



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

---

---

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

COLEGIO DE HISTORIA

“LA ASIGNATURA HISTORIA Y TEORÍA DE LA  
GASTRONOMÍA MEXICANA: FORMULACIÓN Y EJECUCIÓN  
DE UN PROGRAMA DE ESTUDIOS PARA LA LICENCIATURA  
EN GASTRONOMÍA DE LA UNIVERSIDAD CIENTÍFICA  
LATINO AMERICANA DE HIDALGO.  
CICLO 2005-2006”

**INFORME ACADÉMICO**  
POR ACTIVIDAD PROFESIONAL  
QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE  
**LICENCIADA EN HISTORIA**  
PRESENTA  
**MARTHA JULIETA GARCÍA GARCÍA**

ASESOR: MTRO. GIBRAN IRVING ISRAEL BAUTISTA Y LUGO



Noviembre, 2010



Universidad Nacional  
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

**Biblioteca Central**



**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.

## Agradecimientos

Es muy importante para mí señalar que este trabajo es producto del Seminario de titulación organizado por las Coordinaciones de Historia en los Sistemas Escolarizado y de Universidad Abierta y Educación a Distancia de la Facultad de Filosofía y Letras, en el año 2008, ya que se convirtió en una inmejorable opción para concluir esta fase de estudio. Mayor énfasis y mi más sentido agradecimiento a los sinodales lectores de este Informe, Doctores Atzin Julieta Pérez Monroy, Alberto Betancourt Posada, a los Licenciados Juan Manuel Romero García, Rubén Octavio Amador Zamora y al Maestro Gibrán Irving Israel Bautista y Lugo, por su entusiasmo, comentarios y consejos para mi propuesta de trabajo.

Con especial cariño y gratitud a Reyna, Francisco, Vicky, Alain, Michelle y Paco, por su paciencia, consejos y apoyo.

Quiero hacer un reconocimiento a todas las personas que se dedican a cocinar y a los estudiosos de tan rico banquete.

## ÍNDICE

<b>Introducción</b>	6
<b>Capítulo I. La institución</b>	9
1.1. Universidad Científica Latino Americana de Hidalgo. Antecedentes históricos	9
1.2. Objetivo de la institución	11
1.3. Marco legal en el que se desenvuelve la institución	11
1.4. Oferta académica	12
1.5. Población estudiantil de la UCLAH	13
1.6. Perfil de los profesores de la UCLAH	15
<b>Capítulo II. Historia y teoría de la gastronomía mexicana en el Plan de estudios de la Licenciatura</b>	17
2.1. Plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía en la UCLAH	17
2.2 La asignatura “Historia y teoría de la gastronomía mexicana” dentro del plan de estudios	19
2.2.1. Objetivos de la asignatura	20
2.2.2. Plan de estudios inicial de la asignatura	20
2.3. Modificación al plan curricular de la Licenciatura	22
<b>Capítulo III. Experiencia profesional en docencia: problemas y soluciones</b>	23
3.1. La asignatura “Historia y teoría de la gastronomía mexicana” en los periodos septiembre – diciembre 2005 y enero – abril 2006.	23

3.1.1. Formulación del nuevo programa	24
3.1.2. Planeación diaria y experiencia cotidiana	30
3.1.2.1. La planeación diaria	30
3.1.2.2. La experiencia cotidiana	31
3.1.3. Problemas en clase y soluciones o de cómo se fueron afrontando los obstáculos	34
3.1.4. Materiales: libros, vídeos, recursos didácticos	36
3.1.4.1 Materiales recuperados del programa anterior	37
3.1.4.2. Materiales contruidos y utilizados para el programa nuevo	38
3.1.5. Evaluación	39
3.1.5.1. Evaluación diaria	39
3.1.5.2. Evaluación por medio de exposición de temas en clase	39
3.1.5.3. Reportes	40
3.1.5.4. Examen	40
3.2. Los cursos sabatinos: periodos septiembre-diciembre 2005 y enero – abril 2006	41
3.2.1. Planeación	42
3.2.2. Materiales	42
3.2.3. Implementación	43
3.2.4. Experiencia	53

3.2.5. Evaluación	54
3.2.6. Problemas y soluciones para cada uno de los temas	55
3.3. Relación entre la asignatura y los cursos sabatinos	56
3.4. Balance de la experiencia profesional obtenida	56
<b>Conclusiones</b>	60
<b>Bibliografía</b>	65
<b>Anexos</b>	68
<b>Anexo 1. Plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía (año 2005)</b>	68
<b>Anexo 2. Programa de la asignatura “Historia y teoría de la gastronomía mexicana”</b>	69
-Objetivo General de la asignatura	
-Objetivos Específicos	
-Vínculos de la asignatura con los objetivos generales de la licenciatura	
-Temas y subtemas	
<b>Anexo 3. Material didáctico I. Fichas de contenido temático para el desarrollo de la materia</b>	72
-El origen: la Prehistoria	
-Una planta fundamental: el maíz	
-Tetralogía alimentaria: maíz-fríjol-calabaza-chile	
-El abasto de los productos	
-Los manuscritos, libros de cocina y recetarios	
-Resultado de un debate: <i>slow food</i> – <i>fast food</i> (comida lenta – comida rápida)	
<b>Anexo 4. Material didáctico II. Fichas de contenido temático para el desarrollo de los cursos sabatinos</b>	92
- Primer Curso “Patrimonio gastronómico en México”	
- Segundo curso “Cocina oaxaqueña”	
- Tercer curso “El estudio de la tradición culinaria en el estado de Hidalgo”.	

## **Introducción**

Este trabajo tiene por objetivo presentar mi experiencia profesional docente en la formulación de un programa de estudios y su ejecución a nivel licenciatura. Se trata de la asignatura “Historia y teoría de la gastronomía mexicana”, que impartí en la Licenciatura en gastronomía de la Universidad Científica Latino Americana de Hidalgo (UCLAH) ubicada en la ciudad de Pachuca, entre los meses de septiembre de 2005 a mayo de 2006.

En el primer capítulo de este informe académico por actividad profesional expongo las características y el contexto de la institución en la que desarrollé esta práctica. Refiero cómo encuentro la escuela, cuáles son sus antecedentes en la capital hidalguense y quienes son los diferentes actores, es decir, alumnos, maestros y autoridades universitarias, así como las reglas para cursar y aprobar la licenciatura.

En el segundo capítulo presento la ubicación de la asignatura que impartí dentro de la estructura del Plan de estudios de la Licenciatura en gastronomía. En esta parte del informe describo el programa de estudios de la asignatura “Historia y teoría de la gastronomía mexicana” que fue preparado antes de mi incorporación a la institución, con el fin de tener este antecedente para exponer más adelante, la propuesta que desarrollé, con la que cursaron la asignatura las dos primeras generaciones de la licenciatura.

En el tercer y último capítulo expongo mi actividad profesional en tres grandes partes: el desarrollo del nuevo programa, donde indico qué se modificó y cuales fueron los planteamientos nuevos; la ejecución del programa en las sesiones cotidianas con los alumnos, donde señalo los logros, problemas y soluciones que fueron apareciendo en la implementación del programa. En este apartado ofrezco una descripción del desarrollo de la materia con los alumnos, los resultados que se lograron, las situaciones que no se pudieron solventar y también la

retroalimentación que los mismos estudiantes aportaron al curso. Finalmente expongo la experiencia de los cursos sabatinos extra curriculares que enriquecieron la ejecución del programa.

Al ser una carrera que se cursa en cuatrimestres, tuve la oportunidad de dar la asignatura a dos grupos distintos. Estas circunstancias me permitieron corregir y comparar la aplicación del programa de la materia. Aquí he expuesto las experiencias exitosas en el primer grupo, las que se fueron repitiendo para el segundo, las nuevas propuestas para abordar un tema que había resultado poco significativo la primera vez, y las modificaciones que tuvieron mejores resultados para la segunda. En este capítulo, se pueden revisar los alcances de la aplicación del nuevo programa de la materia, además de su planeación y configuración.

Una parte importante de mi experiencia docente se centró en los cursos que se programaron para los sábados, ya que se pensaron como complemento de las sesiones curriculares. Aunque no fueron obligatorios y permitían el ingreso de cualquier persona fuera de la comunidad universitaria, con el único requisito de que se interesara en el tema, estos cursos profundizaron el proceso de construcción de conocimiento con los estudiantes de la licenciatura. Se programaron tres: uno con carácter introductorio, y los otros dos con una modalidad de seminario-taller<sup>1</sup>.

En los Anexos incluyo los documentos que respaldan el desempeño de mi actividad docente; se trata de documentos de carácter institucional, como los planes de estudios y el mapa curricular; así como documentos de carácter didáctico, como las fichas de contenido temático que construí para las diferentes sesiones de clases.

---

<sup>1</sup> Para aprender de una cocina regional que trasciende fronteras como lo es la oaxaqueña y que cumplía el requisito de ser lo más inmediato a los alumnos, la cocina hidalguesa.

Al llevar a cabo la descripción de los cambios que propuse para tener un programa distinto de la asignatura “Historia y teoría de la gastronomía mexicana”, pretendí que la reflexión se orientara a comprender la importancia del tema como parte del patrimonio cultural intangible, perteneciente a aportaciones específicas, en función de la historia de sus prácticas alimentarias.

De reciente aparición en nuestro contexto cultural, el tema de la gestión del patrimonio se presenta como una oportunidad para recuperar su importancia. Podemos coincidir con algunas propuestas de que el patrimonio es una construcción cultural, sujeta a cambios en función de los acontecimientos históricos y sociales<sup>2</sup>. De su estudio e interpretación, depende que se integre o, mejor dicho, que lo integremos a nuestra vida cotidiana. Por este motivo, es importante que quienes están en formación escolar no se desliguen del conocimiento de su patrimonio cultural, con el que conviven todos los días.

Traté de incidir en los futuros cocineros, chefs o restauranteros que se formaban en la UCLAH, para que reconocieran su papel vinculante entre el patrimonio cultural intangible –como es la cocina–, y la comunidad que les rodea, desde la más inmediata, que es su familia, hasta aquella donde se insertarán en el trabajo, como entre los visitantes o turistas. Traté de que los estudiantes establecieran una relación real de lo aprendido y lo aplicable de su carrera. Probablemente parece un objetivo muy ambicioso, sin embargo, la intención era acercar a los alumnos con su objeto de estudio más inmediato.

Entre los retos sustantivos de mi actividad profesional, el que más me importó fue que mi práctica docente fuera capaz de conectar los intereses de un estudio eminentemente técnico, como la gastronomía, con la profundidad histórica de sus saberes, costumbres y particularidades regionales.

---

<sup>2</sup> BALLART, Hernández, Josep y Jordi Juan i Tresserras, *Gestión del patrimonio cultural*, Edit. Ariel, S. A., Barcelona 2001.

## Capítulo I

### La Institución

#### 1.1 La Universidad Científica Latino Americana de Hidalgo. Antecedentes históricos<sup>3</sup>

El Grupo Londres de Pachuca se fundó en el año de 1987 por iniciativa de los señores Guillermo Márquez Ramírez y María de Jesús Camacho de Márquez. El 2 de septiembre, se llevó a cabo la apertura de actividades en la escuela secundaria particular “Colegio Londres de Pachuca, A. C.” incorporada a la Secretaría de Educación Pública (SEP). Inicialmente, su domicilio se ubicó en Avenida Cuauhtémoc 1100, Colonia Maestranza, en la ciudad de Pachuca, estado de Hidalgo<sup>4</sup>.

Dos años después, se colocó la primera piedra de lo que serían las nuevas instalaciones de la Secundaria y la Preparatoria Colegio-Londres de Pachuca, también incorporada a la SEP, en una nueva ubicación, el número 402 de la Avenida del Roble en el Fraccionamiento Villas del Álamo.

En el primer domicilio, el de Cuauhtémoc 1100, se conservó la Primaria con el mismo sistema de incorporación a la SEP, inició sus actividades en el ciclo escolar 1990 – 1991. Un año después y para obtener todos los niveles de educación básica, se abrió el Preescolar Colegio Londres, en ese mismo edificio.

Después de un estudio de mercado a nivel estatal, el Consejo de Administración de Grupo Londres-Pachuca, planteó nuevas estrategias de crecimiento, que incluyeron la apertura de la Universidad Científica Latino Americana de Hidalgo

---

<sup>3</sup> Esta información se consultó en la página de la Universidad: <http://www.uclah.edu.mx/historia.htm>, marzo 2009.

<sup>4</sup> De acuerdo con la nueva información que presenta la página web es Colegio Londres-UCLAH, consultada en marzo 2010.

(UCLAH), con las mismas características del complejo educativo del Grupo Londres-Pachuca: una institución de carácter privado e incorporada a la SEP.

La nueva institución de nivel superior inició actividades en agosto de 1993 con cinco licenciaturas por semestre: Administración, Administración de Empresas Turísticas, Contaduría, Derecho y Mercadotecnia.

Tres años después de su apertura, la UCLAH propuso establecer nuevos planes y programas de estudio cuatrimestrales. Estos fueron aceptados por la Secretaría de Educación Pública, ya que “cubren las necesidades y expectativas de un sector de la población estudiantil, por ser un esquema que ofrece mayor rendimiento y aprovechamiento a corto plazo”.<sup>5</sup>

De acuerdo con la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior (ANUIES) uno de los retos que México tendría que enfrentar sería el desarrollo de infraestructura para atender la creciente población, en todos los niveles, incluyendo por supuesto el superior. Por otra parte, se enfrentaría con el reto de diseñar sistemas pedagógicos que recurrieran a un uso más eficiente de recursos, tiempos, formas y espacios de aprendizaje.<sup>6</sup> Estos fueron los argumentos institucionales que sirvieron de base a la expansión de la oferta educativa de la UCLAH.

La Licenciatura en Gastronomía se abrió en septiembre de 2005, impulsada por la rectora Begoña Márquez Camacho. Al año siguiente la adecuación de la antigua cafetería de la UCLAH resultó en el nuevo laboratorio culinario, es decir, el sitio donde los alumnos llevarían a cabo las clases prácticas de esta carrera.

---

<sup>5</sup> <http://www.uclah.edu.mx/historia.htm>, marzo 2009.

<sup>6</sup> *La educación superior en el siglo XXI. Líneas estratégicas de desarrollo. Una propuesta.*, Acciones ANUIES, 1998, p. 9, en [http://www.anui.es/servicios/d\\_estrategicos/documentos\\_estrategicos/21/entrada.html](http://www.anui.es/servicios/d_estrategicos/documentos_estrategicos/21/entrada.html), consultada el 25 de junio de 2008.

## **1.2 Objetivo de la institución**

La Universidad Científica Latinoamericana de Hidalgo, se ha planteado la labor de proporcionar una estructura escolar que brinde a los estudiantes, desde los 4 años de edad y hasta nivel profesional, opciones educativas en la capital del Estado de Hidalgo.

En el documento de promoción de la UCLAH de su página electrónica, la institución establece su misión en términos generales: “Formar individuos por medio de la educación, con altos valores humanos, competentes, con espíritu emprendedor, que sean útiles a ellos mismos y a la sociedad. Ser una institución reconocida por la excelencia académica, los valores humanos y culturales de [sus] egresados<sup>7</sup>.”

Esta orientación fue producto del estudio de mercado realizado por los socios del Grupo Londres. Es claro que, por lo menos en un principio, los objetivos de la institución estuvieron vinculados al desarrollo de un mercado laboral que satisficiera las necesidades empresariales de la zona. En cuanto al ámbito de educación superior, la UCLAH pretende ofrecer a los alumnos opciones de estudios para formar profesionistas que se inserten en el mercado laboral de la zona, con el objetivo de evitar su desplazamiento fuera de Hidalgo.

## **1.3 Marco legal en el que se desenvuelve la institución**

El Grupo Londres tiene registro ante la Secretaría de Educación Pública en el Estado de Hidalgo en el subsistema de Escuela Preparatoria Particular Incorporada (EPPI), escolarizada y semestral con la clave EMS-3/160. Para la Universidad Científica Latino Americana de Hidalgo no se encontró registro oficial vigente (año 2006); sin embargo, el Programa de Estudios correspondiente a la Licenciatura en Gastronomía cuenta con el reconocimiento de validez oficial de estudios, RVOE 2005655 del 28 de octubre de 2005. Este dato pondera la

---

<sup>7</sup><http://www.uclah.edu.mx/historia.htm>, marzo 2009.

trascendencia de la labor de planeación y ejecución de las asignaturas de la Licenciatura, en particular la de “Historia y teoría de la gastronomía mexicana”, cuya retroalimentación se logró antes del reconocimiento de validez oficial.

#### **1.4 Oferta académica**

La UCLAH en el contexto educativo estatal y nacional, se presenta como opción para una población predominantemente joven, cuyas edades laborales también se encuentran en el rango de población económicamente activa, siendo al mismo tiempo, personas que potencialmente demandan tanto educación superior como actividad laboral, en rangos de edades diferentes a otras opciones educativas.

A las licenciaturas iniciales de la UCLAH, Derecho, Contaduría, Administración, Mercadotecnia y Administración de Empresas Turísticas; se sumó la de Gastronomía; en la modalidad cuatrimestral de lunes a viernes en horarios matutino y vespertino, excepto la de Gastronomía que sólo ofrece matutino. También cuenta con la modalidad bimestral en las primeras cinco carreras, los alumnos deben acudir los viernes en un horario de 16:00 a 20:00 horas y sábados de 8:00 a 14:00 horas. Esta opción está orientada para personas que trabajan y no tienen flexibilidad de horario.

La UCLAH brinda ocho especialidades y dos maestrías los viernes de 17:00 a 22:00 horas y sábados de 8:00 a 13:00 horas. Aunque están abiertas a todo público, las especialidades están articuladas a la licenciatura como una opción para la titulación y son en Derecho Penal, Administración de Recursos Humanos, Administración de Empresas Gastronómicas, Mercadotecnia Turística, Finanzas, Impuestos, Habilidades Directivas y Derecho Corporativo.

