prehispánico al novohispano
Víbora de cascabel	Chihuahua	Periodo prehispánico
Chiles		
Los chiles se han establecido a lo largo de gran parte de la República Mexicana, surgieron en el periodo prehispánico y siguen prevaleciendo hasta nuestros días. A lo largo del territorio nacional y de las diferentes etapas históricas han surgido nuevas variedades, por esto que esta área requiere de mención especial.		
Dulces		
Acitrones	Estado de México	Periodo novohispano
Alegrías	Estado de México	Periodo prehispánico
Aleluyas	Puebla	Periodo novohispano
Alfajores	Colima, Jalisco, Michoacán, Puebla	Periodo novohispano
Alfeñiques	Puebla	Periodo novohispano
Anetes de almendra	Oaxaca	Periodo novohispano
Arrayanes	Jalisco	Periodo novohispano
Arroz con leche	D. F, Chihuahua, Guerrero	Periodo novohispano
Ates	Jalisco, Michoacán, Nuevo León, Nayarit	Periodo novohispano
Bizcochos soplados de almendra	Puebla	Periodo novohispano
Buñuelos	Querétaro, Tabasco	Periodo novohispano
Cajetas	Aguascalientes, Guanajuato, Jalisco, Zacatecas	Periodo novohispano
Camotes	Puebla	Periodo novohispano
Capirotada	Chihuahua, Durango, Jalisco, Michoacán, Nuevo León	Periodo novohispano
Cocadas	Colima, Jalisco	Periodo novohispano
Charamuscas	Aguascalientes, Guanajuato, Oaxaca	Periodo novohispano
Chongos	Michoacán	Periodo novohispano
Dulces cubiertos	Jalisco, Michoacán	Periodo novohispano
Glorias	Nuevo León	Periodo novohispano
Jamoncillos	Coahuila, Nuevo León, Puebla	Periodo novohispano

Término	Entidad federativa	Periodo histórico
Jamoncillos de almendra	Puebla	Periodo novohispano
Limonos cubiertos	Colima, Jalisco	
Marquesotes	Aguascalientes, Oaxaca, Veracruz	Periodo novohispano
Mazapanes	Puebla	Periodo novohispano
Membrillos de jalea	Aguascalientes, Jalisco, San Luis Potosí, Zacatecas	Periodo novohispano
Mostachones	Durango	Periodo novohispano
Muéganos	Puebla	Del Periodo novohispano al moderno y contemporáneo
Natillas	Aguascalientes, Jalisco, Zacatecas	Del Periodo novohispano al moderno y contemporáneo
Nueces garapiñadas	Nuevo León	Periodo novohispano
Palanquetas	Oaxaca	Periodo novohispano
Trompadas	Aguascalientes, Oaxaca	Periodo novohispano
Turrón	Puebla	Periodo novohispano
Embutidos		
Chorizos	Estado de México	Periodo novohispano
Jamones	D. F.	Periodo novohispano
Longanizas	Estado de México	Periodo novohispano
Ensaladas		
<p>Las ensaladas han tenido grandes variantes a través de las diferentes etapas históricas por las cuales ha pasado este país, por esto no se precisan los estados en los cuales se han desarrollado con más fuerza, sólo se generaliza. En cuanto a la variada cantidad de ingredientes que pueden contener se determina su periodo desde el novohispano y se prolonga hasta nuestros días con el periodo moderno y contemporáneo.</p>		
Entradas		
<p>Las entradas tampoco se ubican en un lugar determinado de la República Mexicana; sin embargo, el periodo histórico que se determina es el México independiente (debido al enriquecimiento de ingredientes y a la delimitación de los tiempos de un menú), prolongándose hasta nuestros días con el periodo moderno y contemporáneo.</p>		
Frutas		
Almendras	Oaxaca	Periodo novohispano

Término	Entidad federativa	Periodo histórico
Caña de azúcar	Guerrero, Morelos, Nayarit, Nuevo León, Tlaxcala	Periodo novohispano
Capulines	Hidalgo	Periodo prehispánico
Castañas	Durango	Periodo novohispano
Ciruelas	Coahuila, Durango, Nayarit, Nuevo León, Tlaxcala	Periodo prehispánico
Chabacanos	Coahuila, Durango, Nuevo León	Periodo prehispánico
Chicozapotes	D. F.	Periodo prehispánico
Fresas	Guanajuato, Michoacán	
Guayabas	Aguascalientes, Durango, Michoacán, Tabasco	Periodo prehispánico
Jícamas	Querétaro	Periodo prehispánico
Mameyes	D. F.	Periodo novohispano
Mangos	Colima, Hidalgo, Michoacán, Nayarit	Periodo novohispano
Nanche	Sinaloa	Periodo prehispánico
Nueces	Coahuila, Durango, Nuevo León, Tlaxcala	Periodo novohispano
Papayas	Colima, Chiapas, Guerrero, Jalisco, Nayarit, San Luis Potosí, Veracruz	Periodo prehispánico
Piñas	Nayarit	Periodo prehispánico
Pitahayas	Coahuila, Nayarit	Periodo prehispánico
Plátanos	Colima, Durango, Guerrero, Michoacán, Nayarit, Veracruz	Periodo prehispánico
Tejocotes	Estado de México	Periodo prehispánico
Tunas	Coahuila	Periodo prehispánico
Zapotes negros	Sinaloa, Veracruz	Periodo prehispánico
Hierbas, especias de olor y condimentos		
Achiotes	Campeche, Chiapas, Oaxaca, Tabasco, Yucatán	Periodo prehispánico
Epazote	Estado de México, D. F.	Periodo prehispánico
Pimienta	Tabasco	Periodo prehispánico
Tequezquite	Estado de México	Periodo prehispánico
Vainilla	Oaxaca, Veracruz	Periodo prehispánico

Huevos y tortillas de huevo

Esta variedad de alimento se desarrolló a partir de que los españoles introdujeron este producto y se ha desarrollado del periodo novohispano al moderno y contemporáneo a lo largo del territorio nacional.