Por su parte, se ofrecen las maestrías en Administración y Gestión Empresarial y Alta Dirección de Relaciones Comerciales.

Se puede observar que, tanto las licenciaturas como las especialidades y maestrías van encaminadas a los servicios. Esta orientación corresponde con la

política estatal de la primera década del siglo XXI, para dotar de infraestructura y vías de comunicación para el desarrollo del sector terciario de la economía hidalguense.

### **1.5 Población estudiantil de la UCLAH**

La Universidad Científica Latino Americana de Hidalgo se enfoca en varios sectores de la población para atraerlos como estudiantes de sus diversas licenciaturas, maestrías, cursos y diplomados.

El nivel licenciatura se dirige a jóvenes egresados del nivel medio superior (bachillerato) que le antecede, aunque también personas que trabajan y no necesariamente hayan concluido el bachillerato recientemente.

El acceso a la licenciatura es relativamente sencillo. Para ingresar no se aplica un examen de selección, ni se pide una calificación mínima del nivel educativo procedente, lo que hace que el perfil real de los alumnos no corresponda con el deseado necesariamente. Los requisitos de ingreso se resumen en pagar la inscripción y colegiaturas mensuales.

En el caso específico de la Licenciatura en Gastronomía, el periodo 2005-2006 supuso el ingreso de algunos alumnos cuyas expectativas no correspondían con el planteamiento del plan y programa de estudios, ya que consideraban que no tendrían que hacer trabajos de investigación, únicamente “labores de cocina”.

En el periodo 2005-2006 las edades de los alumnos variaron. El grueso de la población estaba entre los 18 y 30 años, sin embargo, de una licenciatura a otra o en una misma, entre un grupo y otro, se podían encontrar personas entre 40 y 60 años. También el género de los estudiantes dependía de la carrera, en el caso de la de Gastronomía, por ejemplo, había entre 60 y 70% mujeres y el resto hombres. En otras carreras como Derecho o Administración ocurría lo contrario al dato anterior. Gran parte de los alumnos provenían de la capital del Estado de Hidalgo, aunque también de otras localidades cercanas a Pachuca como Actopan,

Ixmiquilpan, Mineral del Monte, Acayuca, Tulancingo, Tezontepec o Alfajayucan; en menor porcentaje provenían de zonas más alejadas, como Mixquiahuala, Tula, Tepeji del Río, Ciudad Sahagún o Calnali, en la Huasteca<sup>8</sup>.

El planteamiento institucional el programa de la Licenciatura en Gastronomía, está orientado en formar “profesionales capaces de desarrollarse en la industria de servicios, alimentos y bebidas, realizando funciones de planeación, administración y operación en la producción de alimentos, a partir de elementos científicos y tecnológicos avanzados, así como una visión del fenómeno gastronómico y de sus implicaciones culturales”.<sup>9</sup>

Se siguen los trámites regulares para ingreso en nivel superior, considerando el perfil requerido del alumno, el de egresado de bachillerato en el área económica administrativa y se hace énfasis en que se tenga “gusto e interés por el arte culinario”, así como que “cuenta con la habilidad en la preparación y administración de alimentos y bebidas”.<sup>10</sup> Estos aspectos son destacables, sobre todo, porque se hace énfasis en las habilidades físicas o aptitudes para el desarrollo administrativo, no tanto por la investigación documental o de campo, ya que es una carrera técnica que incluye materias teóricas como la que me tocó impartir, pero no se destaca esa característica.

Esta Universidad ofrece, como campo de trabajo para esta Licenciatura en Gastronomía, insertar a los egresados en restaurantes, hoteles, spas, cocinas industriales, cruceros, despachos y consultorías independientes, centros de convenciones, clubes públicos o privados, fábricas de productos alimenticios y docencia. Al concluir los estudios, las materias de estudio habrían aportado los elementos necesarios para que se trabaje elaborando programas de calidad para el manejo higiénico de los alimentos, así como la planeación de menús para

---

<sup>8</sup> Datos obtenidos de una conversación con la Coordinadora de la Licenciatura en Gastronomía, septiembre de 2009.

<sup>9</sup> Tomado del políptico que la UCLAH generó para la difusión de la Licenciatura en Gastronomía, 2005.

<sup>10</sup> *Ibidem*.

comedores industriales y restaurantes, elaborando planes de comercialización de los servicios de alimentos y bebidas.<sup>11</sup>

La UCLAH atendió un número aproximado de 1,500 alumnos en las diferentes licenciaturas desde que se creó y hasta el 2006, que es el año que se reportará en este trabajo. La Licenciatura en Gastronomía inició en el año 2005 con un grupo de 18 alumnos, para 2006 se inscribieron 16. En el primero se dieron de baja seis personas y en el segundo dejaron de asistir tres personas en el transcurso del cuatrimestre. Las razones de la deserción son diversas, la más común fue la falta de pago de las mensualidades, por lo que la escuela no les permitía presentar los exámenes programados, ni entrega de trabajos y se anulaba su calificación. En otros casos, los alumnos encontraron que el desarrollo de sus clases no correspondía con sus expectativas.

La escuela se puede ubicar como una institución que atiende a personas de clase media, por lo general los alumnos más jóvenes, hijos de comerciantes de la zona o de las localidades referidas. Los que trabajan se supone que pagan sus estudios y también se otorgan becas de hasta un 40% del costo total.

### **1.6 Perfil de los profesores de la UCLAH**

La UCLAH cuenta con setenta profesores aproximadamente para impartir las asignaturas de sus seis carreras. Ello implica que un maestro no sólo da clases en una licenciatura, sino en dos o tres; o bien, en una carrera puede participar compartiendo varias asignaturas. Pocos son los que trabajan tiempo completo, ya que la mayor parte son contratados por horas.

El profesorado ejerce la docencia de acuerdo con algunos aspectos de la carrera que haya estudiado: Matemáticas Financieras, Legislación Turística, Principios de Administración, Comunicación Oral y Escrita, Introducción a la Informática, Historia de la Cultura, Inglés Básico o Francés Avanzado, etcétera. Algunos de ellos fueron egresados de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH), otros de la

---

<sup>11</sup> *Ibidem.*

Universidad Politécnica de Pachuca (UPP). Para el tema de gastronomía, de los Institutos técnicos de Pachuca o de Puebla especializados en alimentos y su preparación. En mi caso, de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Sin embargo, no por ser mi carrera la gastronomía, sino Historia y porque había una asignatura que aparentemente se relacionaba con la historia de “algún tema”, y los responsables de la coordinación de la Licenciatura suponían que mi formación garantizaba la impartición de los contenidos de esta materia.

La mayoría de los profesores también trabajaban en otras instituciones educativas de nivel superior como la UAEH, tanto en el campus Pachuca como Tizayuca; el Centro Hidalguense de Estudios Superiores (CENHIES) o en el Instituto Tecnológico Latinoamericano (ITLA), por mencionar algunos de los más frecuentes<sup>12</sup>.

Cabe una reflexión que durante todo el curso se puso de manifiesto y que refleja la realidad del florecimiento de instituciones privadas que acogen a un número importante de estudiantes no admitidos en instituciones públicas. Aunque la institución lleva el nombre de Universidad, no alude a su condición de universalidad. Es, en gran medida, una escuela de formación técnica, como suelen ser muchas de las que han surgido a nivel nacional, como una respuesta a una demanda laboral-inmediata, que a la satisfacción de un problema social a largo plazo. No se trata de una universidad pública, ni de un instituto. Se trata del recinto en el que se otorga un título como licenciado en alguna materia, apto para ejercer, sin que se tengan los conocimientos necesarios y en algunos casos para hacerlo y con ello se busca abatir, pero se satura, un mercado laboral cada vez con mayor competitividad y menor eficacia, encaminado a la proliferación del autoempleo o en el mejor y menor de los casos de un eslabón para otros estudios.

---

<sup>12</sup> Datos obtenidos de una conversación con la Coordinadora de la Licenciatura en Gastronomía, septiembre de 2009.

## Capítulo II

### Plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía

#### 2.1 Plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía

En la Universidad Científica Latinoamericana de Hidalgo (UCLAH), durante el ciclo 2005-2006 la Licenciatura en Gastronomía era nueva, como también lo ha sido para el resto del sistema estatal de educación y para el propio país que se ha insertado en esta nueva forma de investigación de aspectos de la vida cotidiana de los pueblos.

La licenciatura está organizada en diez cuatrimestres para cursarla en tres años y cuatro meses. El perfil del alumno que ingresa es de una persona que cuenta con bachillerato en el área económico-administrativa, de acuerdo con lo que se publica en la convocatoria de la página web de la UCLAH; que posea gusto e interés por el arte culinario y habilidad en la preparación y administración de alimentos y bebidas.<sup>13</sup>

El alumno cursa 64 asignaturas, realiza prácticas profesionales, servicio social y, para su titulación tiene varias opciones: presentar una tesis, o bien, hacer el examen general de conocimientos de la Secretaría de Educación Pública; también puede titularse por promedio general superior a 9.

En todos los cuatrimestres se combina una o dos materias de tipo teórico con seis prácticas, en algunos casos, existen asignaturas compartidas con otras licenciaturas como la de Administración de Empresas Turísticas. La propia naturaleza de esta licenciatura, hace necesario que se tengan más materias prácticas que teóricas.

---

<sup>13</sup> Estos datos se tomaron de la página web <http://www.uclah.edu.mx/gastroprin.htm>, marzo de 2009 y de los impresos de difusión para la Licenciatura en Gastronomía.

Según el plan de estudios preparado para abrir la Licenciatura en gastronomía, esta está orientada a formar profesionales capaces de insertarse para su desarrollo en el área de prestación de servicios, alimentos y bebidas; realizando funciones de planeación, administración y operación en el proceso de producción de alimentos a partir de elementos científicos y tecnológicos avanzados. Asimismo, adquiere y explica una visión del fenómeno gastronómico y sus implicaciones culturales.<sup>14</sup>

Los chefs o gastrónomos, al concluir los cursos de esta licenciatura, tienen varias vertientes o áreas de trabajo como:

*“establecimiento de programas de calidad para el manejo higiénico de los alimentos, planeación de menús para comedores industriales y de restaurante, desarrollo en restaurantes, hoteles, spas, cocinas industriales, cruceros; despachos y consultorías independientes, escuelas y docencia; centros de convenciones, clubes públicos y privados, fábrica de productos alimenticios.”<sup>15</sup>*

En esta licenciatura el mapa curricular señala diez cursos cuatrimestrales, cada uno con extensión de catorce semanas, con cinco días laborales y jornadas de cinco a seis horas por día. Los créditos totales varían en cada asignatura.

Hacia la mitad de la carrera se empiezan a cursar otras asignaturas que por sus características se desarrollan básicamente por medio de trabajos prácticos. Estas actividades están directamente relacionadas con el desempeño profesional y se trata de aproximadamente de veintitrés materias.

Hacia el noveno y décimo cuatrimestres se inician las Prácticas Profesionales, en la que la estructura de la propia Universidad, plantea llevarlas a cabo fuera del ámbito del Estado de Hidalgo, conjuntamente con las que se hacen en la

---

<sup>14</sup> <http://www.uclah.edu.mx/gastroprin.htm>, en Objetivo de la carrera, marzo de 2009. (Anexo 1, Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía del año 2005)

<sup>15</sup> <http://www.uclah.edu.mx/gastroprin.htm>, en Áreas de trabajo, marzo de 2009.

licenciatura de Turismo, por lo general se hace en sitios de “sol y playa”, esto resta un poco la posibilidad de un desarrollo más cercano a la realidad que encontrará el egresado al concluir todos los cursos y se aleja de uno de los objetivos de la institución, de formar profesionistas que se desenvuelvan en el medio local. Para complementar este plan, se organizan Cursos, Talleres o Seminarios sabatinos con duración mínima de un mes en los que se pretende hacer prácticas e investigación de temas específicos que la propia licenciatura trata con menor sistematización o profundidad, se cuenta con la posibilidad de invitar a especialistas que ofrecen otra perspectiva a los alumnos.

En el último cuatrimestre se cursa el Seminario de Investigación, se encamina a la presentación de un trabajo final respecto de algún tema que a lo largo de la licenciatura hubieran tratado y se quiera hacer con mayor fundamentación o bien de algún tema novedoso y sugerente en el ámbito de la carrera. No es una tesis, sin embargo el resultado puede utilizarse en el caso de que se opte por su realización para concluir los estudios.

## **2.2. La asignatura Historia y teoría de la gastronomía mexicana dentro del plan de estudios**

La materia Historia y teoría de la gastronomía mexicana (clave 0107) se imparte en el primer cuatrimestre de la licenciatura con un valor de 42 créditos, asignada dos días a la semana en sesiones de dos horas cada una en modalidad presencial, igual que el resto de la carrera, de acuerdo con el Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía en el año 2005.

Comparte algunas asignaturas de la carrera de Administración de Empresas Turísticas, como Patrimonio Turístico, Legislación Turística, e idiomas: inglés o francés; en otros casos también conlleva temas de estudio con la de Contabilidad, como en los casos de Matemáticas Básicas y Financieras, Principios de

Administración, de Contabilidad, de Derecho, Informática, Fundamentos de Mercadotecnia y Economía.

### **2.2.1. Objetivos de la asignatura**

En el objetivo del plan de estudios institucional de la licenciatura se plantea el siguiente objetivo para la asignatura Historia y teoría de la gastronomía:

Los alumnos que cursen esta materia conocerán las aportaciones teóricas que se han dado en la gastronomía de México, asimismo serán capaces de construir elementos epistemológicos y metodológicos acerca del fenómeno culinario en el país<sup>16</sup>.

Ahora bien, es un objetivo general y ambicioso, de él deberían derivarse otros que consideren el perfil que la propia Universidad marca como necesarios para la admisión de los alumnos. No se aclara a qué aportaciones técnicas se refiere.

### **2.2.2. Plan de estudios institucional de la asignatura**

El plan de estudios que me entregaron en la UCLAH al ser contratada para enseñar la asignatura Historia y teoría de la gastronomía mexicana está dividido en tres amplios temas: Introducción a la Historia, Historia de la gastronomía mexicana y Teoría gastronómica. A partir de cada uno, el plan se divide en varios subtemas, que siguen siendo muy generales<sup>17</sup>.

Así, Introducción a la Historia se divide en conceptos y definiciones. Historia de la gastronomía mexicana abarca siete subtemas: Corrientes de la gastronomía mexicana, gastronomía indígena, espacios de la mujer en la cocina, El maíz, El trigo, Profesionales de la cocina mexicana y Manuscritos de la cocina mexicana.

---

<sup>16</sup> Se puede analizar esta discusión en la página 69 de este Informe.

<sup>17</sup> Anexo 2, Programa de la asignatura Historia y teoría de la gastronomía mexicana.

Por último, Teoría gastronómica está compuesta por Corrientes teóricas y Hacia una corriente teórica mexicana.

Temas <sup>18</sup>	Subtemas
1.INTRODUCCIÓN A LA HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN	1.1. Conceptos: Historia, alimentación, gastronomía. Patrimonio Cultural, Patrimonio Intangible. Vida cotidiana. 1.2. Definiciones: Historia de la alimentación en el mundo (cuadros cronológicos). Historia de la alimentación en México (cuadros cronológicos).
2.HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA	2.1. Antecedentes: Pueblos prehispánicos. Mestizaje cultural y de alimentos. El siglo XIX. Los cambios en el siglo XX. 2.2. Cocinas regionales tradicionales. 2.3. Herbolaria y alimentación. 2.4. El Maíz. 2.5. El Trigo. 2.6. Productos de América y del resto del mundo en la cocina mexicana. 2.7. Personas, personajes, profesionales de la cocina mexicana. 2.8. Manuscritos e impresos de la cocina mexicana.
3.VIDA COTIDIANA Y COCINA MEXICANA	3.1. Procesos productivos, comercialización y abasto. 3.1.1. Tianguis, paríán, ferias, mercados y centrales de abasto. 3.2. Fiesta – comida. 3.2.1. Ciclo de vida humana – ciclos agrícolas y celebración con platillos y alimentos característicos. 3.3. Evolución de los espacios dedicados a la cocina. 3.4. Cultura popular (refranes y canciones) y utensilios de cocina. 3.5. Arte y cocina. 3.5.1. Arte popular utilitario y artesanía. 3.5.2. Arte académico. 3.5.3. Cine y cocina. 3.6. Bebidas y alimentación. 3.6.1. Fermentación y destilación. 3.6.2. No – alcohólicas.
4.TEORÍA GASTRONÓMICA	4.1. Corrientes teóricas. 4.2. Hacia una corriente teórica mexicana. 4.3. Expediente <i>Pueblo de maíz y Convención de Salvaguarda Mundial</i> .

<sup>18</sup> Se incluye esta tabla con los temas que se impartirían de la materia, para referencia inmediata, se puede consultar el Programa completo en el anexo número 2 de este Informe.

La propuesta que hace la UCLAH en relación a las actividades de aprendizaje son de dos tipos: dirigidas por el docente y realizadas por el alumno, éstas últimas sugieren investigaciones bibliográficas, elaboración de ensayo y de mapas mentales. Acciones que conllevan una calificación que se incluirá en la evaluación, cuando tal vez sea la única opción que se tenga para acreditar el curso.<sup>19</sup>

### **2.3. Modificación al plan curricular de la Licenciatura**

El plan de estudios que se registró ante la Secretaría de Educación Pública de Hidalgo, correspondiente a la Licenciatura en Gastronomía, tuvo una modificación entre los años 2008 y 2009, que plantea nuevas asignaturas y una renovada organización curricular.

En los últimos años la asignatura Historia y teoría de la gastronomía mexicana se modificó, en el actual plan curricular aparece como Cultura, Historia y Teoría de la Cocina Mexicana. Un dato más es que ahora se imparte en el tercer cuatrimestre y como materias antecedentes tiene: en el primer cuatrimestre, Cultura Universal; en el segundo, Regiones del Mundo y Patrimonio Gastronómico Internacional. Siguiendo esta secuencia, hasta el séptimo cuatrimestre está Cocina Española y Patrimonio Gastronómico del Mediterráneo.

---

<sup>19</sup> Véase el anexo número 2 del Programa Institucional de la asignatura Historia y teoría de la gastronomía mexicana.

## **Capítulo III**

### **Experiencia profesional en docencia y sus problemas**

#### **3.1. La asignatura “Historia y teoría de la gastronomía mexicana” en septiembre – diciembre 2005 y enero – abril de 2006**

La asignatura “Historia y teoría de la gastronomía mexicana” forma parte del plan de estudios<sup>20</sup> de la Licenciatura en Gastronomía que se imparte en la Universidad Científica Latino Americana de Hidalgo en la ciudad de Pachuca.

“Historia y teoría de la gastronomía mexicana” es una asignatura que se imparte en el primer cuatrimestre de la carrera y única vez dentro de este Plan de Estudios. Aborda el tema de la diversidad culinaria de nuestro país desde una perspectiva tan general y amplia en la licenciatura, que se hace indispensable tener ciertos conocimientos como antecedentes del tema de la cocina mexicana: usos, utensilios, herramientas, ingredientes, etcétera. También conocer algunas de las tradiciones más representativas del país, sobre todo aquellas donde la comida es uno de los ejes más importantes para su realización.

Durante el periodo 2005-2006 la asignatura perteneció al grupo de formación básica, no está seriada con otra, por lo que cursarla fue requisito necesario e indispensable; debe estar ligada a los conocimientos mínimos que los alumnos deberán conocer de su propia cultura culinaria. Cada materia parece actuar de forma aislada pero debemos tomar en cuenta que se integra a la red compleja de todo el sistema del Plan de Estudios. Sin embargo, al estar relacionada con materias como Patrimonio Turístico en segundo cuatrimestre, Cultura Mexicana y Cultura Universal en tercer y cuarto cuatrimestre y Cocina Mexicana I y II en quinto y sexto cuatrimestres respectivamente, apoya el proceso formativo de cada alumno en relación con todo el resto de materias y conocimientos.

---

<sup>20</sup> Plan de Estudios 2005, anexo número 1, p. 67

Sobre todo es importante señalar que esta asignatura puede ser una oportunidad para reflexionar en torno a la futura profesión y el papel que cada uno de los alumnos desempeñará al concluir su carrera.

### **3.1.1. Formulación del nuevo programa**

El programa que propuse para iniciar el curso en 2005, lo estructuré a partir de tres grandes temas: conocimiento de métodos y procesos en la Historia, Historia de la gastronomía mexicana y teoría gastronómica;<sup>21</sup> a su vez se enumeraba un conjunto de temas de carácter general, que se deberían abordar sin prever objetivos específicos, ni desarrollo de contenidos.

Una vez que examiné la estructura temática, solicité una reunión conjunta con la Coordinadora de la Licenciatura y con la Directora Técnica de la Universidad, en la que se planteó la posibilidad de modificar la temática y los contenidos del programa.

Mi propuesta se enfocó a plantear como base programática para el tema de la cocina en México, un marco general de historia de la alimentación humana relacionado con temas específicos de las regiones de nuestro país y su historia alimentaria, que se enriqueciera con asuntos de vida cotidiana. Este conocimiento sería la base para identificar las posibles corrientes de una teoría gastronómica mexicana.<sup>22</sup>

En la reunión mencionada, expuse las conveniencias de cambiar los contenidos del programa, con el argumento de que se estaba detallando cada tema para facilitar su investigación y estudio con mayor profundidad y análisis por parte de los alumnos. Además de proponer objetivos específicos y actividades concretas para desarrollar en clase, incluí temas que el anterior programa no contempló y sustituí otros, como a continuación explico.

---

<sup>21</sup> Ver anexo de Plan de Estudios 2005, p. 67

<sup>22</sup> Ver anexo de la nueva propuesta del programa de estudio, p. 68-70

El primer tema que era “Introducción a la Historia, conceptos y definiciones”; con mi propuesta se convirtió en “Introducción a la Historia de la alimentación”. De tal manera que los conceptos y definiciones que ahí se establecieron, se aproximaron al tema concreto de la alimentación humana y no a la historia en general.

También, introduje las referencias al patrimonio cultural del país y sus divisiones en tangible e intangible.<sup>23</sup> Opté por combinar los ejemplos con las explicaciones, pues para entender la historia de la alimentación como patrimonio cultural intangible vinculada a los procesos históricos generales, es más fácil entender situaciones concretas que dejar las nociones en abstracto.

Así por ejemplo, propuse explicar la domesticación de alimentos como resultado de la evolución de grupos humanos que además de sus actividades productivas (la cacería y nomadismo estacional), combinó una serie de factores climáticos y de relaciones sociales que hicieron posible este hecho, cambiando la organización territorial de los seres humanos en pequeñas aldeas, cuyas actividades giraron en torno a la agricultura.<sup>24</sup>

Con el segundo tema la “Historia de la gastronomía mexicana”, la propuesta fue, primero seguir una secuencia cronológica, es decir, iniciar por las civilizaciones de Mesoamérica, para dar continuidad a las explicaciones del primer tema, los orígenes de la agricultura y alimentación.<sup>25</sup> Frente al anterior programa que inicia con las corrientes de la gastronomía, consideré que los estudiantes debían tener elementos para comprender que una teoría se fundamenta en varios aspectos concretos y no nada más se aprende memorísticamente. Un tema al que di peso fue el de las argumentaciones para establecer por qué actualmente se utiliza el término “gastronomía” y sus implicaciones, y no “cocina” como en años atrás.

Así por ejemplo, propuse que para comprender nuestra cocina y gastronomía actual, es necesario conocer los procesos que dieron origen a cambios

---

<sup>23</sup> Véase la ficha de contenido en anexos, p. 95

<sup>24</sup> Véase la ficha de contenido en anexos, pp. 71-74

<sup>25</sup> Véase la ficha de contenido en anexos, pp. 71-74

sustanciales de la dieta, como el mestizaje cultural y biológico<sup>26</sup> y por lo tanto las combinaciones, mediante prueba de aceptación y rechazo, de los diferentes grupos de alimentos que se conocieron tanto en América traídos por los europeos, como los que éstos llevaron a Europa y Asia.

Frente al tema de “gastronomía indígena”, propuse el de “Cocinas regionales tradicionales”, pues el primero resultaba demasiado confuso, ya que en términos de comida, actualmente no se puede señalar un ingrediente o un platillo como *indígena*. Probablemente se pueda establecer una diferencia entre *lo rural y lo urbano*, relacionado con la producción-abasto-consumo y no con el grupo étnico por sí mismo. Sin embargo, tampoco ese era el objetivo de este tema, de tal forma que propuse cambiarlo para abarcar todos los subtemas que se requería conocer en ese apartado en cuanto a la tradición, es decir, productos locales y de otros sitios, técnicas y herramientas para la preparación de alimentos, recetas que se transmiten de madres a hijas o de padres a hijos y que están relacionadas con rituales o con eventos presenciados una vez en la vida de los habitantes de un lugar específico.

Por otra parte, ceñir el tema a un grupo étnico –que ni siquiera está especificado, sino muy general como “indígena” –, no refleja lo que actualmente se prepara en las cocinas de las diferentes zonas del país. Además, como parte de esos conocimientos incluí el tema de “Herbolaria y alimentación”, debido a que la medicina tradicional también forma parte de los saberes de los pueblos y tienen que ver con los productos de la tierra, el agua y el aire de cada lugar; los malestares o enfermedades fuera del ámbito urbano, se curan a base de alimentos y hierbas que se conocen en las zonas rurales, y por ende indígenas. Así, propuse estudiar diversas zonas de la República Mexicana en términos culturales y gastronómicos, como el Sotavento o la Huasteca, los pueblos yoreme y ñahñú, el Sureste y la Costa.

---

<sup>26</sup> Alfred W. Crosby, El intercambio interoceánico: consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492, traducc. Cristina Carbó, UNAM, México 1991, 270p.

Asimismo, en la nueva propuesta incluí el estudio específico del maíz y el trigo. Dos plantas cuya aparición marcó hitos en la historia humana, pues fueron la base del desarrollo de sistemas y patrones culturales muy complejos, vinculados por ejemplo, con las ideologías y las prácticas religiosas según su etapa de crecimiento de la planta.<sup>27</sup> Los dos granos son, en la actualidad, ingredientes básicos de la mayoría de los platillos, nuevos o tradicionales, en México y otros países de América del sur, así como de Europa central y occidental.

Tratamiento aparte también merecieron los productos que se utilizan en la cocina mexicana, independientemente de su lugar de origen, es decir, cómo se han hecho las amalgamas, retomando lo que se estudió como proceso de mestizaje cultural, hasta nuestros días, en el que la globalización permite tener ingredientes cuyo lugar de origen no es México, pero que se hace indispensable para algunos platillos de la cocina mexicana, como la pimienta, el cerdo o las manzanas. Con ello los alumnos descubrían como hoy día no se puede prescindir de estos productos que en un principio creían que eran originarios del país.

Con el tema de “Personas, personajes y profesionales de la cocina mexicana” amplié el que existía inicialmente en el programa que únicamente se centraba en los profesionales. Aquí el criterio fue indagar acerca de quiénes son las personas que se señalan como representantes de esta cocina a nivel internacional, en términos de difusión, al mismo tiempo de insistir en que el día a día está marcado por personas como cualquiera otra, cuya fama o trascendencia puede ser sólo local o ni siquiera existir. Sobre todo con el auge que se dio en torno del tema de la comida y su preparación, consideré necesario que se conociera la diferencia en cuanto a la utilización de la mercadotecnia en relación con las personas que preparan “comida mexicana” dentro y fuera del país, además, de las personas que cocinan como parte de su quehacer cotidiano.

---

<sup>27</sup> Véase la ficha de contenido en anexos, pp. 74-78

Omití el tema de “Espacios de la mujer en la cocina”, por considerar -y así lo expuse ante mis superiores-, que su contenido encasillaba una actividad que no es privativa de un género. Está ligado con el tema anterior, resaltando los personajes masculinos que cocinan, no sólo en México, sino a nivel mundial. Por lo que convenimos que no se incluyera en este segundo tema, sino en el tercero llamándolo solamente “Evolución de los espacios dedicados a la cocina”, lo que implicó estudiar un proceso evolutivo desde los fogones hasta la aparición de la estufa eléctrica, sus transformaciones, utensilios y herramientas.

Un tema fascinante fue el de “Manuscritos e impresos de la cocina mexicana”. El planteamiento fue consultar recetarios de familia y conocer la tradición culinaria y gastronómica que cada uno de los alumnos posee, lo que resultó muy estimulante, pues de esta investigación personal derivaron relevantes conclusiones.

Ligado a esta actividad, para tener una secuencia en el proceso de aprendizaje, la propuesta de este programa incluyó un tercer tema, “*Vida cotidiana y cocina mexicana*”, que enfocaría la relación entre la vida diaria y la cocina mexicana, sin rayar en falsos nacionalismos, sino porque los casos de análisis serían concretos de sitios y regiones del país, sólo con fines de estudio y para una posible comparación con otros lugares en el mundo. Para ello se describirían los aspectos más concretos de la labor alimenticia.

Propuse profundizar en los procesos productivos de comercialización y abasto de los productos que en estas tareas intervienen. Asimismo, seguir el rastro a las mercancías en las celebraciones y festejos relacionados con ciclos agrícolas. Recurrir nuevamente a la tradición oral y en muchos casos escrita, pero básicamente del “boca a boca”, a través de los registros que localizaran de frases populares y canciones relacionadas con comida, productos alimenticios, utensilios, etcétera.<sup>28</sup> Es decir, se analizaron los procesos de producción, comercialización y

---

<sup>28</sup> Véase la ficha de contenido en anexos, p. 84-87

distribución, los mercados de abasto locales y regionales, así como las ferias a la par de revisar y estudiar los utensilios y herramientas de cocina.

El último y cuarto tema, “Teoría gastronómica”, retomó el que se incluía en el temario institucional con el mismo nombre. Fue importante señalar la diferencia entre estudiar temas teóricos relacionados con recetas e ingredientes y lo que se pretendía con este apartado, que era conocer las distintas corrientes de crítica hecha por los teóricos de la elaboración de alimentos.

En el curso fue importante aprovechar la coyuntura con relación al proceso que se había iniciado un par de años antes, en el que un grupo de historiadores, cocineras, los llamados chefs, estudiosos y empresarios de los insumos, alimentos y cocina en México, propusieron y elaboraron un expediente que ingresaron ante la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO por sus siglas en inglés), para nominar a la gastronomía mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad.

El documento entregado se denominó “Pueblo de Maíz”,<sup>29</sup> cuya premisa fue hablar de las estructuras y relaciones que el mexicano tiene con esta planta, prácticamente desde su nacimiento hasta su muerte, que datan desde la formación de las primeras aldeas hasta la actualidad. Como gira nuestro mundo en torno del maíz, sin embargo, se dejó de largo tanto los riesgos en que se encuentra su producción y que otros países del continente también centran su economía y cultura en torno a la planta, como Perú. Conoceríamos casi al final del curso (en mayo), que no se le había concedido la inclusión a la comida mexicana, como patrimonio inmaterial de la humanidad, que se hizo la recomendación internacional de incluirla en la Lista Indicativa del Patrimonio Cultural y que se ofreciera un ejemplo concreto de conservación de alguna de sus variadas cocinas.

---

<sup>29</sup> Cristina Barros y Marco Buenrostro. *Pueblo de Maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos*, s.p.d.i. Expediente elaborado para presentar la candidatura de México ante la UNESCO a la comida mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, México 2005.

Es importante señalar que tuve absoluto apoyo al proponer los cambios en el programa, como he narrado. Desafortunadamente éstos no se institucionalizaron, porque ello implicaba un proceso a largo plazo, iniciar con una modificación a nivel colegiado hasta llegar al registro y posterior aprobación de la propuesta en la Secretaría de Educación Pública Estatal, por lo que se tenía que haber creado un colegio integrado por docentes que conocieran la temática. Al ser una licenciatura de nueva creación esto fue prácticamente imposible, pues había que resolver el avance cotidiano y dejar para más adelante el cambio en lo estructural. De haberse realizado, el siguiente paso era reestructurar todo el plan de estudios, así que trabajé con el nuevo planteamiento de programa de la asignatura “Historia y teoría de la gastronomía mexicana”, durante los dos cuatrimestres (septiembre-diciembre de 2005 y enero-mayo 2006) que la impartí.

En septiembre de 2009, sostuve una entrevista con la actual coordinadora de la licenciatura, quien me comentó y mostró el nuevo plan de estudios que se está desarrollando<sup>30</sup>, en él se reflejan algunos cambios, como por ejemplo que la asignatura que aquí cometamos, se imparte hasta el tercer cuatrimestre, sin embargo, no ha habido una reestructuración al programa de la misma.

### **3.1.2. Planeación diaria y experiencia cotidiana**

#### **3.1.2.1. La Planeación diaria**

La planeación me implicó reflexionar acerca de cuál sería el propósito, sus objetivos, mediante qué estrategias, seguir determinadas políticas establecidas por la propia institución, siguiendo el programa ya establecido o proponer nuevos planteamientos.

La importancia de la planeación del curso es evidente para ir sobre un programa establecido previamente. Derivado de ello, en cada una de las sesiones, fue

---

<sup>30</sup> Nuevo plan de estudios comentado conmigo por la Coordinadora de la carrera y con base en un tríptico de difusión.

necesario planear para tener claridad acerca de los temas y la secuencia que se debían estudiar y analizar, para lograr los objetivos por tema o subtema de esta asignatura.

Al ser una materia nueva tanto para la institución, para los alumnos y desde luego para mí, se tenían que planear las actividades prácticamente con poco tiempo entre una sesión y otra, para probar o no lo planteado. No obstante, se obtenían sesiones tanto divertidas como llamativas, y otras sin mayor trascendencia por la poca preparación con la que se contaba. No obstante la planificación sirvió para desarrollar los proyectos y no realizar una serie de actividades inconexas o improvisadas, sino la puesta en práctica de un plan pensado y articulado.

### **3.1.2.2. La experiencia cotidiana**

La planeación de un nuevo programa de la asignatura generó buenos resultados. La mayoría de las veces el trabajo en clase se realizó de acuerdo con lo que se preparó, sin embargo, también se presentaron otros que o bien sobrepasaron las expectativas o que no cumplieron con los objetivos que para el caso se habían previsto. Aquí expondré algunas de las actividades que se realizaron en el curso, señalando lo que correspondió a cada caso.

Uno de mis temas favoritos fue el de “Manuscritos e impresos de la cocina mexicana”, porque significó la posibilidad para revisar textos antiguos de recetas que los alumnos podían o no conocer.

Motivo de entusiasmo fue ejemplificar en el ámbito de estudio la necesidad de contar con testimonios escritos y orales de una tradición alimentaria. Se trataba de que los estudiantes utilizaran herramientas aparentemente de otra disciplina (la Historia, por ejemplo, o las Ciencias Sociales en general), para poder saber qué guisaban sus abuelas o tías o madres y describir ingredientes, productos del intercambio comercial de distintos lugares. Es decir, poder interpretar sus fuentes

para articular una pequeña historia que después contextualizaran en el ámbito mayor para comparar con libros de estudiosos que refieren acerca de la comida de determinada región en el estado de Hidalgo.

Algunos alumnos compartieron con el grupo, recetas de sus familias e intercambiaron “formas” de elaborar platillos típicos de Hidalgo, como la carne de pollo en pepitoria (una variante de mole verde) muy común en la zona del altiplano hidalguense.