Lácteos y derivados

Cremas	Estado de México	Periodo novohispano
Leche entera	Estado de México	Periodo novohispano
Quesos	Estado de México	Periodo novohispano
Queso Chihuahua	Chihuahua	Periodo novohispano
Queso Cotija	Guanajuato	Periodo novohispano
Queso Oaxaca	Chihuahua	Periodo novohispano

Pastas

Las pastas fueron tomando parte de la cocina mexicana a partir del periodo novohispano, pasando por las diferentes etapas históricas hasta prevalecer en la época moderna y contemporánea.

Pescados, mariscos y cortes

Almejas	Baja California Norte, Baja California Sur, Guerrero, Sinaloa, Veracruz	Periodo prehispánico
Atunes	Baja California Norte, Baja California Sur	Periodo prehispánico
Bagres	Michoacán	Periodo prehispánico
Caguamas	Colima	Periodo prehispánico
Calamares	Baja California Norte, Baja California Sur, Quintana Roo	Periodo prehispánico
Camarones	Baja California Norte, Baja California Sur, Colima, Veracruz, Quintana Roo	Periodo prehispánico
Cangrejos	Quintana Roo	Periodo prehispánico
Carpas	Estado de México	Periodo prehispánico
Cazones	Baja California Norte, Nayarit, Sinaloa, Veracruz	Periodo prehispánico
Ceviche	Colima, Tabasco, Guerrero	México moderno y contemporáneo
Charales	Jalisco	Periodo prehispánico
Doradas	Baja California Norte	Periodo prehispánico
Huachinangos	Guerrero, Sinaloa, Veracruz	Periodo prehispánico

Término	Entidad federativa	Periodo histórico
Jaibas	Baja California Norte, Baja California Sur, Tamaulipas, Veracruz	Periodo prehispánico
Langostas	Baja California Norte, Baja California Sur, Veracruz	Periodo prehispánico
Lizas	Baja California Norte, Baja California Sur, Sinaloa, Veracruz	Periodo prehispánico
Mojarras	Baja California Norte, Baja California Sur, Sinaloa, Veracruz	Periodo prehispánico
Ostiones	Baja California Norte, Baja California Sur, Guerrero, Nayarit, Tabasco, Tamaulipas	Periodo prehispánico
Pámpanos	Baja California Norte, Baja California Sur	Periodo prehispánico
Pargos	Baja California Norte, Baja California Sur, Nayarit	Periodo prehispánico
Pejelagartos	Tabasco	Periodo prehispánico
Pescados blancos	Michoacán	Periodo prehispánico
Pulpos	Baja California Norte, Veracruz	Periodo prehispánico
Robalos	Chiapas, Nayarit, Veracruz	Periodo prehispánico
Sardinas	Baja California Norte, Baja California Sur, Sinaloa	Periodo prehispánico
Sierras	Baja California Norte, Baja California Sur, Veracruz	Periodo prehispánico
Truchas	Michoacán	Periodo prehispánico
Platillos de la cocina antigua mexicana		
Acociles	Estado de México	Periodo prehispánico
Ajolotes	Michoacán	Periodo prehispánico
Auauhtles	Estado de México	Periodo prehispánico
Chapulines	Oaxaca, Puebla	Periodo prehispánico
Chimicuiles	Estado de México, Hidalgo, Oaxaca	Periodo prehispánico
Chileatole	Guerrero, Puebla	Periodo prehispánico
Chiles en nogada	Puebla	México independiente
Chiles rellenos	D. F., Puebla	México independiente
Escamoles	Hidalgo	Periodo prehispánico
Gusanos de maguety	D. F., Hidalgo	Periodo prehispánico
Jumiles	Guerrero	Periodo prehispánico

Magüey	Estado de México, Hidalgo, Puebla, Querétaro, Tlaxcala	Periodo prehispánico
Manchamanteles	Oaxaca	Periodo novohispano
Mixiote	Estado de México	Periodo prehispánico
Mole almendrado	Oaxaca	Periodo novohispano
Mole amarillo	Oaxaca	Periodo novohispano
Mole coloradito	Oaxaca	Periodo novohispano
Mole de guajolote	Puebla	Periodo novohispano
Mole de olla	Morelos, Puebla	Periodo novohispano
Mole de olla vegetariano	Puebla	Periodo novohispano
Mole negro	Oaxaca, Tlaxcala	Periodo novohispano
Mole poblano	Puebla	Periodo novohispano
Mole prieto	Oaxaca, Tlaxcala	Periodo novohispano
Mole rosa	Puebla	Periodo novohispano
Mole verde	Tlaxcala	Periodo novohispano
Nopalitos	D. F., Hidalgo	Periodo prehispánico
Pipianes	Puebla	Periodo novohispano
Quelites	D. F.	Periodo novohispano
Quintoniles	Tlaxcala	Periodo prehispánico
Romeritos	Puebla	Periodo prehispánico-novohispano
Tamales	D. F., Oaxaca, Tlaxcala	Periodo novohispano
Tepeixcuintli	Veracruz	Periodo prehispánico
Tlacuaches	Michoacán	Periodo prehispánico
Xoloizcuintle	D.F.	Periodo prehispánico
Repostería, panes, pasteles, masas pasteleras y otras		
Bizcochos	Puebla	Periodo novohispano
Campechanas	Campeche	Periodo novohispano
Chongos	Michoacán	Periodo novohispano
Cocoles	Hidalgo	Periodo novohispano
Conchas	D. F., Puebla	Periodo novohispano
Gaznates	Oaxaca	Periodo novohispano
Helados	D. F., Estado de México, Morelos	Del periodo prehispánico al moderno y contemporáneo
Ladrillos	Aguascalientes	Periodo novohispano
Marquesotes	Aguascalientes, Veracruz	Periodo novohispano
Merengues	Guerrero	Periodo novohispano
Pan de muerto	Querétaro, Michoacán	Del periodo novohispano al moderno y contemporáneo
Polvorones	Puebla	Periodo novohispano
Torrejas	Coahuila, Nuevo León, Puebla	Periodo novohispano