Para concluir este amplio tema se estudiaron las bebidas tanto con alcohol como sin él y los procesos por medio de los cuales se obtienen líquidos fermentados y destilados y los no alcohólicos. Tema, por demás, sugestivo como atractivo. Complementó de manera muy amena, la revisión que se hizo de los documentos impresos o resultado de las entrevistas que algunos de ellos hicieron a sus familiares, en el caso del pulque. Encontrarnos en la altiplanicie del Estado de Hidalgo, conocida región productora de esta bebida, fue muy enriquecedor el que pudieran recopilar de fuente directa el proceso de elaboración y lo explicaron ante sus compañeros de clase.

Se ofrecieron temas como las relaciones interpersonales, los cambios de hábitos alimenticios por el ritmo de vida en las ciudades contemporáneas, la tradición oral y escrita a través de las recetas familiares o las relaciones familiares cotidianas que se mezclan con la vida de cada integrante. Propuse a los alumnos analizar esa temática por medio de películas vistas en clase o fuera de los horarios escolares. Se comentaron cintas como *El cocinero, su mujer y su amante*, de Peter Greenaway; *Como agua para chocolate*, de Alfonso Arau; *Super engórdame* de Morgan Spurlock; o *Comer, beber y amar* de Ang Lee; y fragmentos de otras que los alumnos sugirieron, con la finalidad de conocer costumbres culinarias en sitios lejanos a nuestro país tanto en tiempo como en espacio.

Esta actividad resultó divertida, relajante y por parte de los alumnos recibí bastante participación, sobre todo porque podían comentar sus propias

experiencias cortando las películas en las escenas que les interesaban o que significaban un aprendizaje en torno a los comentarios que se hacían.

Otro de los apartados que los estudiantes seguían con interés en la clase fue la propuesta que un grupo interdisciplinario hizo ante la UNESCO para incluir a la comida mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad, como ya se refirió con anterioridad.

También fue motivo de análisis en clase, el fallo del jurado de UNESCO dado a conocer, sobre todo por medio de la prensa nacional, concluyendo que se debería entregar nuevamente el expediente, siguiendo otros procedimientos como el incluirlo en la Lista Indicativa (o de riesgo del patrimonio cultural), para trabajar más uno de los aspectos que se señalaron como negativos en la presentación del expediente en 2005. Para la segunda ocasión en que impartí la asignatura, en el primer cuatrimestre de 2006, se abundó más acerca de la Convención de Salvaguarda del Patrimonio Mundial, refiriendo de manera general el proceso de presentación del expediente técnico de *Pueblo de Maíz* y sus resultados.

Para el último tema en el programa, Teoría Gastronómica y su subtema Corrientes Teóricas, organicé un debate en torno a los conceptos de “*fast food*” y “*slow food*”, “comida rápida y comida lenta”. El ejercicio pretendía confrontar dos premisas, y cada uno de los equipos en que se dividió al grupo debía sustentarlas expresando los argumentos de ambas y las razones por las cuales surgieron y el contexto en el que se han desarrollado. Por una parte al referirse a la *comida rápida*, como un tipo de preparación de los alimentos derivado de la vida acelerada que cada vez con mayor intensidad se vive en los países occidentales, muy particularmente en sus concentraciones urbanas. Por otra, tratando de sustentar como la *comida lenta*, se relaciona con una vida que se basa en el respeto a las tradiciones, más relacionada, con el ámbito rural aunque no exclusivamente<sup>31</sup>.

---

<sup>31</sup> Véase la referencia que hago en el apéndice acerca de las reflexiones que suscitaron esta actividad en los alumnos, pp. 89-90.

Se llevó al debate la posibilidad de que alimentos como los tacos, tortas, tamales, también fueran considerados “comida rápida”, por lo que este concepto no necesariamente marca el tiempo de preparación, sino, los ingredientes, su origen y la inclusión en el contexto tradicional de cada sociedad, lo que determina el *fast* o el *slow* de los alimentos.

### **3.1.3. Problemas en clase y soluciones o de cómo se fueron afrontando los obstáculos**

Uno de los problemas, no sólo de la clase sino de la licenciatura, es que para su ingreso no se aplica un examen de selección, lo que hace que el perfil real de los alumnos no corresponda con el deseado, es decir, para un gran número de ellos la carrera se convertía en una opción después de haber sido rechazados por otros planteles educativos.

Una gran parte del alumnado suponía que no tendrían que investigar, únicamente cocinar, por lo tanto, materias teóricas como la de Historia y teoría de la cocina mexicana, les resultaba un poco pesada o no comprensible dentro de su programa de estudios. Este problema, fue contrarrestado con la labor cotidiana. Me propuse trabajar para que los alumnos asimilaran que asistían a una de las dos Universidades en el estado de Hidalgo –la otra se imparte en la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo-, que ofrece la Licenciatura en Gastronomía, con sustento académico y no sólo como conjunto y práctica de conocimientos técnicos, que se ofrecen en los Institutos que proliferan en la capital hidalguense, para formar o capacitar a los chefs.

Aprovechar la oportunidad y hacer investigaciones cortas, pero que se pudieran aprender causas y procesos de algunos de los platillos que caracterizan a la comida mexicana.

Otro problema o factor problemático para impartir esta asignatura, es que al tratarse de alumnos que no se están formando como historiadores, les resulta ajeno el vocabulario, las herramientas de apoyo y el método de trabajo. Por

ejemplo, cuando se abordaron grandes periodos en el corto tiempo de la clase, les implicó un mayor esfuerzo entender los procesos que existieron en cada etapa histórica de la alimentación.

Con la intención de fomentar la participación del grupo, se dejaron lecturas previas para realizar en casa, relacionadas con los temas a tratar en la sesión y de los cuales se pedían reportes o trabajos.

El primer curso prácticamente se realizó como una prueba piloto. El segundo ya con las correcciones que se hicieron del primero resultó mucho mejor diseñado y se incorporaron algunas sugerencias que los propios alumnos habían hecho.

Un problema que enfrenté fue que no existía entre los alumnos el hábito de acudir a la biblioteca para consultar libros, pues por lo general, están acostumbrados al “copiado y pegado” de *internet*. A esto se sumó la falta de una lectura previa, la carencia de interpretación de la información que se encuentra en la red, pero tampoco de lo impreso. En la UCLAH existe una pequeña biblioteca, sin embargo, al ser ésta una licenciatura de reciente creación, aún más, el primer curso que se impartía, existían muchas carencias bibliográficas.

Una manera de dar solución al problema de la lectura fue preparar o complementar las clases en el aula, con la selección de varios textos de los cuales les proporcioné fotocopia para que se hiciera la lectura, análisis y comentarios de los mismos. El conjunto de las lecturas se podría considerar una antología que sin las características formales aporté a los alumnos.

En numerosas ocasiones la revisión de los comentarios de cada lectura significó mayor tiempo del programado, he aquí algunos de los títulos que se entregaron: “Nuestro patrimonio cultural: un laberinto de significados” en *Patrimonio Cultural y Turismo, Cuadernos 3*, CONACULTA, 2003, pp. 55-81; “El patrimonio nacional: valores, usos, estudios y difusión” en *Patrimonio Cultural y Turismo, Cuadernos 3*, CONACULTA, 2003, pp. 41-54; “Justificación: argumentación técnica” en *Pueblo de Maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales*

*de la cocina de los mexicanos*, s.p.d.i. Expediente elaborado para presentar la candidatura de México ante la UNESCO a la comida mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, México 2005.

### **3.1.4. Materiales: libros, vídeos, recursos didácticos**

Para optimizar el corto tiempo del curso (cuatrimestre) con el abundante contenido del mismo, muchos temas de carácter general se distribuyeron en equipos que realizaron una investigación, prepararon y expusieron ante el resto del grupo en clase. A partir de la investigación y lo expuesto, se complementó con las lecturas y con sesiones de comentarios grupales para tratar de disipar las dudas.

Utilicé textos básicos en torno a conceptos que se manejarían en el curso, como el de patrimonio cultural, festividades relacionadas con la tradición culinaria, debido a que no se contaba con una bibliografía disponible en la pequeña biblioteca de la escuela. Para conocer el expediente que se envió a la UNESCO, les presenté el vídeo que preparó el grupo del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes que lo envió a París, después se hicieron los comentarios en una sesión de clase. Cotidianamente los materiales de apoyo para las clases eran el pizarrón y cuadros sinópticos y material gráfico por medio de presentaciones en *power point* en la computadora.

Puse a disposición de los alumnos fotocopias de los artículos “Nuestro patrimonio cultural: un laberinto de significados” en *Patrimonio Cultural y Turismo, Cuadernos 3*, CONACULTA, 2003, pp. 55-81; “El patrimonio nacional: valores, usos, estudios y difusión” extraídos de *Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo*, CONACULTA, 9 tomos, de los ejemplares uno al cinco, hice una donación a la Biblioteca de la Escuela con la finalidad de que posteriormente se pudieran seguir consultando.

Otros libros sugeridos para su consulta y relacionados con temas específicos del programa fueron: ejemplares de *Cocina Indígena y Popular y Recetarios Antiguos*

publicados por la Dirección General de Culturas Populares de CONACULTA; *Historia de la vida cotidiana*, en ese año sólo había tres tomos, publicados por el Fondo de Cultura Económica y El Colegio de México; de Sophie D. Coe, *Las primeras cocinas de América* también publicado por el FCE y de Paulina Monroy de Sada, *Introducción a la gastronomía* publicado por Limusa-Esdai y Grupo Noriega.

También propuse se revisaran revistas como el número 21 de *Arqueología Mexicana* dedicado a las Cocinas de México, o la publicación mensual *Gastronomía*<sup>32</sup>.

Para la actividad de análisis de diversos temas a través de su representación en el cine, llevé copias de las películas relacionadas con este tema de la comida y la vida cotidiana.

#### **3.1.4.1. Materiales recuperados del programa anterior**

El nuevo programa propuesto conservó parte de la estructura del que se tiene registrado ante la Secretaría de Educación Pública en el estado de Hidalgo. Las razones para continuar con algunos temas de ese primer programa fueron entre otras, que hacen un sentido cronológico coherente, que tratándose de una temática general abarca grandes periodos históricos del país haciendo una secuencia entendible.

Materiales específicos no existían previos a la propuesta que yo hice, debido a que por ser la primera vez que se impartía en esa Universidad, no tenía antecedentes, y se fueron creando cada sesión. Por supuesto que había una opción que estaba registrada ante la Secretaría de Educación Pública de Hidalgo, sin embargo, no se contaba con los libros o los materiales ahí descritos, como eran la elaboración de “mapas mentales” o “cuadros sinópticos” de temas

---

<sup>32</sup> Las referencias bibliográficas completas de cada publicación se pueden consultar en el apartado destinado en el final de este trabajo.

particulares, ni libros, pues como he referido antes, la biblioteca especializada en esta temática era muy escasa.

#### **3.1.4.2. Materiales contruidos y utilizados para el programa nuevo**

Como expuse antes, principalmente integré una antología de lecturas previamente seleccionadas para su análisis y comentarios en clase. De la cual se comentó a través de los reportes que entregaban los alumnos. No dejé copia en la Universidad, ya que sólo la propuse para solucionar una carencia entre los alumnos, el que no encontraran los libros y que no pudieran leer previamente, pero no la puse a consideración de un equipo técnico pedagógico que le hubiera dado otra valoración, incluso para proponerla como apoyo permanente en los cursos.

El material que cada equipo elaboró para la exposición de sus clases no se consideró, debido a que no se repartió de manera completa al grupo, únicamente en el momento de la presentación se daba a conocer. Me refiero a las presentaciones en *power point*, o algunas fotografías o bien, fragmentos de películas que los equipos consiguieran para presentarlas en esos espacios.

Las exposiciones de temas en clase ocuparon un importante sitio en el proceso de enseñanza-aprendizaje, ya que se recurrió a esta dinámica grupal, en un 60% aproximado del tiempo total destinado a la clase (recordemos que la asignatura tiene 42 horas establecidas en el programa). El motivo principal que tuve para distribuirlo de esa forma, fue propiciar la investigación de los temas previamente a su análisis en clase por un grupo pequeño frente al resto del grupo y de esta manera también se cubrió el total de temas propuestos programados para estudiar a lo largo del curso.

### **3.1.5. Evaluación**

El momento de la evaluación siempre se piensa como un resultado al final del proceso, sin embargo, no pretendí que en este curso fuera así, sino que se considerara la suma de actividades en todas y cada una de las sesiones del curso, la que se tradujera como una calificación y por ello se consideraron los aspectos que comento a continuación.

#### **3.1.5.1. Evaluación diaria**

Con base en el programa que entregué a los alumnos al inicio del curso, se marcaron los temas por sesión que se irían abordando. Por lo tanto se sabía con anticipación la fecha en la que se trataría tal o cual tema, con la finalidad de tener una participación cotidiana en las clases, lo cual está ligado a la preparación de las mismas por medio de las lecturas previas que se sugerían tanto por los equipos de trabajo como por mí a través del curso.

#### **3.1.5.2. Evaluación por medio de exposición de temas en clase**

La preparación de los temas por medio de una investigación en equipos, para exponer un grupo constituido por dos o tres personas, al resto de sus compañeros, además de entregar esa investigación escrita para su revisión y en algunos casos reproducción para el resto del grupo.

Lo que evaluó la anterior actividad fue la investigación realizada, así como la capacidad de síntesis para explicar en el término de treinta minutos aproximadamente un subtema del programa.

Por otra parte, este tipo de trabajos grupales ponen de manifiesto la capacidad de integración de todos y cada uno de los componentes del equipo, entre dos y tres

elementos, por lo que, aún cuando se estima un resultado de conjunto, también se valora de manera individual. Hay que agregar que esta valoración sólo constituyó un porcentaje de su evaluación final en el curso.

### **3.1.5.3. Reportes**

Reportes de lecturas o de comentarios de textos y de películas referentes a los distintos temas que se trataron en clase, fue otro de los indicadores individuales a evaluar.

Los reportes fueron un aspecto que integraba el 50% del total de la evaluación medible, junto con la exposición en equipo frente al resto del grupo, la intervención activa en las clases y algunas tareas específicas que se dejaron.

Considero que esta forma de evaluación es tangible para los alumnos, al tener un parámetro que se puede cuantificar y traducir a una cifra que será su calificación.

### **3.1.5.4. Examen**

Dos exámenes escritos, estos eran uno a medio curso y el otro al finalizar, en fechas preestablecidas por la Universidad. Ambos constituían el 50% restante de la calificación de todo el proceso evaluatorio.

El tipo de examen parcial, es decir, el primero que aplicaba, generalmente lo realicé con el formato de preguntas abiertas, de esta manera pude conocer un poco tanto la forma de expresión de los distintos temas por parte de los alumnos, como los conocimientos que hasta ese momento se tenía.

El segundo examen o global, por sí mismo implicó incluir más temas y hacerlo por medio de diferentes reactivos: opción múltiple, relación de columnas, etcétera.

La segunda vez que impartí el curso (enero-mayo de 2006), en lugar de hacer un examen, recurrí a la entrega de un trabajo final, éste se iba preparando durante las sesiones de clase, ya que destinaba unos minutos de la misma, para que los alumnos comentaran frente a sus compañeros las investigaciones que iban realizando, los problemas a los que se iban enfrentando, para que, al final y con la última entrega sólo nos dijeran un resumen general a todo el grupo de lo que habían entregado.

De esta manera fueron enriqueciendo sus trabajos con los comentarios y sugerencias que sus compañeros o yo les hacíamos y todos terminábamos enterados de lo que individualmente trabajaban.

### **3.2. Los cursos sabatinos: periodos septiembre – diciembre de 2005 y enero – abril de 2006**

Además de los cursos del programa curricular que cotidianamente se impartieron, se planearon otras actividades cuya finalidad fue complementar y profundizar en algunos de los temas de clase.

Se eligió el día sábado para impartir estos cursos optando entre las posibilidades que ofrece la escuela, básicamente porque para los ponentes resultaba más fácil su asistencia, ya que se destinaba una mañana completa para impartir su plática como para invitarlos a recorrer las instalaciones, incluso para visitar la ciudad de Pachuca.

Dos importantes razones se discutieron con las autoridades para acordar que no tuviera valor curricular, una, para que tuvieran cabida personas que no pertenecen a la comunidad universitaria de la UCLAH, que fuera abierto a todo público y la otra, para no forzar y complicar la estancia de los alumnos que normalmente viven en Pachuca de lunes a viernes y que respondiera a una motivación personal no relacionada con la calificación o evaluación del curso curricular.

Se impartieron en un horario de 9:00 a 14:00 horas en grupos pequeños, de no más de 15 personas, precisamente para pasar a la cocina y ocupar una hornilla cada uno en las sesiones prácticas.

### **3.2.1. Planeación**

El primer curso lo planeé como conocimiento paralelo o de reforzamiento de los esfuerzos que se hicieron por parte de diferentes organizaciones gubernamentales y particulares, en torno a la candidatura que México hiciera para obtener la declaratoria en su cocina como patrimonio intangible de la humanidad.

Me hice responsable de su organización, así que presenté el programa tanto a la Coordinadora de la Licenciatura como a la Directora Técnica. Lo revisaron y como no hubo objeción, se puso en marcha. Se previó que se impartiría durante cuatro sábados de 9:00 a 14:00 horas.

Los cursos se planearon teórico-práctico, una vez que se desarrolló el primero y analizando los comentarios que los propios participantes nos sugirieron.

### **3.2.2. Materiales**

Para el primer curso y partiendo de que se trató de sesiones expositivas, por parte de la Universidad los materiales que se utilizaron fueron: máquina computadora con unidad de CD, pantalla para proyectar y salón en el que se pudiera controlar la luz para tenerlo bien iluminado y cuando se requirió, oscurecido.

Por parte de cada especialista, los materiales tuvieron un denominador común, expusieron su tema por medio de una plática apoyados con una presentación de *power point*, con ello se logró que los ejemplos expuestos fueran más evidentes y claros.

Para el segundo curso se contó con un espacio más amplio para las sesiones teóricas en el nuevo edificio que se construyó en esta Universidad. Los materiales no fueron muy distintos que para el primer curso, se agregó la posibilidad de contar con papel bond tamaño pliego para utilizarlos como un rota folio general de todo el bloque ya que cada sesión y cada ponente iba agregando notas importantes.

Asimismo, se tuvo la oportunidad de utilizar el área de laboratorio de cocina para las sesiones prácticas, una vez que se terminaba cada día la sesión expositiva. Cada alumno contó con una hornilla, utensilios de cocina y mesa para preparar recetas que se tenían programadas.

Para el tercer curso todas las sesiones, tanto las teóricas como las prácticas, se llevaron a cabo en el laboratorio de cocina del nuevo edificio dedicado a la licenciatura en gastronomía. Así, las presentaciones y exposiciones de ideas y contenido teórico, tenían lugar en el aula que contaba con tecnología de vanguardia: cámara conectada a una pantalla para que todo el grupo de personas vean lo que se prepara en una hornilla al frente, aunque se encuentren ubicadas en la parte trasera del aula, posibilidad de proyectar vídeos, como fue el caso para observar la preparación de algunos platillos como el zacahuil en la Huasteca o de alimentos característicos de fiestas como la de día de muertos en la zona del Mezquital, que utilizaron los investigadores Cristina Barros y Marco Buenrostro.

Nuevamente se utilizaron las hornillas, una para cada participante del curso, esto resultaba muy motivante, debido a que cada persona experimentaba paso a paso el proceso que se explicaba y veía como la receta se iba transformando en el plato que se veía terminado por parte del guía o chef en turno.

### **3.2.3. Implementación**

Para el primer curso fue necesario hacer una difusión a través de carteles en instituciones de educación superior y casas de cultura en la Ciudad de Pachuca,

museos en la Ciudad de México e invitaciones personales (recurriendo al “boca a boca”), y a través de *internet*. Por supuesto a mis alumnos del curso de Historia y Teoría y de la UCLAH en general. Tuvo eco esta pequeña campaña que instrumentamos, pues se inscribieron algunos de nuestros alumnos, de la Universidad Autónoma de Hidalgo, de la Universidad de la Ciudad de México, y público en general interesado en el tema.

El temario para este primer curso fue el siguiente:

- Patrimonio cultural. Patrimonio tangible e intangible. Obras maestras.
- Patrimonio gastronómico. Concepto. Importancia.
- Pueblo de maíz. Expediente presentado por México ante la UNESCO.
- Tradiciones regionales.
- Rutas gastronómicas y turismo.
- Aportaciones, tradiciones e influencias.
- Historia y tradiciones culinarias.
- La gastronomía a través del arte. Algunos ejemplos en México.
- Conclusiones.

Los ponentes que se presentaron en este curso fueron:

Luisa Fernanda Rico Mansard. Doctora en Historia por la UNAM, dedicada al estudio del patrimonio en los museos del país, imparte clases en la Licenciatura en Turismo de la Universidad Intercontinental, por lo que el enfoque que dio a su plática, la primera del curso, fue esa relación entre patrimonio y turismo.

Sol Rubín de la Borbolla. En ese momento, Directora de Patrimonio Cultural de CONACULTA, estudiosa del arte y la cultura popular, destaca sobre todo su interés por las tradiciones del país y entre ellas la de la transmisión de los saberes de una generación a otra en el tema de las cocinas.

En el curso explicó la propuesta que nuestro país presentó ante la Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO) como candidata para nombrar a la cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad por medio del expediente *Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos*. Es importante destacar la organización que existía alrededor de esta candidatura, pues se inició no en el año 2005, sino, varios años atrás la preparación de documentación y audiovisuales relacionados con la historia de la alimentación de nuestro pueblo, que al final de cuentas, de eso se trataba.

Y como dice el refrán, *no sólo de pan vive el hombre*, el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes junto con un nutrido grupo de empresarios de la industria alimentaria y gente influyente o como se les llama ahora, líderes de opinión, emprendieron la delicada labor de llevar a París, a la sede de la UNESCO, una pequeña muestra de esos platillos, a través de unas auténticas embajadoras-cocineras de una de las cocinas más populares que tiene nuestro país, es decir, la de Oaxaca.

El desenlace lo conoceríamos meses más tarde, cuando supimos que la UNESCO no proclamó la cocina tradicional mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, bajo el argumento de que no se trata de una cocina, sino de varias en todo el territorio y que se debía destinar una gran cantidad de recursos humanos y económicos para preservarlas; además de ejemplificar con algún caso específico. Por lo que se recomendó inscribir en la Lista Indicativa del Patrimonio Intangible a la cocina tradicional de México, como primer paso para optar por su proclamación años más adelante.<sup>33</sup>

Raymundo Vargas Delgado. En ese entonces era Presidente del Centro Histórico de Pachuca, empresario de la industria del pan y apasionado defensor de la

---

<sup>33</sup> Nuevamente preparó y amplió el expediente con lo que se logró la proclamación de la comida mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad en este año 2010.

elaboración de este alimento con recetas y procedimientos tradicionales. Tiene en Pachuca una panadería que es de los pocos establecimientos donde se expiden pastes a la manera tradicional<sup>34</sup>, es decir, siguiendo la elaboración de los que se consumían en el siglo diecinueve, alimento de los mineros en su almuerzo de media jornada.

En su conferencia el señor Vargas nos compartió sus inicios en la empresa familiar y la evolución que ha tenido a través de más de cincuenta años, la preocupación por tratar de conservarla y cómo ahora la administra su hijo.

Luis Felipe Sigüenza Acevedo. Maestro en Administración Turística por la Universidad Intercontinental y Presidente de la Academia de Turismo en aquel año. En ese momento, funcionario de la Secretaría de Turismo del Gobierno del Distrito Federal. Fue importante escuchar sus reflexiones en torno a la relación que existe entre el turismo actual y la valoración del patrimonio. Éste, sin duda, se ha convertido en un tema controvertido, pues mientras no se establezca una perfecta relación de respeto entre los valores culturales, de algún sitio, o monumento o comida tradicional; y los agentes que lo poseen (la comunidad donde se asienta) con quienes los visitan, la tan citada fórmula “turismo cultural” no redundará en un buen tratamiento y sobre todo un aprovechamiento que los vincule a todos y puedan obtener beneficios comunes.

Raquel Barceló Quintal. Doctora en Historia, profesora-investigadora de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, cuya participación en este curso versó en una especie de repaso histórico de la evolución de la gastronomía en el mundo, pasando por la Edad Media y el Renacimiento, como épocas contrastantes en las que cada una contribuyó a la “cocina universal” a utilizar instrumentos y condimentos que hoy son básicos para cualquier país.

---

<sup>34</sup> Señala la historiadora Raquel Barceló que desde 1965 se elaboran y venden los pastes en la panadería de Raymundo Vargas, “La flor de Pachuca”, como consecuencia de haber prestado sus hornos para un congreso metodista de los masones y en agradecimiento le proporcionaron la receta tradicional. “Los pastes llegan a Real del Monte, Hidalgo” en *Cuadernos de Nutrición*, vol. 28, núm. 2, marzo-abril 2005, pp. 59-62

Por último, mi participación en este ciclo fue para tratar un tema poco estudiado pero que resultó muy interesante, acerca de la relación existente entre las expresiones artísticas y las culinarias de un pueblo. La relación entre la función utilitaria de un objeto y su manufactura por manos artesanas, o bien, la realización de una obra artística cuya función secundaria sería la elaboración o presentación de un alimento.

Se debe hacer énfasis en que este primer curso sirvió como introducción al tratamiento del tema, por lo que se insistió en partir de un concepto general que todos los participantes pudieran manejar acerca del patrimonio.

Para el segundo curso, también se hizo una campaña de difusión por medio de carteles, utilizando la misma estrategia de promoción que en el primer curso. Además, se invitó a las personas que asistieron al curso introductorio y se les pidió que ellos invitaran a otras personas, algunos si regresaron.

En este curso, cada sesión se dividió en una primera parte teórica y en la segunda práctica. La adquisición de los ingredientes para la preparación de los platillos en el apartado práctico de la sesión, también tuvo una logística especial. Cada jueves previo al taller, yo debía dar a la dirección técnica de la escuela la lista de necesidades para que se encargaran de adquirirlos y tenerlos preparados, si se requería hacer alguna preparación previa, para agilizar la enseñanza al seguir los pasos de una receta. También debía avisar para que la coordinadora de gastronomía, junto con algún ayudante (alumno), lo tuvieran previamente preparado, a disposición de los ponentes. Salvo en los casos, como el del zacahuil, en el que la guía se responsabilizó de llevarlo terminado, los procesos fueron más o menos como los he descrito.

Escuchamos a especialistas tanto para el tema general como para los específicos, y lo importante fue que las sesiones prácticas resumían en los platillos la esencia de los temas tratados antes en las sesiones teóricas.

Nuevamente contamos con la participación de Luis Felipe Sigüenza Acevedo, cuyo tema fue, *Oaxaca: geografía, las ocho regiones, riqueza étnica y natural del Estado*. En el taller hubo degustación de *guíiña biidxi zaa* (chile chipotle relleno de pescado), chile atole con elotes y garnachas juchitecas (sopes), preparada por uno de los alumnos del curso de Historia y teoría de la gastronomía mexicana que participó en este curso, quien apoyó sobre todo, en la realización de todas las sesiones prácticas.

Cristina Hernández de Palacios, actual vicepresidenta académica de la asociación civil Cultura Culinaria. Trató el tema, *Componentes esenciales de la cocina oaxaqueña, usos culinarios del maíz*. Ella dirigió el taller correspondiente a esa fecha, en el que se prepararon tlayudas con salsa chintextle, atole de frijoles y guayaba, atole con cáscaras de cacao y cabellos de elote y tamales de pescado seco.

Sylvia Kurczyn. La antropóloga abordó uno de los referentes de esta cocina con el tema, *Los siete moles oaxaqueños: negro, coloradito, amarillito, verde, chichilo, estofado y manchamanteles*. El taller también estuvo a su cargo y se trató de una clase demostrativa de la elaboración de los moles coloradito y amarillo.

Jiapsy Arias González, participante del programa de posgrado del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM, maestra en Historia y Etnohistoria por la Escuela Nacional de Antropología e Historia del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH). El tema del que nos habló fue acerca de la *Panadería, dulces regionales y bebidas más tradicionales del estado de Oaxaca*. Como otros de los ponentes, ella dirigió su taller, que consistió en una degustación de champurrado, cacao y otras bebidas. Así como la integración de una mesa temática de la panadería y la dulcería oaxaqueña.

Salvador Sigüenza, doctor en Historia por la Universidad Complutense de Madrid, investigador del Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS) Unidad Pacífico Sur. Expuso el tema de *Los mercados*

*tradicionales, relación fiesta-comida-tradición.* El taller que acompañó esta sesión estuvo a cargo del alumno que me apoyaba para la producción de estas sesiones y fue un típico desayuno oaxaqueño; además, se aprovechó la fecha -29 de octubre- para hacer el montaje de una ofrenda a los muertos en el aula donde se impartió la conferencia, ahí lo mantuvimos para que la comunidad universitaria lo pudiera visitar los siguientes días de la semana.

Cornelio I. Pérez Ricárdez representante de la marca de mezcal la Venencia -cuyo significado es la cata que se realiza a un mezcal recién destilado, utilizando un carrizo que precisamente se le denomina venencia en la que se indica el grado alcohólico que tiene la bebida-, producido en el Distrito de Ejutla, en el estado de Oaxaca. Para concluir el ciclo impartió la conferencia “Misterio y magia del mezcal oaxaqueño”. Él se hizo cargo del taller de degustación de mezcal, en el cual se trató de que los participantes hicieran una cata de dicha bebida, acompañada de botana oaxaqueña.

El tercer curso-taller sobre la comida en el estado de Hidalgo tuvo como interés abordar el aspecto regional y local, en el que los participantes pudieran aportar sus conocimientos o “sabiduría popular”, ya que, forma parte de su cotidiano inmediato. Este es el curso que coincidió con el primer cuatrimestre de 2006, del 4 al 25 de marzo.

Siguió la estructura del segundo curso, sobre Oaxaca, en el que las sesiones se dividieron en dos partes, la primera teórica de dos horas y la segunda, realización práctica de alguna receta tradicional. Contando también con la aportación de destacados especialistas en los diferentes temas.

Se consideró invitar a especialistas y estudiosos en el tema que trabajaran en instituciones locales, así como incluir una visita a un tinacal, para conocer el proceso de elaboración de una bebida por excelencia típica en la zona del altiplano, el pulque.

La estructura temática del curso es como a continuación expongo:

1. Contexto histórico geográfico del estado de Hidalgo. Impartido por el maestro Javier Ortega Morel, de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. El taller a cargo de la familia Tejeda para preparar pastes tradicionales.
2. Cocina festiva y ceremonial del estado de Hidalgo. Por los investigadores especialistas Cristina Barros y Marco Buenrostro. El taller lo dirigió la profesora Salustia Fernández y se degustó un zacahuil.
3. Tamales, atole, panes y dulces. La explicación a cargo de la profesora y pasante en Historia Guadalupe Gómez Cortés. El taller consistió en degustar pan y atole de la región.
4. Visita a una hacienda pulquera en la comarca Puebla-Tlaxcala-Hidalgo para conocer el proceso de elaboración del pulque en un tinacal. Para cerrar el ciclo se optó por una degustación de botana hidalguense preparada por José Ramírez y familia.

Aún cuando el formato estaba planteado de una manera similar para los cuatro sábados, cada tema tuvo sus propias características y por ello, las particularidades para disponer su realización también fueron diferentes.

Destaca la participación del Maestro en Historia Javier Ortega Morel quien trabaja en la universidad pública del estado, en el Área de Antropología e Historia y trató el primer tema, con un desarrollo expositivo haciendo énfasis en las regiones geográficas en las que se subdivide el espacio territorial de Hidalgo<sup>35</sup>. Fue básico contar con una proyección del mapa de las regiones en que se divide su territorio, sus características, paisajes, costumbres y lenguas, entre otros temas importantes.

---

<sup>35</sup> Mediante la aprobación de un decreto se creó el estado de Hidalgo, el 15 de enero de 1869, promulgado un día después. Como gobernador provisional el Presidente Juárez, invistió al coronel Juan Crisostomo Doria, quien llegó a Pachuca, designada como capital de la nueva entidad el 27 de enero de 1869. Para su estudio el estado de Hidalgo se subdivide en: Sierra Gorda, Sierra Alta, Sierra Baja, Sierra de Tenango, Huasteca, Valle del Mezquital, Valle de Tulancingo, Comarca Minera, Cuenca de México y Altiplanicie Pulquera.

En el contexto antes descrito, destacan su clima diverso, desde el semitropical, boscoso en la montaña, llanuras en las grandes planicies, con lo cual se genera una economía también variada, de acuerdo a los productos que se obtienen en cada región, que van a contribuir en la obtención de elementos que se utilizan en los platillos y comidas característicos.

Para llevar a cabo el taller se contactó a una de las familias reconocidas por su técnica tradicional de elaboración de pastes, que están avecindados desde el siglo XIX en una interesante y típica población conocida como Mineral del Monte<sup>36</sup>. Se trata de la familia Tejeda quienes poseen la pastería más antigua en este pueblo.

Se tiene documentado que la receta proviene de un habitante de Cornwall, Inglaterra que siguió la receta materna y la heredó a su hija, ésta casada con un oriundo de Mineral y hacia 1950, empezó a elaborar y comerciar los tradicionales pastes *cornwall*, que a la fecha y con la receta que sigue pasando de generación en generación, hace de establecimientos como el restaurante El Serranillo o Pastes Tejeda, sitios donde se puede disfrutar de estas delicias gastronómicas en la región<sup>37</sup>.

Los maestros Cristina Barros y Marco Buenrostro,<sup>38</sup> ofrecieron una semblanza de la comida tradicional en Hidalgo. Partiendo de la trilogía básica mesoamericana, maíz-fríjol-chile, establecieron las semejanzas y aportaciones que en las regiones del estado se van produciendo.

Además, se pudo hablar de las tradiciones ligadas a la comida: fiestas religiosas y paganas como bautizos, bodas, santos patronos, día de muertos, etcétera; tienen su particular menú y sobre todo se enfatizó que en las diferentes regiones prevalecen aquellos que le confieren un carácter identitario a través del cual se descubre como originario de los llanos de Apan (pan de pulque), la huasteca (bocoles), u otros sitios por mencionar sólo unos ejemplos.

---

<sup>36</sup> Es una de las poblaciones habitadas situada a mayor altura de la República Mexicana, con sus 2,660 m.s.m.

<sup>37</sup> Raquel Barceló, *op. cit.*, pp. 60-61

<sup>38</sup> Se puede consultar la columna Itacate en el periódico *La Jornada* que escriben semanalmente ambos investigadores.

Guadalupe Gómez, pasante de Historia e investigadora en la Secretaría de Educación Pública del Estado de Hidalgo, nos habló acerca de la variedad de tamales, atoles, panes y dulces típicos de la región. Sobre todo destacando la preparación de todos estos alimentos relacionados con fiestas o guisos específicos.

La profesora Salustia Fernández, explicó el significado y proceso de elaboración del zacahuil<sup>39</sup>. Como su proceso de cocción es de más de diez horas, se preparó uno a escala más pequeña, para que los participantes del curso tuvieran esta experiencia y se trajo uno cocido que se convirtió en la festividad del día para esta Universidad.

Para concluir este ciclo se preparó una visita a un tinacal<sup>40</sup> y comida en un rancho del municipio de Acajete. Nuestro guía fue el diseñador gráfico y profesor de la UCLAH, José Ramírez. En el “tinacal del Caporal”, nos recibió y dio la explicación el señor José Ramírez (familiar del profesor) quien tiene más de 80 años de edad, y que, toda la vida se ha dedicado a su oficio como tlachiquero<sup>41</sup>, por lo que nos explicó el proceso de fermentación de esta bebida. El pulque es una bebida alcohólica que se elabora a partir de la fermentación del “jugo” del maguey, una especie particular denominada “maguey pulquero” (*Agave salmiana* o *Agave atrovirens*)<sup>42</sup>.