Salsas		
Aspic	D.F.	Del México independiente al moderno y contemporáneo
Bechamel	D. F.	Del México independiente al moderno y contemporáneo
Salsa a la francesa	D. F.	Del porfiriato al moderno y contemporáneo
Salsa borracha	D. F.	Periodo novohispano al moderno y contemporáneo
Sopas, cremas y caldos		
Arroz	D. F.	Periodo novohispano
Sopa de arroz con jitomate	D. F.	México independiente
Caldo de pescado	Veracruz	Periodo novohispano
Pozole	Colima, Guerrero, Jalisco, Michoacán	Periodo novohispano
Sopa de almeja	Baja California Sur	Periodo novohispano
Sopa de fideo	D. F.	Periodo novohispano
Utensilios		
Comales	D. F., Oaxaca	Periodo prehispánico
Cucharas de palo	Michoacán	Periodo prehispánico
Metates	D. F., Oaxaca	Periodo prehispánico
Molcajetes	D. F., Oaxaca	Periodo prehispánico
Molinillos	D. F.	Periodo novohispano
Prensa para tortillas	D. F.	México independiente
Tejolotes	D. F., Oaxaca	Periodo prehispánico
Vegetales y verduras		
Aguacates	Estado de México, Michoacán, Morelos, Puebla, Querétaro, Tlaxcala	Periodo prehispánico
Alfalfa	Chihuahua, Hidalgo, Michoacán, Sonora	Periodo prehispánico
Calabacitas	Campeche	Periodo prehispánico
Camotes	Jalisco, Puebla, Querétaro	Periodo prehispánico
Cebollas	Jalisco, Morelos, Veracruz	Periodo prehispánico
Elotes	D. F., Hidalgo	Periodo prehispánico
Frijoles	Baja California Sur, Chihuahua, Hidalgo, Nayarit, Veracruz	Periodo prehispánico
Garbanzos	Durango, Jalisco, Michoacán	Periodo prehispánico

Jitomates	Michoacán, Morelos, Querétaro	Periodo prehispánico
Maíz	Baja California Norte, Chihuahua, Nayarit	Periodo prehispánico
Nopales	Estado de México, San Luis Potosí, Zacatecas	Periodo prehispánico
Papas	Jalisco, Michoacán, Veracruz	Periodo prehispánico
Tomate verde	Hidalgo, Sinaloa	Periodo prehispánico
Tomatillo	Hidalgo, Sinaloa	Periodo prehispánico
Xoconostles	Puebla	Periodo prehispánico
Visceras		
Machitos	Coahuila, Sinaloa	Del periodo novohispano al moderno y contemporáneo
Pancita	D. F.	Del periodo novohispano al moderno y contemporáneo

ANEXO 5

Directorio de los restaurantes de gastronomía mexicana entrevistados

BOLÍVAR 12

Bolívar #12, Centro; entre 5 de Mayo y Av. Tacuba

Tel: 55212016

CAFÉ TACUBA

Tacuba #28, Centro; entre Allende e Isabel la Católica

Tel: 55212048/55184950

CIELO ROJO

Génova #70, Juárez; entre Londres y Liverpool

Tel: 55251196/5493

EL CAMPANARIO

Calz. Acoxta #610, Prados Coapa; esquina con Miramontes

Tel: 56734580/4314/4620

FOCOLARE

Hamburgo #87, Juárez; entre Niza y Copenhague

Tel: 52078850/8503

HOSTERÍA SANTO DOMINGO

Belisario Domínguez #72, Centro; entre República de Chile y República de Brasil

Tel: 55265276/55101434/1612

LOS GIRASOLES

Xicotencatl #1, Centro; frente a la Plaza de Manuel Tolsá

Tel: 55100630/3281

MERCADERES

5 de Mayo #57, Centro; entre Palmas y Monte de Piedad

Tel: 55102213/3687

MI VIEJO PUEBLITO

Homero #156, Polanco; esquina con Suderman

Tel: 52552089/2090

QUINTA LAS MARGARITAS

Canal de Miramontes #3048, Los girasoles; entre Calz. del Hueso y Calz. de las Bombas

Tel: 56775000

RESTAURANTE TAURINO EL TAQUITO

Holbein #213, Noche Buena; esquina con Insurgentes Sur

Tel: 56114528/55984927

SABOR DE ANTAÑO

Adolfo Prieto #1615, Del Valle; entre José Ma. Rico y Parroquia

Tel: 55244908

TAPANCO

Camino a San Mateo #2, Santa Cruz Acatlán Naucalpan; esq. Con blvd.

Manuel Ávila Camacho

Tel: 53738919/8939/8959

VILLORRIO

Uxmal #303, Narvarte; esq. Con Luz Saviñón

Tel: 55233711/3715

ANEXO 6

LISTADO DE TÉRMINOS GASTRONÓMICOS PARA VALIDAR

Este listado ha sido elaborado con la finalidad de validar la existencia de los **términos utilizados en la cocina mexicana** y de este modo poder compilarlos en un listado temático en gastronomía mexicana para tener una mejor recuperación de información por parte de los usuarios de las bibliotecas especializadas en esta área.

A continuación se presenta una lista de preguntas y conceptos aplicados en dicho campo del conocimiento. Por favor marque con una "X" si en la actualidad se utilizan o no, y en caso de que tuvieran un sinónimo (o equivalencia) anotarlos en la casilla de la derecha.

NOMBRE: _____

INSTITUCIÓN (Restaurante): _____

EXPERIENCIA LABORAL: _____

TÉRMINO	SE UTILIZA	NO SE UTILIZA	SINÓNIMO
Antojitos mexicanos			
Bolillos			
Bollos			
Burritas			
Chimichangas			
Entomatadas			
Gorditas			
Mochomos			
Pancita			
Panuchos			

	SE UTILIZA	NO SE UTILIZA	SINÓNIMO
Papadzules			
Pastes			
Pellizcadas			
Quesadillas			
Sopes			
Sincronizadas			
Totopos			
Uchepos			
Aves			
Ansares			
Avutardas			
Becardones			
Chichicuילות			
Chochaperdices			
Estorninos			
Fulicas			
Fuscas			
Gallaretas			
Mirlos			
Perdigones			
Pintadas			
Pípidas			
Tordos			
Urogallos			
Urracas			
Zarzales			
Botanas y entremeses			
Botanas			
Aceitunas con ajo			
Botana de chicharrones			
Botana de hojaldre c/ quesos			

	SE UTILIZA	NO SE UTILIZA	SINÓNIMO
Empanadas			
Palitos de queso			
Entremeses			
Bocadillo de alcachofas			
Budines			
Entremes de carnes			
Entremes con quesos			
Entremes con vegetales			
Entremes ranchero			
Pimientos verdes rellenos			
Platones de entremes surtido			
Bebidas y licores			
Aguamiel			
Atole de harinas			
Colaciones			
Cha			
Gachuelas			
Guarapos			
Hidromieles			
Limonadas			
Naranjadas			
Picazas			
Piquetas			
Pulques curados			
Sangritas			
Tepaches			

	SE UTILIZA	NO SE UTILIZA	SINÓNIMO
Carnes y cortes			
Bola			
Borregos			
Brochetas			
Chambaretes			
Chamorros			
Cochastros			
Colas			
Costillares			
Cuetes			
Diezmillo			
Gazapos			
Ibices			
Liebratones			
Llamas			
Pecho			
Pescuezo			
Planchuela			
Rib eye			
Sirloin Steak			
Trompas			
Dulces			
Alegrías			
Aleluyas			
Alfeñiques			
Anetes de almendra			
Cajetas			
Caspiroletas			
Cocos cubiertos			
Chicozapotes			
Dátiles cubiertos			
Dulces cubiertos			
Dulce de cocos			

	SE UTILIZA	NO SE UTILIZA	SINÓNIMO
Duraznos con crema			
Duraznos en almíbar			
Jarabes			
Jericallas			
Leches quemadas			
Limas en conserva			
Mamones			
Marquesotes			
Naranjas cubiertas			
Nueces en ante			
Papayas en conserva			
Peras cubiertas			
Peras en compota			
Perones en cajeta			
Piloncillos			
Piñas cubiertas			
Plátanos en conserva			
Soplillos			
Sultanas			
Tejocotes cubiertos			
Tunas en conserva			
Zanahorias, dulce de			
Zarzamoras en conserva			
Ensaladas			
Ensalada de berros			
Ensalada de espinacas			

	SE UTILIZA	NO SE UTILIZA	SINÓNIMO
Ensalada de frijoles			
Ensalada de lechugas			
Ensalada de Navidad			
Ensalada de nochebuena			
Ensalada de nopalitos			
Ensalada de pepinos			
Ensalada de pollos			
Ensalada de zanahorias			
Escarolas			
Entradas			
Caracoles			
Cazuelas			
Conchas			
Criadillas			
Criadillas de tierra			
Croquetas			
Pasteles			
Quenelles			
Timbales			
Timbales de maíz			
Frutas			
Chicozapotes			
Jícamas			
Kiwis			
Naranjitas de China			
Perones			
Pitayas			

	SE UTILIZA	NO SE UTILIZA	SINÓNIMO
Tejocotes			
Tunas			
Uvas pasa			
Hierbas de olor, especias y condimentos			
Hierbas de olor			
Ablandadores			
Enebros			
Epazote			
Hierbas finas			
Manojitos			
Semillas de hinojo			
Toronjiles			
Yerbas cocidas			
Yerbas crudas			
Yerbas finas			
Especias			
Canela en polvo			
Canela en rajas			
Pimienta blanca			
Pimienta blanca molida			
Pimienta gorda			
Pimienta negra			
Pimienta negra molida			
Pimiento rabioso			
Condimentos			
Ajos deshidratados			
Anís estrellado			
Colorante artificial para alimentos			

	SE UTILIZA	NO SE UTILIZA	SINÓNIMO
Cremor tártaro molido			
Curry en polvo			
Sazonadores en polvo			
Tequesquite			
Tornachiles			
Huevos y tortillas de huevo			
Huevos a la mexicana			
Huevos a la parrilla			
Huevos alborotados			
Huevos divorciados			
Huevos duros en perejil			
Huevos en chile colorado			
Huevos en chile verde			
Huevos guisados			
Huevos hundidos			
Huevos posché			
Huevos rancheros			
Huevos tibios			
Lácteos y derivados			
Búlgaros			
Crema ácida			
Jocoques			
Lactobasilos			

	SE UTILIZA	NO SE UTILIZA	SINÓNIMO
Leche bronca			
Leche condensada			
Leche en polvo			
Leche entera			
Leche evaporada			
Leche pasteurizada			
Leche saborizada			
Leche semidescremada			
Media crema			
Sustitutos de crema			
Pastas			
Canelones integrales			
Caracoles			
Coditos			
Estrellas			
Fettuccini			
Letras			
Letras integrales			
Moñitos			
Municiones			
Pennes			
Spaghetti			
Tornillos			
Tornillos verdes			
Tallarines verdes			
Pescados, mariscos y cortes			
Albures			
Aletas			
Anguilas de mar			
Anillas (calamar)			

	SE UTILIZA	NO SE UTILIZA	SINÓNIMO
Arañas			
Bacalaos secos			
Bagres			
Bogas			
Cabrajos			
Doradas			
Dorados			
Farras			
Filetes			
Franca lotas			
Hueva de pescado			
Juiles			
Lampugas			
Lizas			
Lonchas finas			
Lotas			
Marión			
Martinas			
Medallones			
Merlos			
Ostiones			
Pámpanos			
Pargos			
Percas			
Pescadillas			
Pescados blancos			
Pímpidos			
Reos			
Robalizas			
Rodajas			
Rubias			
Salmonetes			
Sierra			
Supremas			
Tencas			
Truchas salmonadas			