---

<sup>39</sup> Los zacahuiles son unos tamales muy grandes que pueden llegar a medir hasta 5 metros de largo. Son un alimento representativo en la Huasteca y en la sierra hidalguense. Los zacahuiles están hechos a base de masa de maíz martajada, mezclada con manteca de cerdo y chiles molidos con especias y sal, que luego se rellenan con grandes trozos de carne de cerdo cruda, y muchas veces también le añaden un guajolote entero cortado en piezas; luego se hace una cama gruesa con hojas de papatla o en su defecto de plátano, se untan con la masa, se añade el relleno y se envuelven con otro tanto de hojas de papatla, dándole forma de un gran tamal. El envoltorio se amarra con un mecate grueso, luego con alambre y se mete en un horno de leña que deberá estar bien caliente, se tapa el horno con dos ladrillos grandes y se sella muy bien con barro para que no escape el calor. Se deja cocer de diez a doce horas. Se abre entonces el horno y se saca el zacahuil sobre una gran batea de madera, la cual es transportada entre varias personas al lugar donde se va a consumir. En la Huasteca los zacahuiles suelen ser de una consistencia más aguada, más atolosa. Los zacahuiles se sirven como el platillo característico en bodas, fiestas religiosas, xv años y bautismos; también los venden en porciones los días de mercado en las poblaciones cercanas. De un zacahuil comen desde 50 a 150 personas, dependiendo del tamaño del mismo. (*México Desconocido y Aeroméxico Tips*, Hidalgo, número 22, invierno 2001.)

<sup>40</sup> De acuerdo con el diccionario de mexicanismos el término tinacal (m. Posiblemente del español *tina* y el náhuatl *calli* “casa” o quizá del español *tinaco*.) se refiere a la bodega de la hacienda pulquera donde se ubican las tinas en que se fermenta el aguamiel del maguey hasta convertirse en pulque.

<sup>41</sup> Este oficio, de acuerdo con el Diccionario de Mexicanismos, se refiere a la persona tanto del género masculino como del femenino, cuya actividad es la de extraer el aguamiel del maguey.

<sup>42</sup> Diccionario de uso del español, op. cit., p. 1834

### **3.2.4. Experiencia**

Para realizar el primer curso, principalmente conté con el apoyo de los directivos y de los ponentes, con quienes mantenía una buena relación y amablemente no cobraron su participación. Sin embargo, aunque tuvo buena respuesta en la etapa de preinscripción, el reto era mantener el mismo número de asistentes todas las sesiones.

Lograr que las distintas voces y perspectivas acerca de un tema se presentaran bajo una dinámica atractiva para los escuchas, así como propiciar la reflexión, el análisis y la participación en torno a los temas y subtemas fue enriquecedor, tanto como un conocimiento complementario como para quienes específicamente cursaban la carrera en gastronomía. Para mí constituyó una actividad satisfactoria por generar un ciclo distinto dentro de las opciones que generalmente se presentaban en la UCLAH, pues casi siempre giran en torno a Derecho o Mercadotecnia, en el ámbito de las Humanidades.

Para el segundo curso la orientación que se le dio lo hizo más atractivo, pues no sólo se trató de escuchar, en el caso de los asistentes, sino de practicar aquello de lo que se había estado hablando. Para los propios ponentes, en el caso de que no fueran los mismos quienes impartían el taller y la ponencia, me expresaron que era divertido y dignificante ver la puesta en práctica de lo que sólo habían estudiado en alguna ocasión.

El tercer curso fue el que más disfruté, la mecánica de acción estaba ya probada y funcionando, por lo que tuve la oportunidad de sumarme como una discípula más y aprender desde la perspectiva de las dos posiciones: teoría y praxis.

### 3.2.5. Evaluación

Es importante hacer la evaluación del primer curso pues fue el modelo a partir del cual se continuó con los dos siguientes. Se entregó un cuestionario al final del mismo a cada asistente, prácticamente se generalizó la petición de hacer sesiones “más dinámicas”, en donde los asistentes pudieran participar, reconociendo que al no tener el conocimiento y la investigación sobre los temas, podrían experimentar siguiendo la elaboración de platillos y recetas. Formalmente, se trató de una evaluación final, ya que en cada sesión no se preparaba nada específico para este rubro. Sin embargo, una autoevaluación sí que suscitaba, en el sentido de tener todos los implementos listos en el salón donde se impartían las sesiones.

Para el segundo curso se utilizó prácticamente la misma forma, un cuestionario en donde se recogían los comentarios finales de los participantes, aunque verbalmente se platicó con ellos a lo largo de las sesiones y la aceptación para la nueva forma de impartir el curso fue alta, dado que se sintieron atendidos en su petición, con respecto a la primera encuesta. Los problemas que se fueron presentando en cada sesión, sobre todo tuvieron que ver con la adquisición de los productos para el momento del taller, así que se trató de solucionar en el momento. Por principio no podía ser de otra forma, ya que de no hacerlo, simplemente no se hubiera llevado a cabo esa parte de la sesión. Por ejemplo, si hacía falta algún ingrediente –esto debía conocerse previamente–, se sustituía el platillo por alguno similar y cuyos componentes sí se tuvieran listos.

Para el tercer curso, a pesar de que en estructura era similar al segundo, muchas de las sesiones prácticas no implicaron las dificultades de aquel dedicado a la cocina en Oaxaca, ya que los ingredientes eran más fácilmente conseguibles debido a que se trató de la diversidad culinaria del propio estado de Hidalgo. Me entusiasmó mucho y considero que también a los asistentes, conocer los procesos de elaboración de platillos que habíamos comido y que se tienen al alcance por su bajo costo o por su popularidad, por llamarlo de esta manera. En este caso, la

evaluación no implicó una calificación numérica, sino, la continuación o no de los propios cursos.

### **3.2.6. Problemas y soluciones para cada uno de los temas**

Para el primer curso una cuestión a resolver fue hacer que los ponentes llegaran a tiempo a impartir su charla, considerando que la mayoría de ellos viven en la Ciudad de México, que no viajaban un día antes, yo les llevaba del Distrito Federal a la Ciudad de Pachuca y podían quedarse para visitarla, una vez terminada la actividad, o bien, nos regresábamos juntos.

Recurrí a ponentes especialistas en el tema y que además donaron su trabajo, porque no se contó con un financiamiento para cubrir sus honorarios, así que ellos no cobraron su plática. La Universidad ofreció un desayuno para cada ponente; el costo de recuperación que aportaron los asistentes sirvió para hacer un pequeño cuadernillo y cubrir algunos de los gastos de operación de esta actividad en general.

Para el segundo curso ya se pudo disponer de una noche de hospedaje previa a la sesión de cada ponente, se les pudo otorgar una compensación económica por su participación y el costo del curso cubrió la compra de materiales e ingredientes para la preparación de las recetas en el taller.

Para el tercer curso el traslado de los ponentes no significó una logística especial, debido a que todos viven en Hidalgo, en la capital Pachuca o en algunos pueblos cercanos a ésta como Mineral (Real) del Monte. No fue necesario preparar hospedaje, como en el anterior; los ponentes y los talleristas tuvieron una retribución económica y se adquirieron los ingredientes para la preparación de los platillos.

### **3.3. Relación entre asignatura y cursos sabatinos**

Es importante insistir que estos cursos se programaron primero como un conjunto de conferencias que serían complemento de algunos temas vistos en clase y que por razones de tiempo no se pudieron revisar y analizar más profundamente en las mismas. Otro motivo fue que, con la implementación de los cursos se pudo invitar a especialistas en los temas, así los alumnos contaron con otro punto de vista además de mi explicación en la clase curricular.

No obstante, al conocer las opiniones de los alumnos asistentes, todo lo positivo que comentaron acerca del primer curso, se pudo recoger su inquietud un tanto generalizada de que no fuera cien por ciento teórico, y que conjugara en su planeación actividades prácticas. Por ello, los dos siguientes cursos, uno sobre la comida oaxaqueña y el otro sobre la de Hidalgo, se transformaron en talleres más que cursos.

Los estudiantes tuvieron una opción adicional a sus clases curriculares, ya que estos cursos sabatinos no eran obligatorios, ni implicaba un aumento en su evaluación final, fue muy gratificante que varios de ellos, no sólo de esta asignatura, sino de otras relacionadas con patrimonio y turismo, pudieran participar asistiendo, por el interés que el tema les ocasionó y no motivados por una calificación.

### **3.4. Balance de la experiencia profesional obtenida**

Impartir clases es una de las vertientes del egresado en la licenciatura en Historia de la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM. Hasta hace algún tiempo se consideraba como única posibilidad para el quehacer de un historiador, la investigación a partir del trabajo en archivos. Sin embargo, actualmente se acepten otras, como la difusión, las labores dentro de un museo y por supuesto la

docencia, cabe señalar que no son actividades nuevas, sino de reciente aceptación.

La experiencia en este ámbito resultó muy buena. A continuación explicaré las motivaciones y repercusiones del curso curricular y de los sabatinos en mi formación particular.

Dar clases para mí ha sido una experiencia muy importante, y son varios los motivos que ahora explico. Por principio, me permite hacer una revisión de este tema que me parece interesante y poco estudiado, a pesar del *boom* que en estos últimos años se ha dado, pues lo veo vinculado directamente con una manera particular de hacer Historia, que es la revisión de la vida cotidiana de las sociedades, a la que por mucho tiempo no le hemos dado la importancia correspondiente.

Otro, es la revisión de la temática desde diversos puntos de vista, el antropológico, el social, el histórico, el económico, el biológico incluso y el intercambio que se generó con los alumnos, ya que escuchar sus razonamientos y escuchar mis propios discursos generaban interesantes reflexiones, que por supuesto, no siempre se vertían en la clase, sino que se llevaban de manera personal fuera del aula.

Cada curso fue distinto, aunque sólo participé en dos cuatrimestres, la organización de los temas no fue igual, se modificó el orden de las presentaciones y los trabajos a realizar y los temas a investigar y exponer, precisamente aludiendo a esa búsqueda de satisfactores (como en la comida) que implica el hecho de impartir una clase.

Como lo mencioné la preparación de los temas, sobre todo fue un aprendizaje para mí, pues en aquellos salones todos teníamos un aspecto de novatos, por la reciente creación de la licenciatura o por lo novedoso de los conceptos.

Contactar a los ponentes que participaron en los cursos sabatinos también fue atractivo, pues se trataba de especialistas en sus áreas y mis argumentos debían ser lo suficientemente persuasivos para que aceptaran acudir en un sábado, medio día, a mostrar y compartir sus investigaciones y conocimientos con alumnos que recién se estaban incorporando a ese mundo que ellos ya tenían buen trecho andado.

Siempre me encontré con personas muy generosas, dispuestas a donar su tiempo y como digo antes, compartir sus saberes e investigaciones, en las sesiones que tomaron tintes tertulianas, se mezclaban con esos alumnos también entregados a escuchar y compartir hasta los mínimos conocimientos que tuvieran. La confianza que se logró fue de tal manera, que algunos se escribían por correo electrónico con los ponentes y continuaron hasta la fecha sus intercambios, realmente fue muy enriquecedor.

Organizar la logística de cada sábado, también contó con el apoyo de la propia institución que destinaba por parte de los directivos una cálida bienvenida, el aula y la cocina preparada para los talleres, la compra de los ingredientes o el pizarrón, los sistemas de proyección, o cualquier otro instrumento que se requiriera totalmente listos para cada sábado.

¿Qué me deja como historiadora? Esta es una magnífica oportunidad para constatar lo que aprendí en mis estudios, que la Historia se realiza día a día, mediante los cúmulos de saberes y conocimientos que cada grupo social acumula y atesora, hasta que transforma y constituye los ciclos que en determinados momentos transforma a la sociedad.

La Historia se hace cotidianamente y abarca todas las actividades de los seres humanos. En esta experiencia se trabajó mucho con la tradición oral y el manejo de fuentes no necesariamente se hizo en archivos, sino que se consultaron recetarios familiares, crónicas (fragmentos o capítulos) y no con la metodología de un historiador, quizás esto fue lo que más complicado resultó, pues no era fácil el

manejo de las citas bibliográficas para la entrega de los documentos escritos, o bien, por la falta de conocimiento de un contexto en el cual se desarrollaron los hechos, así como la interpretación de los mismos.

Como historiadora, una experiencia enriquecedora fue la consulta de documentos y manuscritos referentes a recetarios antiguos, ya que me sirvió como un buen ejemplo para comparar este tipo de documentación como testimonio de costumbres, y vida cotidiana, que al sistematizar su estudio se utilizan como fuentes primarias en un estudio de la historia de un determinado grupo humano en un tiempo específico.

## **Conclusiones**

Los cursos de la licenciatura en historia que llevé a cabo en la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM constituyeron una carta de presentación que me permitió ingresar como docente de una materia humanística en una institución de carácter técnico-tecnológico.

En mi labor, el conocimiento de la asignatura “Historia y teoría de la gastronomía mexicana” dentro del plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía me llevó a plantear cuál era la finalidad que pretendía la institución. El programa de estudios inicial era ambicioso, largo, se le confería el carácter de materia teórica, dentro de una carrera 85% práctica.

Una vez reformulado el programa de estudios, en el desarrollo cotidiano de esta asignatura, cada tema y subtema era planeado en sus distintas dimensiones, pero a la hora de su aplicación, se estudiaba de manera poco profunda, el alumno tenía la tarea de abstraer los puntos teóricos y de memorizar, en el mejor de los casos, los datos históricos. Fue difícil instalar una reflexión de los procesos por los cuales se presentaba tal o cual resultado.

Lo anterior se enlaza con una circunstancia muy específica del plan curricular y de quienes cursan estas materias. “Historia y teoría de la gastronomía mexicana” era una materia obligatoria, pero para efecto del registro curricular, los alumnos no tenían la intención de formarse como humanistas, mucho menos como historiadores de su materia de trabajo: la cocina.

En la mayoría de los casos los estudiantes no tenían una sólida formación preparatoria y por lo tanto la investigación más elemental, era una tarea muy complicada de realizarse. Muchos comentarios de mis alumnos eran en torno a que precisamente habían escogido esta licenciatura porque creían que sólo tenían que cocinar, no leer, no indagar en mayores conocimientos.

Es frecuente encontrar en muchas de las licenciaturas, no nada más las que conforman las Humanidades o las Ciencias Sociales, sino también en las matemáticas o físico-químicas, que dentro de sus planes de estudios, se incluyen algunas materias que expresamente se llaman o tienen que ver con la historia de la ciencia a estudiar, por ejemplo, Historia de la robótica, la mercadotecnia y su historia, etcétera. En muchas ocasiones lo que se pretende enseñar, al menos así se ve plasmado en el temario<sup>43</sup>, es una cronología de hechos, en el mejor de los casos, que no tienen que ver con la relación de procesos históricos, sino con personajes y acontecimientos concretos. No se incluye una preocupación en torno al devenir de la humanidad con relación a esa ciencia o a una relación que permita al alumno discernir su propio papel como científico o técnico las aportaciones que sus estudios y conocimientos traerán a un grupo humano en particular.

En mi experiencia docente, me propuse llevar a los estudiantes a una reflexión histórica de su quehacer profesional que fuera más allá de lo memorístico y lo obligatorio. Incentivarlos en la búsqueda y la investigación. El camino hacia esos objetivos se abrió cuando aplicaron, por medio de la recuperación de la tradición oral, los conocimientos que dejaron sus propios antepasados en recetas tradicionales de sus familias. Esta fue la parte del curso que más satisfacción me dejó, donde enseñar la materia estuvo explícitamente unido a mi formación profesional como historiadora.

Frente al panorama laboral existente, es viable que quienes nos formamos como historiadores, propiciemos la búsqueda de elementos que relacionan una determinada actividad profesional con el pasado de quienes la estudian. No sólo porque se nos contrata para impartir la “historia de determinada disciplina”, aduciendo que si somos historiadores, lo sabemos todo y aprovechando, en todo caso, esa circunstancia al máximo. Generalmente la sociedad, y el ámbito

---

<sup>43</sup> Véase en Anexos, pp. 67 a 70

magisterial a cualquier nivel no es la excepción, considera que si se estudió historia se puede hablar y enseñar cualquier tema.

Es importante hacer comprender el sentido de la Historia, como disciplina, en la vida cotidiana de las personas, ya que, tendría que ser la base del compromiso del ser humano con su entorno. A partir de ello, la actuación de los grupos sociales como las familias, las comunidades de vecinos, las camarillas de amigos, la sociedad en su conjunto podría adquirir profundidad y conciencia del pasado. En el contexto específico de la educación, impartir una clase de historia de determinada disciplina, debe consistir en formular o propiciar la apropiación de conocimientos que permitan al alumno contraer una formación profesional sólida, con perspectiva de su devenir en sociedad.

Con esta modalidad de titulación, por medio de un Informe Académico, he podido exponer mi experiencia docente, no por medio de una repetición de lo que la didáctica indica que es la forma ideal de enseñar y aprender Historia, porque el objetivo en mi caso, no era ese.

Traté de aplicar mis conocimientos didácticos y pedagógicos con la finalidad de que mis alumnos aprendieran a utilizar algunas herramientas de la Historia para que las aplicaran a los conocimientos de su materia y objeto de estudio: la cocina, la evolución de la alimentación y como ellos se integrarían al ámbito de la llamada gastronomía.

Antes de interesarme por hacer un Informe Académico con estas características, no había podido recapacitar en lo importante que fueron los comentarios de los alumnos, o las recapitulaciones que ellos hacían para poder comprender los temas que se trataron en las clases. Así que la elaboración del informe me permitió reflexionar críticamente sobre mi actividad docente.