	SE UTILIZA	NO SE UTILIZA	SINÓNIMO
Truchuelas			
Platillos de la antigua cocina mexicana			
Ajolotes			
Clesoles			
Coyametl			
Chilaquiles			
Chichas			
Chilchotes			
Chiles rellenos			
Chimoles			
Entomatadas			
Frijoles gordos			
Guages			
Gusanos de maguey			
Huauzontles			
Juiles			
Mezclapiques			
Minguichi			
Oaxaca			
Mole almendrado			
Mole amarillo			
Mole coloradito			
Mole verde			
Puebla			
Mole de guajolote			
Mole de olla			
Mole de olla vegetariano			
Mole de soya			
Mole fronterizo			
Pipianes			
Tlaxcala			
Mole prieto			

	SE UTILIZA	NO SE UTILIZA	SINÓNIMO
Mole rosa			
Veracruz			
Mole Xico			
Panochas			
Piloncillos			
Pinoles			
Quelites			
Quelomegalo			
Quintoniles			
Salsas de chiles			
Tlacoyos			
Tlemole			
Tornachiles			
Tortas de auauhtle			
Tortas de flor de colorín			
Xoconostles			
Xocoxochitl			
Xocoyoli			
Repostería, panes, masas pasteleras y otras			
Bollitos			
Borrachitos			
Costradas			
Chongos			
Darioles			
Empanadas			
Gaznates			
Helados			
Hojaldre			
Hojuelas			
Marquezotes			
Masas			
Masas agridulces para pasteles			

	SE UTILIZA	NO SE UTILIZA	SINÓNIMO
Masa a la genovesa			
Masa común para pasteles			
Masa de arroz para pasteles			
Masa de buñuelos			
Masa de cremas			
Masa de maíz cacahuatzentli			
Masa de maíz para pasteles			
Masa de maíz y harinas de trigos			
Masa de pan para pasteles			
Masa de polenta			
Masa genovesa			
Masa hojaldre			
Masa para bizcochos			
Masa para cubiletes			
Masa para pastelones			
Masa plegada			
Masa plegada para hojaldre			
Masa real			
Masa real para pasteles			
Masa tierna para pastelones			
Melindres			
Molletes			
Mostachones			

	SE UTILIZA	NO SE UTILIZA	SINÓNIMO
Muéganos			
Muselinas			
Obleas			
Panques			
Pastas dulces de repostería			
Rosquitas			
Soletas			
Torrejas			
Tostadas			
Salsas			
Acaparrado			
Empiñado			
Gran salsa italiana			
Mantequilla de ajo			
Mantequilla de Montpellier			
Mantequilla negra			
Salsa a la francesa			
Salsa borracha			
Salsa cruda			
Salsa de aceites			
Salsa de almendras			
Salsa de chiles poblanos			
Salsa de jitomates crudos			
Salsa de mostaza verde			
Salsa de perejil			
Salsa de soya			
Salsa inglesa			
Salsa morena			
Salsa verde			

	SE UTILIZA	NO SE UTILIZA	SINÓNIMO
Sopas y cremas			
Arroz frito			
Caldos concentrados			
Caldos colados			
Caldo estofado			
Caldo michi			
Caldo tlalpeño			
Caldo xóchitl			
Cremas de queso			
Inglesa			
Jusello			
Sémola italiana			
Sopas blancas			
Sopas de arroz			
Sopa de avellanas			
Sopa de camotes			
Sopa de chícharos			
Sopa de chiles			
Sopa de cebollas			
Sopa de cervezas			
Sopa de elotes			
Sopa de epazotes			
Sopa de fideos			
Sopa de flores de calabaza			
Sopa de frijoles gordos			
Sopa de garbanzos a la mexicana			
Sopa de habas			
Sopa de lenguas			
Sopa de ostras			
Sopa de panes			
Sopa de pescados			

	SE UTILIZA	NO SE UTILIZA	SINÓNIMO
Sopa de porros y papas			
Sopa de verduras			
Sopas espirituales			
Utensilios			
Básculas			
Canastas para tortillas			
Comales			
Flaneros			
Machacador de frijoles			
Metates			
Molcajetes			
Moldes de flan			
Molinillos			
Molinos manuales			
Molinos para especias y nueces			
Morteros			
Prensa para tortillas			
Rodillos			
Tejolotes			
Vegetales y verduras			
Brócoli			
Chayas			
Chicorias			
Cebollines			
Cebollitas de cambray			
Coles moradas			
Endivias			

	SE UTILIZA	NO SE UTILIZA	SINÓNIMO
Habas verdes			
Huauzontles			
Huitlacoques			
Lechugas orejonas			
Lechugas romanas			
Pastinacas			
Poros			
Puerros			
Quintoniles			
Tomatillos			
Xoconostles			
Vísceras			
Carnitas			
Chanfaina			
Chamorros			
Colas			
Cuajar			
Ojos			
Orejas			
Panza			
Queso de puerco			

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

GLOSARIO (Definición de términos)

A continuación se presenta un listado de palabras clásicas de origen indígena castellanizadas en gran parte por su fonética, y vocablos españoles más usados en la alimentación mexicana.

Acociles: Parecen camarones pequeños y viven en agua dulce. Generalmente los venden ya cocidos y se comen en tacos con aguacate y cilantro.

Achiote: Semilla que sirve de condimento y para colorear de rojo los alimentos.

Aguauacle: Huevos de una mosca de los lagos.

Ajolote: Pequeño anfibio autóctono de los lagos mexicanos, cuyo aceite fue usado como purgante y reconstituyente.

Alegría (amaranto): Planta tierna a manera de verdura, con los granos se hacía atole. Actualmente se utiliza como palanqueta suave y es un dulce típico mexicano.

Albóndiga: Bolita de carne molida, pimentada y guisada.

Alegría o amaranto: Planta tierna a manera de verdura, con los granos se hace atole o bien como dulce blando parecido a la palanqueta.

Alfajor: Pasta de almendra, coco o nuez, con pan tostado y rallado, vaciada en moldes.

Ate: Dulce de frutas. La palabra *ate* es la sílaba final de la respectiva fruta : membrill-ate, guayab-ate, etc.

Atole: Bebida de maíz cocido, molido y desleído en agua, combinado con jugo de frutas, cremas, almendras o leche, etc.

Avispas zapotanas: Animales comestibles cuyo panal, huevos, larvas y pulpa se muelen con chile costeño tostado, sal y agua para obtener una salsa con sabor a ajonjolí.

Ayocote: De la familia del frijol pero de mayor tamaño.

Ayosoxiquelite: Flor de calabaza.

Avispas zapatonas: Animales comestibles cuyo panal, huevos, larvas y pulpa se muelen con chile costeño tostado, sal y agua para obtener una salsa con sabor a ajonjolí.

Barbacoa: Carne cocinada al vapor, en hoyo que se cava en la tierra.

Birria: Guisado de carnero con un revoltijo de masa, chiles y especias.

Biznaga: Fruto cactáceo, silvestre, mayor que una piña, de corteza espinada y cuya pulpa jugosa sirve para hacer dulces (acitrón).

Bledo: Planta comestible de tallo rastrero, hojas de color verde oscuro y flores rojas muy pequeñas y en racimos axilares.

Cacahuate: Fruto de un bulbo compuesto de una vaina de corteza rugosa y dos o tres granos blancos en el interior.

Cacahuacincle: Variedad de maíz blando de grano grande, esponjoso, para hacer masas y principalmente pozoles.

Cacao: Fruto del árbol de ese nombre, consistente en una baya que contiene las semillas.

Caguama: Tortuga marina algo mayor que la genérica de concha de carey.

Cajeta: Especie de jalea de leche que se moldea generalmente en cajitas redondas de madera.

Camote: Papa dulce de forma alargada.

Capirotada: Postre hecho de pan blanco frito, azúcar o piloncillo, queso, canela y piñones.

Capulín: Pequeño fruto oscuro, como una uva, dulce.

Capultamal: Tamal de capulín.

Cazón: Especie de tiburón joven del sureste de nuestras costas.

Cilantro: Planta aromática de color verde, usada como condimento en salsas, moles y caldos.

Cecina: Tira de carne salada y seca.

Clemole: Salsa de chile para guisar las carnes y legumbres.

Cocol: Pan que tiene figura de rombo. También se aplica a un tamal de maíz, frijol o miel.

Cochino: Nombre azteca que equivale a dormilón, y que aplicaron a los cerdos que se trajeron de España.

Comal: Disco de barro o de hierro para cocer las tortillas.

Cuajinicuil: Vaina grande y gruesa que contiene varias semillas envueltas en una pulpa que parece algodón, se come cruda pues es refrescante.

Cuetlas: Larvas de la mariposa que pone sus huevecillos en diversas plantas como la chía.

Cuitlacoche: Hongos negros producidos por el agua en la mazorca del maíz. Muy apreciados en la cocina mexicana.

Cupiches: Son las orugas de las mariposas del madroño y cambian su nombre según el lugar donde se les encuentra. Se echan vivas sobre el comal con fuego suave; se rocían con agua y sal y se voltean hasta que quedan dorados. Se comen en tacos con salsa picante.

Chalupas: Tortillas con los bordes levantados, fritas y cubiertas con carne, chile, jitomate y cebolla.

Champurrado: Atole de masa de maíz con agua y chocolate.

Chanfaina: Guisado de menudos con especias.

Charales: Pequeños pescados de los lagos, exclusivos de México.

Charanda: Bebida que se prepara en Michoacán con pulque agrio, miel y chile colorado.

Chayote: Pequeña calabaza de corteza espinosa, muy apreciada cocida.

Chia: Semilla autóctona con la que se hace una bebida refrescante.

Chicle: Leche glutinada, producida por el árbol chicozapote.

Chicha: Bebida primitiva a veces alcohólica, usada en varios países de América, hecha por lo general de maíz, o cereales, piña o frutas tropicales, por fermentación.

Chicharrón: Pellejo de puerco, limpio de pelo, frito en su misma manteca. Crujiente y sabroso.

Chichicuilote: Avecita zancuda de los lagos, de carne muy tierna y delicada.

Chilacayote: Calabaza de cuya pulpa fibrosa se obtiene el dulce conocido por cabello de ángel.

Chilaquiles: Tortillas de maíz cortadas en cuadritos, fritas, salseadas de rojo o verde y adornadas de queso rallado, cebolla, rabanitos, etc.

Chile: El pimiento o aji nacional, de gran variedad de especies.

Chimicuiles: También se le llaman gusanos rosados. Se crían en el maguey y aparecen en el mes de octubre. Para comerse se lavan, se escurren y se secan con un trapo para ponerlos a asar en comal.

Chipotle: Chile verde secado al humo. Se usa habitualmente, encurtido en un caldillo de agua y vinagre, y sazonado con sal, ajo, tomillo y laurel.

Chimole: Guiso de confección burda.

Chinchayote: Nombre de la raíz del chayote cuya fécula es comestible.

Chípile o chipilín: Planta leguminosa cuyas hojas se emplean para sopas y salsas.

Chongos: Cuajada de leche con huevos, almibar y canela.

Cuetlas: Larvas de la mariposa del muerto que pone sus huevecillos en diversas plantas como la chía.

Cupiches: Son las orugas de las mariposas del madroño y cambian su nombre según el lugar donde se les encuentra. Se echan vivas sobre el comal con fuego suave; se rocían con agua y sal y se voltean hasta que quedan doradas: Se comen en tacos con salsa picante.

Empanada: Torta de harina doblada por la mitad y cerrada por el borde, para contener varias viandas.

Escamoles: Larva de hormiga, que cuando están frescas presentan color blanco cremoso y se parecen al arroz inflado.