Por ejemplo, recuerdo que en cuanto leí la primera vez el programa de estudios, me desconcertó el tema de “Espacios de la mujer en la cocina”. Interiormente lo anulé y pensé en dar un giro a esa temática contando la “Evolución de los

espacios utilizados para cocinar a través del tiempo”. Cuando volví a ponderar el programa, ahora para explicarlo en este Informe, concluyo que debí dejarlo con ese título y el contenido era lo que realmente me daría la pauta para lo que considero se debería analizar, es decir, como las mujeres de los diferentes grupos humanos se han apropiado de un espacio al que le han dado carácter y personalidad a través de las culturas y cómo muchas de las actividades que suceden en uno de esos grupos humanos, tienen lugar en la cocina. Ahí se hacen confidencias, se cuentan las situaciones más íntimas y se establecen vínculos de relación de los miembros que interactúan en esa colectividad, llámese familia, pareja, Señor y vasallo, etcétera. Sólo con esas reflexiones de carácter histórico se podría comprender cómo es que se construyó el prejuicio de la cocina como espacio propio de la mujer.

La oferta educativa en el caso de la UCLAH se inserta en la mercadotecnia que aparentemente ofrece “mayor rendimiento en un tiempo corto”, al desarrollarse la totalidad de una licenciatura en tres años y cuatro meses. Da la impresión de que realmente no se desaprovecha un solo mes del año, sin embargo, seguimos encontrando programas ambiciosos, largos y que pocas veces se cumplen a cabalidad, entre otras cosas, precisamente por falta de tiempo. Sin embargo, si suele ser atractivo que las personas puedan ser licenciados en menos de lo que se harían en cualquier Universidad con planes a cumplir por semestres.

Para los padres de familia resulta una propuesta atractiva también pues, en el caso de los alumnos que tuve, les podían pagar esta carrera primordialmente por representar un desembolso mensual no oneroso, fijo y a corto plazo.

Ello derivaba en una característica que me resultó significativa: el perfil de los alumnos no era el óptimo. No sólo para el estudio de materias teóricas en una carrera que suponían sólo práctica, sino, porque para el padre representaba poder entregar una “dote” a sus hijas por medio de una enseñanza “seria” de las actividades inherentes al género y ofrecer a los hijos un título, el de *licenciado*.

El equipamiento y la infraestructura de la UCLAH para impartir esta licenciatura aparentemente se modernizó, con la construcción de un laboratorio específico para llevar a cabo en él las clases, que consistía en parrillas, mesas, congeladores y hornos, además de un salón con pantalla para grabar o transmitir en el momento las técnicas de elaboración de los platillos; se ofrecía una tecnología de punta. Sin embargo, el apoyo a la parte académica no se reflejó en igual magnitud, la Biblioteca no se equipó con textos, ni siquiera los más básicos relacionados con cocina y gastronomía, ni que decir acerca del tema de patrimonio cultural intangible.

La experiencia fue muy enriquecedora por todas las reflexiones a posteriori que he tenido y por el gran intercambio que tuve la oportunidad de tener con los alumnos y con otros maestros, así como con los ponentes de los cursos sabatinos. No obstante, este programa es perfectible y debería considerarse en los nuevos planes de estudio que se están haciendo, ya que la licenciatura, a cinco años de su creación, está en constante revisión porque no termina de ser una alternativa para el desarrollo de la población estudiantil en la capital del estado de Hidalgo.

## Bibliografía

- BARROS, Cristina y Marco Buenrostro, *La cocina prehispánica y colonial*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México 2001, 64 p. (Tercer Milenio)
- , *Pueblo de Maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos*, s.p.d.i. Expediente elaborado para presentar la candidatura de México ante la UNESCO a la comida mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, México 2005, 86 pp.
- , *La alimentación de los antiguos mexicanos en la Historia natural de Nueva España* de Francisco Hernández, selección y estudio preliminar, Universidad Nacional Autónoma de México, México 2007, 152pp.
- BALLART Hernández, Josep y Jordi Juan i Tresserras, *Gestión del patrimonio cultural*, Editorial Ariel, S. A., 2001, 240 p.
- BRAUDEL, Fernand, traducción Isabel Pérez Villanueva, *Bebidas y excitantes*, Editorial Patria, S. A. de C. V., Consejo Nacional para la Cultura y las Artes y Alianza Editorial, México 1994, 64 pp. (Alianza Cien Textos Completos).
- COE, Sophie D., *Las primeras cocinas de América*, Fondo de Cultura Económica, México 2004, 376 pp.
- COE, Sophie D. y Michael D. Coe, *La verdadera historia del chocolate*, traducc. Marco Antonio Pulido Rull, 1ª reimp., Fondo de Cultura Económica, México 2000, 398 pp.
- CROSBY, Alfred W., El intercambio interoceánico: consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492, UNAM, México 1991, 270pp.
- FLORESCANO, Enrique, coord., *El Patrimonio Nacional de México*, CONACULTA, Fondo de Cultura Económica, México 2004, 2 tomos, (Biblioteca Mexicana)
- FLORES y Escalante, Jesús, *Breve historia de la comida mexicana*, Edit. Grijalbo, S. A. de C. V., México 2003, 328 pp.
- , *Mercados, fondas, antojitos y fogones*, Asociación Mexicana de Estudios Fonográficos, A. C., México 2005, 124 pp. (Colecc. Popular de música, gastronomía y cine, 01).
- GÓMEZ De Silva, Guido, *Breve Diccionario de Mexicanismos*, Fondo de Cultura Económica, México 2001, 234 pp.
- KONETZKE, Richard, *América Latina. II. La época colonial*, 31 ed., Siglo XXI editores, S. A. de C. V., México 2007, 402 pp. (Historia Universal Siglo XXI, 22)
- LEÓN García, María del Carmen, *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*, Dirección General de Culturas Populares-CONACULTA, México 1997, 158 pp.
- LEÓN Portilla, Miguel, "Alimentación de los antiguos mexicanos" en *La alimentación de los mexicanos*, Donato Alarcón Segovia y Héctor Bourges Rodríguez compiladores, El Colegio Nacional, México 2002, 176 pp.
- LÓPEZ Austin, Alfredo y Leonardo López Luján, *El pasado indígena*, 2ª reimp., El Colegio de México, Fideicomiso Historia de las Américas y Fondo de

- Cultura Económica, México 1999, 308 pp. (Sección de Obras de Historia coordinada por Alicia Hernández Chávez)
- LONG, Janet, *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, 3ª. ed., Universidad Nacional Autónoma de México, México 2003, 542 pp.
- MIRAMBELL, Lorena “Los primeros hombres en el territorio que hoy ocupa la República Mexicana” en *Atlas Histórico de Mesoamérica*, coordinado por Linda Manzanilla y Leonardo López Luján, 4ª reimp., Ediciones Larousse, S. A. de C. V., México 1993.
- MOLINAR, María, *Diccionario de uso del español*, tomos I y II, Gredos, Madrid 2007, 3352 pp.
- OCHOA, Lorenzo, “Los olmecas” en *Atlas Histórico de Mesoamérica*, coordinado por Linda Manzanilla y Leonardo López Luján, 4ª reimp., Ediciones Larousse, S. A. de C. V., México 1993. pp.62-66.
- OLVERA Ramos, Jorge, *Los mercados de la Plaza Mayor en la Ciudad de México*, Ediciones Cal y Arena, Nexos Sociedad Ciencia y Literatura, S. A. de C. V., y Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos, México 2007, 168 pp.
- PÉREZ San Vicente, Guadalupe, “El maíz, nuestra carne y sustento” en *Recetario del maíz*, 1ª reimp., Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México 2003, 444 pp. (Cocina indígena y popular 10)
- PIÑERA Ramírez, David (Coord.), *La educación superior en el proceso histórico de México, Cuestiones esenciales. Prospectiva del siglo XXI*, Coedición Secretaría de Educación Pública, Universidad Autónoma de Baja California y Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior, tomo III, México 2002, 724pp.
- PUIG, Socorro y María Stoopan, *Historia de la cocina mexicana a través de sus publicaciones*, Edición especial para la exposición Los espacios de la cocina mexicana, abril-junio 1997, s.p.d.i., De Letras Editores y Museo Franz Mayer, México 1997, 14 pp.
- SERRA, Mari Carmen, “El Preclásico. La etapa aldeana” y “El altiplano central de México en la época del esplendor teotihuacano” en *Atlas Histórico de Mesoamérica*, coordinado por Linda Manzanilla y Leonardo López Luján, 4ª reimp., Ediciones Larousse, S. A. de C. V., México 1993. pp. 50-56 y 77-80.
- SILVA Riquer, Jorge, *Los mercados regionales de México en los siglos XVIII y XIX*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México 2003, 240 pp. (Regiones)
- SOUSTELLE, Jacques, *Los Olmecas*, 2ª. reimp., Fondo de Cultura Económica, S. A. de C. V., México 1989, 192 pp.
- TAPIA, Emily McClung, de, “La domesticación de las plantas alimenticias. El origen de la agricultura.”, en *Atlas histórico de Mesoamérica*, coordinado por Linda Manzanilla y Leonardo López Luján, 4ª reimp., Ediciones Larousse, S. A. de C. V., México 1993.

Fuentes primarias utilizadas en los cursos de Historia y teoría de la gastronomía

CORTÉS, Hernán, Segunda Carta-relación Segura de la Frontera 30 de octubre de 1520 en *Cartas de relación*, Editores Mexicanos Unidos, S. A., México 1984, 368 pp. (Colecc. Literaria Universal)

DE LAS CASAS, Bartolomé, fray, *Los indios de México y Nueva España. Antología*, edición, prólogo, apéndices y notas de Edmundo O'Gorman con la colaboración de Jorge Alberto Manrique, 5ª ed., Editorial Porrúa, S. A., México 1982, 228 pp. (Sepan Cuántos..., 57)

ERSKINE Inglis, Frances de Calderón de la Barca, Marquesa de Calderón de la Barca, *La vida en México. Durante una residencia de dos años en ese país*, traducción y prólogo de Felipe Teixidor, 11 ed., Edit. Porrúa, México 1997, 428 pp. (Sepan Cuántos..., 74)

SAHAGÚN, Bernardino, fray, *Historia general de las cosas de Nueva España*, numeración, anotaciones y apéndices por Ángel María Garibay K., 6ª ed., Editorial Porrúa, S. A., México 1985, 1096 pp. (Sepan Cuántos, 300)

Hemerografía

BARCELÓ Quintal, Raquel, "Los pastes llegan a Real del Monte, Hidalgo" en *Cuadernos de Nutrición*, vol. 28, núm. 2, marzo-abril 2005, pp. 59-62

*Cuadernos de nutrición*, Quinta Época, Año XIV, Volumen 17, Número 4, Julio-Agosto 1994, 48 pp.

*México Desconocido y Aeroméxico Tips*, "Hidalgo", número 22, invierno 2001

Páginas web consultadas:

*La educación superior en el siglo XXI. Líneas estratégicas de desarrollo. Una propuesta*, Acciones ANUIES, 1998, en

[http://www.anui.es/servicios/d\\_estrategicos/documentos\\_estrategicos/21/entrada.html](http://www.anui.es/servicios/d_estrategicos/documentos_estrategicos/21/entrada.html), consultada el 25 de junio de 2008.

<http://www.uclah.edu.mx/historia.htm>, consultada el 8 de marzo 2009.

<http://www.uclah.edu.mx/gastroprin.htm>, en Áreas de trabajo, 8 de marzo de 2009.

<http://www.uclah.edu.mx/gastroprin.htm>, en Objetivo de la carrera, 8 de marzo de 2009.

## Anexos

### 1. Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía (año 2005)

#### *1 er. CUATRIMESTRE*

Matemáticas Básicas  
Principios de Administración  
Principios de Contabilidad  
Introducción al Derecho  
Informática I  
Comunicación oral y escrita  
**Historia y Teoría de la Gastronomía  
Mexicana**  
Inglés Básico I

#### *3er. CUATRIMESTRE*

Relaciones Públicas  
Costos de alimentos y bebidas  
Legislación turística  
Química de Alimentos  
Cultura Mexicana  
Inglés intermedio I

#### *5to. CUATRIMESTRE*

Alimentos I  
Cocina Mexicana I  
Servicio de Comedor  
Repostería y Panadería I  
Equipo y Mantenimiento  
Inglés Avanzado I

#### *7mo. CUATRIMESTRE*

Dirección de Restaurantes  
Francés I  
Pescados y Mariscos  
Cocina Italiana  
Pastelería  
Técnicas de Tallado y Decoración

#### *9no. CUATRIMESTRE*

Francés III  
Cocina Oriental  
Administración de Banquetes

#### *2 do. CUATRIMESTRE*

Matemáticas Financieras  
Contabilidad General  
Patrimonio Turístico  
Introducción a la Industria Alimenticia  
Metodología de la Investigación  
Inglés Básico II

#### *4to. CUATRIMESTRE*

Fundamentos de Mercadotecnia  
Economía  
Cultura Universal  
Nutrición  
Seguridad e Higiene  
Inglés Intermedio II

#### *6to. CUATRIMESTRE*

Alimentos II  
Cocina Mexicana II  
Repostería y Panadería II  
Técnicas de Compras y Almacenamiento  
Técnicas de conservación  
Inglés Avanzado II

#### *8vo. CUATRIMESTRE*

Francés II  
Enología  
Carnes y aves de caza  
Cocina Vegetariana  
Cocina Francesa  
Estructura de Restaurantes

#### *10mo. CUATRIMESTRE*

Francés IV  
Coctelería  
Mercadotecnia de Restaurantes

## 2. Programa de la materia: Historia y teoría de la gastronomía mexicana

### Objetivo General de la Asignatura

Al finalizar el curso, el alumno conocerá los aportes teóricos de la gastronomía mexicana y analizará las grandes líneas de interpretación para construir elementos epistemológicos y metodológicos sobre el fenómeno culinario de nuestro país.

### Objetivos Específicos:

- Estudiará, de manera general, la historia de la alimentación en México, haciendo énfasis en los aportes, ingredientes, platillos y procesos característicos en cada etapa.
- Conocerá e identificará algunos de los ingredientes y platillos originales del Estado de Hidalgo.
- Investigará las manifestaciones culturales y aportaciones de personas destacadas en la llamada gastronomía mexicana.

Vínculos de la asignatura con los objetivos generales de la licenciatura:

Desarrollo del conocimiento, habilidades y destrezas, particularmente relacionadas con el patrimonio intangible en México y el que es propio del Estado de Hidalgo.

### Temas y Subtemas

Temas	Subtemas	Objetivos de los temas El alumno:
1.INTRODUCCIÓN A LA	1.1. Conceptos: Historia,	Explicará los principales

<p>HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN</p>	<p>alimentación, gastronomía. Patrimonio Cultural, Patrimonio Intangible. Vida cotidiana. 1.2. Definiciones: Historia de la alimentación en el mundo (cuadros cronológicos). Historia de la alimentación en México (cuadros cronológicos).</p>	<p>conceptos y definiciones de Patrimonio Cultural, Historia, Gastronomía y Alimentación, llegando a ejemplos de nuestro país.</p>
<p>2.HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA</p>	<p>2.1. Antecedentes: Pueblos prehispánicos. Mestizaje cultural y de alimentos. El siglo XIX. Los cambios en el siglo XX. 2.2. Cocinas regionales tradicionales. 2.3. Herbolaria y alimentación. 2.4. El Maíz. 2.5. El Trigo. 2.6. Productos de América y del resto del mundo en la cocina mexicana. 2.7. Personas, personajes, profesionales</p>	<p>Analizará las características geopolíticas, económicas y sociales de la cocina y la gastronomía en México. Estudiará diversos ejemplos pero sobre todo aquellos que tengan relación con el Estado de Hidalgo.</p>

3.VIDA COTIDIANA Y COCINA MEXICANA	<p>de la cocina mexicana.</p> <p>2.8. Manuscritos e impresos de la cocina mexicana.</p> <p>3.1. Procesos productivos, comercialización y abasto.</p> <p>3.1.1. Tianguis, parían, ferias, mercados y centrales de abasto.</p> <p>3.2. Fiesta – comida.</p> <p>3.2.1. Ciclo de vida humana – ciclos agrícolas y celebración con platillos y alimentos característicos.</p> <p>3.3. Evolución de los espacios dedicados a la cocina.</p> <p>3.4. Cultura popular (refranes y canciones) y utensilios de cocina.</p> <p>3.5. Arte y cocina.</p> <p>3.5.1. Arte popular utilitario y artesanía.</p> <p>3.5.2. Arte académico.</p> <p>3.5.3. Cine y cocina.</p> <p>3.6. Bebidas y</p>	<p>Estudiará y analizará las relaciones socioculturales entre la cotidiana actividad de cocinar y la vida de quien cocina y quien consume los alimentos preparados.</p>
---------------------------------------	---	---

<p>4. TEORÍA GASTRONÓMICA</p>	<p>alimentación.  3.6.1. Fermentación y destilación.  3.6.2. No – alcohólicas.    4.1. Corrientes teóricas.  4.2. Hacia una corriente teórica mexicana.  4.3. Expediente <i>Pueblo de maíz y Convención de Salvaguarda Mundial.</i></p>	<p>Identificará las principales corrientes teóricas acerca de la gastronomía mexicana.</p>
-------------------------------	---	--

### 3. Fichas de contenido temático para el desarrollo de la materia

El curso da inicio en la historia de la alimentación en México, de tal manera que las referencias de clase o fichas temáticas que se utilizaron se centraron en este tema.