Estofado: Se aplica a carnes de res, carneros, ternera, vísceras, carnes de aves y de animales silvestres. Se dora la carne por todos lados en suficiente cantidad de grasa caliente. Se quita la carne de la cacerola y se agrega el tomate (si es que se usa); regresar la carne a la cacerola, agregar el líquido y poner en el horno abajo del punto de ebullición (96°C) en una cacerola con tapa. Supervisar la consistencia para espesar el caldo.

Enchilada: Tortilla de maíz aderezada con chile, y rellena de carne, queso, etc.

Ejote: Vaina de frijol verde.

Elote: Mazorca de maíz tierno.

Epazote: Planta aromática condimenticia, llamada el té de México.

Esquite: Grano de maíz tostado, al que se añade durante su confección, sal, azúcar o miel.

Freir: Alta fritura (*Deep Fat Frying*). Sumergir por completo la porción en grasa; este método sella los alimentos de una capa crespita, lo que permite que todo el sabor quede

dentro; tanto la parte externa como la interna tardan el mismo tiempo en su cocimiento (160-250°C)

Frijol: Alubia, oriunda de México, de varios tipos, colores y usos en la alimentación autóctona.

Garnacha: Tortilla gruesa frita con frijoles, carne y chile encima.

Gordita: Pequeña tortilla, más gruesa, conteniendo una variedad de productos desmenuzados y chile.

Guacamole: Pulpa de aguacate, molida con chile y cebolla.

Gusanos de maguey: Son muy blancos, se crían en los magueyes que perforan y se ocultan para ir comiendo de él. Generalmente se asan para ser comidos.

Horchata: Bebida refrescante obtenida de semillas de melón o granos de maíz molidos, con agua, azúcar y limón.

Hormiga chicatana: Hormiga grande y rojiza. Se tuestan para que no se descompongan, para comerlos se les quitan la cabeza y las patas porque raspan. Se hace una salsas con ellos.

Hormiga melera: Se crían debajo de la tierra. Algunas salen de noche a coleccionar la miel que producen las plantas, y se los dan de comer a otras hormigas que son las mieleras con el abdomen dilatado por la gran cantidad de miel que ingieren.

Huauzontle: Ramitas comestibles de una planta conocida como cabellos de árbol.

Iguana: Reptil que pone sus huevos en cavidades que hacen en la tierra, las hay de varias especies, todas comestibles.

Jicama: Tubérculo de carne blanca que se come como fruto refrescante, dulce y jugoso.

Jitomate: Se llama así al fruto rojo de la tomatara; al verde de menor tamaño, se le conoce por tomate.

Jocoque: Preparación alimenticia de gusto ácido, hecho con leche agria.

Juil: Pescadito de lago muy gustoso.

Jumil: Animal que se desarrolla sobre los tallos y entre las hojas secas de los encinos pequeños. Se comen tostados, acompañados de limón y sal.

Lunch: En los países anglosajones, comida que se hace en medio de la jornada, más ligera que el almuerzo continental en razón de la existencia del consistente *brakfast*. El lunch se compone de carnes frías, charcutería, huevos, ensaladas compuestas y sandwiches, acompañados de té, café o cerveza. La palabra *luch* designa también un buffet más frío que se prepara con ocasión de recepciones de muchos invitados. Un lunch de esta clase incluye, además de los consabidos canapés, *petits fours*, quesos, frutos y dulces helados, e incluso algunas piezas más importantes, como aves en *chaud-froid*, pescados en gelatina o jamones glaceados.

Magüey: Agave de donde se extrae el pulque, la bebida tradicional y popular.

Maíz: La gramínea nacional por excelencia.

Mamey: Fruto oval, de pulpa rojiza, muy sabroso.

Mixiote: Membrana de las pencas del magüey, usada para envolver varios condimentos al ser cocinados.

Metate: Piedra tosca rectangular que se emplea para moler maíz, cacao y otros productos, por frotación de una mano de la misma piedra.

Metlapil: Mano del metate.

Mezcal: Aguardiente que se extrae de la piña de un tipo especial de magüey.

Milpa: Sembradío de maíz.

Molcajete: Mortero de piedra o barro cocido para moles especias y chiles para preparar las salsas, por frotación con un tejolote o mano del mismo material.

Mole: Salsa muy compleja que sirve de aderezo a diferentes carnes, de guajolote, pollo, cerdo, etc.

Molinillo: Palillo de madera con una bola estriada en la base, para batir líquidos y especialmente el chocolate, por la frotación de ambas manos.

Mochomo: Carne deshebrada de puerco, frita en manteca, acompañada de guacamole y varios condimentos.

Muéganos: Dulces de harina de trigo, yemas de huevo, anís, manteca, almibar y vino, de laboriosa confección.

Nanche: Fruto como el capulín, redondo, amarillo y de sabor penetrante.

Nixtamal: Maíz cocido con cal, del que se obtiene la misma para hacer tortillas.

Nopal: Hojas de esa cactácea, que se comen cocidas en varios guisos.

Olote: Centro de la mazorca del maíz.

Orégano: Planta silvestre muy usada como condimento en muchos guisos autóctonos.

Pambazo: Pieza de pan blanco, frita con chile y rellena con viandas.

Pambazo: Tortilla de maíz rellena con frijol, carne de cerdo o pollo, chile y especias.

Papatzul: Taco de tortilla con huevo, cubierto con mole de semillas de calabaza, jitomate, epazote y chile.

Peneque: Tortilla gruesa envuelta, cerrada con repulgos, rellena con queso, picadillo de carne y chile, y rebozada con huevo, y frita.

Pibil: De *pib* el horno de la barbacoa, así llamado por los mayas y actuales pueblos de la zona. Las carnes especialmente de venado o de puerco, se envuelven con hojas de plátano para su autococción.

Piloncillo: Azúcar de caña sin refinar de color prieto.

Pínole: Harina de maíz tostada con piloncillo y canela.

Pipián: Especie de mole hecho con semillas de calabaza y chile.

Pulque, neutle u octli: Bebida espirituosa que se extrae del jugo (aguamiel) del maguey; es la bebida popular nacional.

Pulque curado: Pulque al que se le agrega jugo de frutas, almendra molida y otros varios productos para darle un sabor dulce.

Quelite: Hierba comestible que crece en las sementeras.

Quintoniles: Yerba silvestre comestible, conocida también por quelite.

Recaudo: Preparación de jitomate, cebolla, chile y ajo y en ocasiones alguna otra hieba o especia, que sirve como base para numerosos guisos. Existe un dicho significativo: "Recaudo hace comida"

Romeritos: Verdura silvestre usada en varias recetas típicas.

Rompopo: Bebida placentera hecha con aguardiente, leche, huevos y azúcar.

Salteado: Saltear (saute). Técnica de freído en poca cantidad de aceite. Cocimiento efectuado en recipiente abierto, con mínima cantidad de grasa y puede ser terminado en el horno, en recipiente abierto y tamaño moderado.

Sangría: Bebida refrescante que se compone de agua, vino, azúcar y limón.

Sangrita: Aperitivo para acompañar el mezcal o el tequila, compuesto de jugo de jitomate, naranja y limón, pimienta y chile rojo.

Tamarindo: Vaina de una leguminosa, de cuya pulpa se obtienen bebidas y dulces.

Tejocote: Fruto pequeño, amarillo y agri dulce.

Tepache: Bebida obtenida de la fermentación de cáscara de piña y jugo de la misma, piloncillo y clavo de especia.

Tequesquite: Especie de salitre obtenido en los bordes de las lagunas.

Tequila: Aguardiente de mezcal obtenido en la región de este nombre.

Tianguis: Mercado pueblerino.

Ticocos: Larvas barrenadoras que anidan en las rajaduras de los viejos encinos; los campesinos mixtecos las consideran un bocado exquisito. De color marfil parecen de cera y de piel plegada como acordeón.

Tinga: Guisado con carne de puerco, ave, chorizo, legumbres, chiles y especias.

Tlacoyo: Tortilla de maíz grande, rellena de frijoles o de arvejonas.

Tlacuache: Mamífero de pelo largo y suave, hocico fino y orejas pequeñas. Hace su cueva entre las piedras y vive cerca de los maizales. Su carne es sabrosa; se le guisa casi siempre en mole.

Torreja: Rebanada de pan mojada en vino o leche, frita y bañada después en miel o en almíbar.

Torta: Pieza de pan blanco partida por la mitad y rellena de varios condimentos.

Tortilla: El pan nacional, de indiscutible originalidad, con la gran tradición de más de tres mil años.

Totopos: Pequeños trozos de tortillas fritas, para acompañar a los frijoles refritos o para hacer sopas, y también para el guacamole.

Tuna: Fruto dulce del cactus, llamado nopal.

Verdolaga: Planta rastrera de hojas pequeñas pero carnosa, para diferentes guisos.

Víbora de cascabel: Serpiente venenosa que se distingue por tener en el extremo de la cola unos anillos óseos que al moverse hacen un ruido característico. Para prepararla se le corta la cabeza, se abre en canal y se le quita la piel.

Xoconoxtlés: Variedad de tuna agria para saborear los guisados.

Xoloizcuintle: Del náhuatl *xólotl*: monstruo, e *izcuintli*: perro. Perro pelón de talla grande. Su piel es lisa y suave, prácticamente carece de pelo.

Yantar: m. Tributo que pagaban los habitantes de las zonas rurales para el mantenimiento del soberano y del Señor cuando transitaban por el lugar. Manjar o vianda. Comer especialmente al medio día.

Yerbabuena: Hoja aromática para sazonar caldos, guisos y bebidas.

Zapote: Fruta parecida a la manzana en tamaño, deliciosa, de pulpa negra o amarilla. Una especie más pequeña, se conoce por chicozapote.

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
SECRETARÍA ACADÉMICA DE SERVICIOS ESCOLARES
FEP-3



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MEXICO

TÍTULO DE TESIS

Vocabulario controlado:
Propuesta de una lista de términos de uso en la gastronomía mexicana

EGRESADO CITLALLI LAMAS DIAZ
P R E S E N T E

Por la presente tenemos a bien comunicar a usted que, después de revisar el trabajo cuyo título aparece al margen, cada uno de nosotros, como miembro del sínodo, emitimos nuestro dictamen aprobatorio, considerando que dicho trabajo reúne los requisitos académicos necesarios para presentar el examen oral correspondiente.

A T E N T A M E N T E
"POR MI RAZA HABLARA EL ESPÍRITU"
Cd. Universitaria D.F., a 20 de agosto del 2003

TESINA:

NOMBRE SINODALES:	ANTIGÜEDAD EN LA UNAM	FIRMA DE ACEPTACIÓN DEL TRABAJO ESCRITO
-------------------	-----------------------	---

Presidente (ASESORA)

BIOL. ISABEL CHONG DE LA CRUZ 01-01-71

Vocal:

LIC. MA. DEL LOURDES ROVALO S. 01-04-81

Secretario:

LIC. MA ANGELA TORRES VERDUGO 01-08-81

Suplente:

LIC. CESAR A. RAMÍREZ VELAZQUEZ 08-05-80

Suplente:

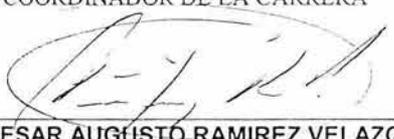
CHEF. EUTIMIO ORTIZ SORIANO SIN.EXT

No. DE CUENTA:
9451272-2

GENERACIÓN:

1993-1997
AÑO (ingreso-egreso)

Vo. Bo.
COORDINADOR DE LA CARRERA


LIC. CESAR AUGUSTO RAMIREZ VELAZQUEZ

C.c.p. El Alumno
C.c.p. Secretaría Académica de Servicios Escolares
C.c.p. División de Estudios Profesionales
C.c.p. Coordinación de la Carrera.