#### El origen: la Prehistoria

Los grupos humanos nómadas y seminómadas o asentados que abarca este largo periodo –consideraremos la división que propuso el arqueólogo José Luis Lorenzo<sup>44</sup>, en Arqueolítico del 33,000 al 12,000a.n.e. y el Cenolítico del 12,000 al 5,000a.n.e.–; nos presentan una variedad de rasgos característicos en su alimentación. Desde el movimiento estacional que se va generando como consecuencia de la búsqueda de alimento, hasta la plena domesticación del grano de maíz. De acuerdo con hallazgos de herramientas del primer periodo, el Arqueolítico, los seres humanos no poseían un equipo técnico especializado, más bien eran instrumentos burdos, con múltiples funciones como raspar, rayar, cortar,

<sup>44</sup> Alfredo López Austin y Leonardo López Luján, *El pasado indígena*, 2ª reimp., El Colegio de México, Fideicomiso Historia de las Américas y Fondo de Cultura Económica, México 1999, pp. 19-26. (Sección de Obras de Historia coordinada por Alicia Hernández Chávez)

machacar y golpear dado que la cacería de fauna mayor podría haber incluido, en el mejor de los casos, caballos, mastodontes, mamutes, camélidos y bisontes.<sup>45</sup> Hacia el Cenolítico se da un gran cambio plasmado por la innovación tecnológica que da como resultado artefactos más finos y regulares para funciones específicas, como puntas de proyectil, cuchillos, navajas y raspadores. El clima en ambos grandes periodos es fundamental, mientras en el primero más frío y húmedo favorecía la formación de pastizales, en el segundo se caracteriza por la aridez y desaparición de bosques y pastizales y con ello de la fauna mayor, por lo que los hombres en esa etapa se asientan durante más tiempo en poblaciones costeras dedicadas a la recolección y consumo de mariscos.<sup>46</sup> Cabe hacer la aclaración de que la idea que tenemos de los nómadas es de seres que se pasan el tiempo de su existencia yendo de un sitio a otro o detrás de grandes animales y muy probablemente fueran grupos que se movían, sí pero, dependiendo de la temporada y regresaban cuando el clima les era favorable. Por ello se habla de seminomadismo, o bien, de que el sedentarismo fue gradual, con lapsos nómadas y de transición a los asentamientos definitivos, por el consumo de semillas y su domesticación y posterior agricultura. Algunos autores han denominado a este tránsito como la primera gran revolución para los seres humanos.<sup>47</sup> La etapa prehispánica que consideramos para efectos de este estudio abarca aproximadamente del 7,500 a.n.e.<sup>48</sup> a 1521 fecha en la que se considera consumada la Conquista por los españoles bajo el mando de Hernán Cortés<sup>49</sup>.

Contrario a lo que popularmente se cree, acerca de que la agricultura nació por la observación que tuvieron los antepasados de algunas plantas que surgían de

---

<sup>45</sup> *Ibidem*, pp. 19-20

<sup>46</sup> *Ibidem*, pp.20-21

<sup>47</sup> *Ibidem*, p. 24

<sup>48</sup> López Austin y López Luján en *El pasado indígena*, hablan de la coexistencia de tres superáreas culturales, Aridamérica, Oasisamérica y Mesoamérica, a su vez cada una con sus propias áreas culturales; cuya diferenciación empezó a gestarse hacia el 7,000 con la domesticación del maíz. Antes de este hito para la historia de todo el continente, el territorio que hoy es México estaba ocupado por grupos humanos que vivían de la recolección, la caza y la pesca, que de acuerdo con hallazgos arqueológicos, la presencia de los hombres en este territorio data de 30,000 años. Asimismo, la arqueóloga Lorena Mirambell, "Los primeros hombres en el territorio que hoy ocupa la República Mexicana" en *Atlas Histórico de Mesoamérica*, coincide en que la presencia humana en forma de restos culturales diversos la tenemos en México desde hace más de 30,000 años, según se ha comprobado con investigaciones efectuadas en sitios prehistóricos correspondientes al Pleistoceno Superior y fechados por la técnica del radiocarbono (C14).

<sup>49</sup> Konezke, Richard, *América Latina. II. La época colonial*, 31 ed., Siglo XXI editores, S. A. de C. V., México 2007, pp. 10-14 (Historia Universal Siglo XXI, 22)

semillas que ellos mismos desechaban<sup>50</sup>; debemos considerar que los cazadores-recolectores estaban familiarizados con el proceso germinativo de las plantas y que con seguridad, llegaron a intervenir en el ciclo de reproducción de algunas de ellas. También es importante señalar que tradicionalmente se ha asociado al sedentarismo con la aparición de la agricultura, sin embargo, como se mencionó antes, algunos grupos humanos también se asentaron para la práctica de recolección de mariscos, conocidos como concheros.<sup>51</sup> Así pues, la agricultura significó la combinación de varios procesos a través de grandes periodos, en los que intervinieron factores biológicos, ecológicos y transformación de la sociedad, así como modificaciones genéticas. Emily McClung refuerza la idea de la subsistencia de los cazadores-recolectores dependía de la disponibilidad estacional de los recursos, tanto de flora como de fauna, de que dispusieran y por ello sus actividades se veían alteradas. Primero se da un aprendizaje para el cultivo de ciertas plantas y después, gradualmente se da la domesticación, pues ésta implica cambios genéticos de las plantas por intervención humana, debido a la dispersión y fertilización que crean en los vegetales una dependencia de los cuidados de los hombres para su reproducción y mayor productividad.<sup>52</sup> La agricultura significó para el ser humano un sistema de subsistencia en el que intervienen la producción y el consumo de los alimentos agrícolas, ya sea cultivados o domesticados. Este proceso conlleva un aumento en la población, de las microbandas al mayor número de campamentos estacionales ubicados donde existe la mayor disponibilidad de recursos comestibles, se da entonces una relación directa entre incremento de población en los valles con un mayor periodo de duración de ocupación de los sitios. De este patrón semisedentario se pasa gradualmente, a aldeas agrícolas permanentes, donde efectivamente los seres humanos ahí asentados dependen para su subsistencia de un sistema de

---

<sup>50</sup> Marco Buenrostro y Cristina Barros, *La cocina prehispánica y colonial*, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México 2001, p. 5

<sup>51</sup> López Austin y López Luján, *op. cit.* p. 24

<sup>52</sup> Emily McClung de Tapia, "La domesticación de las plantas alimenticias. El origen de la agricultura.", en *Atlas histórico de Mesoamérica*, coordinado por Linda Manzanilla y Leonardo López Luján, 4ª reimp., Ediciones Larousse, S. A. de C. V., México 1993, pp. 45-49.

producción agrícola.<sup>53</sup> Al hablar de plantas domesticadas también tenemos que referirnos a animales domesticados, es decir, seres vivos cuyo desarrollo genético se encuentra bajo el control de los seres humanos que han logrado aumentar su tamaño y cantidad de producción. Según señala Sophie D. Coe “*cocinar constituyó sólo uno de los numerosos métodos empleados para domesticar los productos alimenticios [...] a ser comidos.*”<sup>54</sup>

De las investigaciones derivadas de los hallazgos arqueológicos y las narraciones de las crónicas<sup>55</sup> que en plena etapa colonial se escribieron, hoy en día conocemos la variada dieta que los pueblos prehispánicos tenían, de acuerdo a las distintas regiones de Mesoamérica y a su intercambio comercial.

Prácticamente en todo el territorio de lo que hoy es México se cultivó la planta de maíz. Contamos con información que procede de cuatro regiones con largas secuencias de ocupación, el Valle de Tehuacán en el actual estado de Puebla, la Sierra del actual estado de Tamaulipas así como la Sierra Madre en el suroeste de este mismo estado, el Valle de Oaxaca y el sur de la cuenca de México. Territorios explorados, Puebla y Tamaulipas por MacNeish, Oaxaca por Flannery y Marcus y la cuenca por Niederberger, más o menos en un mismo periodo de ocupación a partir de entre el 3,000 y 2,500 a.n.e. Así se han encontrado diversos cultivos, entre los cuales, los más antiguos fueron el guaje y la calabaza, seguidos de diversas especies de frijol, maíz, maguey, nopal, coyol, yuca, tomate, aguacate, amaranto, chile, zapote negro y blanco, ciruela y algodón.<sup>56</sup> A partir de diferentes investigaciones e intercambios de hipótesis, se ha logrado determinar que el maíz teocintle (*Zea mexicana*) es la planta que generó, a través de mutación genética,

---

<sup>53</sup> *Ibidem*, p.p. 45 y 48

<sup>54</sup> Sophie D. Coe, *Las primeras cocinas de América*, Fondo de Cultura Económica, México, 2004, p.p. 18 y 23

<sup>55</sup> Esta fue una excelente oportunidad para que los alumnos conocieran y consultaran textos que difícilmente por las características de su plan de estudios estudiarán en otro momento, así en ediciones sencillas pudieron leer fragmentos de la *Historia General de las cosas de Nueva España* de Fr. Bernardino de Sahagún, las *Cartas de relación* escritas por Hernán Cortés, *Los indios de México y Nueva España. Antología* por Fr. Bartolomé de las Casas y *La vida en México. Durante una residencia de dos años en ese país* de Madame Calderón de la Barca, esta última sobre todo para contextualizar el siglo XIX.

<sup>56</sup> López Austin, *op. cit.* pp. 25-26

al maíz doméstico (*Zea mays*), teniendo también como concluyente la opinión de que la cuna fue el centro del actual territorio de México.<sup>57</sup>

### **Una planta fundamental: el maíz**

El maíz era la base de la alimentación de los grupos humanos que ocuparon la región central del actual México, con sus complementos regionales. El ciclo del maíz, dependiendo de la fertilidad de los campos y la regularidad del agua por medio de lluvia o riego, suele durar entre cuatro a seis meses. Los habitantes de Mesoamérica pudieron haber recogido hasta tres cosechas al año. Las diversas maneras de preparación de los granos generaron igual número de alimentos y de harina.<sup>58</sup> Uno de los mayores descubrimientos relacionados con la preparación del maíz fue el proceso de nixtamalización, que provocó una verdadera revolución en la alimentación, ya que por medio de éste, los granos de maíz se hinchan por el remojo al que se someten, se hierve con cal, tequesquite<sup>59</sup> o cenizas de madera con lo que se elimina la piel o pericarpio y hace del grano más aprovechable y fácil de digerir,<sup>60</sup> al tiempo que se enriquece con calcio y facilita en el ser humano el aprovechamiento de los minerales<sup>61</sup>. Los colores de las mazorcas varían entre blanco, amarillo, rojo, violeta y azul. También hay variación en los tamaños y las formas de los granos –cónicas o dobles en una– y en sus aportaciones alimenticias también hay diversidad en los almidones que componen las semillas. Actualmente se acepta la existencia de aproximadamente 41 razas de maíz,<sup>62</sup> por lo que se puede hablar de un gran centro de experimentación en diversidad biológica y también de uso de esta planta. Hay un maíz especial para hacer tortillas, pinole o palomitas, otro para preparar platillos específicos como el pozole, o ceremoniales como el atole rosa que se elabora con maíz ixtenqueño en San

---

<sup>57</sup> *Ibidem*, p. 26

<sup>58</sup> Marco Buenrostro y Cristina Barros, *op. cit.* pp.16-17

<sup>59</sup> Cristina Barros y Marco Buenrostro. *Pueblo de Maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos*, s.p.d.i. Expediente elaborado para presentar la candidatura de México ante la UNESCO a la comida mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, México 2005, p. 53.

<sup>60</sup> Sophie D. Coe, *op. cit.*, p.33

<sup>61</sup> Marco Buenrostro y Cristina Barros, *op. cit.* pp.16-17

<sup>62</sup> Cristina Barros hace referencia de los trabajos de investigación de Rafael Ortega Paczka, al mencionar que en otros señalamientos se va desde 30 hasta 59 diferentes variedades; en su artículo "El maíz como cultivo" en *Sin maíz no hay país*, p. 131 esta acotación dentro del estudio para proponer a la cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad en el 2005.

Juan Ixtenco el día de san Juan (24 de junio); cada año la propia comunidad va seleccionando los granos que se guardarán para el siguiente año, es decir, un proceso que se inició hace miles de años, aún hoy día continúa con esa selección y modificación.

La planta se aprovecha en su totalidad, además del grano, la raíz se utiliza como medicamento; de la caña se aprovecha su miel y azúcares; las hojas se usan para envolver alimentos como en la cocción de tamales; el olote o centro de la mazorca tiene diferentes usos, como tapón para jarras con agua o unidas varias entre sí, para hacer desgranadores; el rastrojo sirve de abono para las cosechas y hasta el hongo que se forma se cocina y se consume en forma de huitlacoche (cuitlacoche). El maíz nixtamalizado o convertido en masa sirve para preparar además de tortillas, hasta 300 variedades de tamales, y con las tortillas se preparan infinidad de platillos. De la semilla seca se obtiene harina y pinole y combinado con otras semillas como la de cacao se preparan bebidas deliciosas y nutritivas.

El maíz tuvo tal importancia que en torno de esta planta se organizaba la vida diaria de la comunidad y se marcaban los tiempos durante el año. Época de preparación de la tierra, de siembra, de comer elote tierno, de comer elote maduro o de cosechar. También fue considerada una divinidad, una planta sagrada que tenía una advocación divina, de acuerdo a su ciclo de crecimiento, el dios del maíz Cinteotl o Centeotl –Hun Nal Ye si se trata del área maya–, con su pareja femenina Centeocihuatl, la diosa de la mazorca tierna o verde Xilonen o Yum Kak, diosa del maíz maduro o de las semillas secas, llamatecuhtli.<sup>63</sup> Muchos mitos en la cosmogonía indígena refieren este panteón de dioses alusivos al maíz en sus diferentes etapas de crecimiento o a los alimentos que con él se elaboran<sup>64</sup>.

---

<sup>63</sup> Referencias tomadas de “El maíz, nuestra carne y sustento” por Guadalupe Pérez San Vicente en *Recetario del maíz*, 1ª reimp., Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México 2003, pp. 11-20 (Cocina indígena y popular 10)

<sup>64</sup> Uno de los más populares es quizás el que narra Miguel León Portilla: “...después de varias creaciones y restauraciones de esos soles y edades, en la última de ellas –la llamada de Nahui-Ollin o 4 Movimiento– los seres humanos fueron hechos de maíz. Y también el benévolo señor Quetzalcóatl decidió entonces poner en sus bocas granos del mismo cereal del que estaban formados. Por eso, uno de

“La vida de la comunidad depende del maíz, por lo que la siembra, la germinación, los primeros elotes y la cosecha son momentos que se viven con reverencia”.<sup>65</sup> “La revolución botánica en el México prehispánico es equivalente a la revolución tecnológica en Europa. El amplísimo conocimiento sobre la naturaleza que alcanzaron los indios prehispánicos, y que han heredado y continuado sus descendientes indios y mestizos, permitió que las necesidades básicas estuvieran cubiertas, y que pudieran desarrollarse las grandes culturas que florecieron en lo que hoy es México. Muchas de las prácticas agrícolas de entonces han tenido continuidad y se han adaptado a los nuevos tiempos.” [...] “La milpa” [...] implica un sembradío de regular tamaño, muchas veces cercano a la casa, donde se siembra sobre todo maíz, pero al mismo tiempo frijol, jitomate, chile, calabaza y otros productos, que permiten una alimentación balanceada en vitaminas, proteínas, minerales e hidratos de carbono, pero también el equilibrio de nutrientes en la tierra: lo que unas plantas toman, lo aportan otras. [...] en época de lluvias, en la milpa se suelen desarrollar otras especies vegetales como los quelites, que complementan la alimentación.”<sup>66</sup> “La milpa varía de acuerdo con la región [...] La milpa tiene otra ventaja, pues desde que la planta es joven se obtienen productos comestibles como guías, flores, vainas y hojas. En el caso de una plaga atacará alguna planta, las otras aportarán alimentación; por eso se siembran juntas. [...] permite la autosuficiencia, pues la obtención de semillas en cada cosecha garantiza que habrá alimento y trabajo para el siguiente ciclo agrícola. [...] alrededor de la milpa se reúne y organiza la familia, [...] se generan, [...] prácticas culturales como las ceremonias agrícolas. Los productos de la milpa tendrán en la cocina su expresión final”.<sup>67</sup>

---

*los nombres con que se conoció al maíz fue Tonacayo, que significa nuestra carne y nuestro sustento.*”, en el artículo “Alimentación de los antiguos mexicanos” en *La alimentación de los mexicanos*, El Colegio Nacional, México 2002, pp.13-24.

<sup>65</sup> Cristina Barros y Marco Buenrostro. *Pueblo de Maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos*, s.p.d.i. Expediente elaborado para presentar la candidatura de México ante la UNESCO a la comida mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, México 2005, p. 32

<sup>66</sup> *Ibidem*, p. 47

<sup>67</sup> *Ibidem*, p. 47

Para el antropólogo Luis Alberto Vargas, una expresión culminante del manejo de la aplicación de conocimientos en la agricultura son las chinampas.<sup>68</sup> [...] Este sistema agrícola es uno de los más eficientes del mundo, pues propicia que las plantas crezcan con rapidez, lo que permite varias cosechas intensivas durante el año. Antiguamente podían obtenerse así hasta tres cosechas de maíz [...] fue frecuente el cultivo en terrazas y [...] Además de la milpa, [...] los huertos de traspatio. Ahí se siembran las hierbas que se usan como condimento y se domesticaron plantas útiles silvestres.<sup>69</sup>

### **Tetralogía alimentaria: maíz-frijol-calabaza-chile**

Nuestra cocina se caracteriza por sus platillos tan variados a partir de cuatro elementos o ingredientes básicos para la alimentación de los mexicanos, mismos que se cultivaron desde tiempos prehispánicos y, no obstante el mestizaje culinario y las nuevas plantas y costumbres alimenticias que se adoptaron, siguieron constituyendo la base de la alimentación durante la etapa virreinal y después, durante los siglos XIX, XX. Actualmente, siglo XXI, se puede hablar de otro tipo de mezclas e incluso de transgénicos o genéticamente manipulados, lo cual no es tema de este estudio, en estos momentos.

Los cuatro alimentos son maíz, frijol, calabaza y chile. Para efecto de este curso, aunque se estudiaron todos, es la planta del maíz, la que sirvió como eje rector para hablar de la alimentación, tradiciones y vida cotidiana con los ejemplos de las distintas cocinas regionales de México.

De acuerdo con Arturo Warman<sup>70</sup>, el maíz es el producto básico en torno al cual se organiza la dieta de los mexicanos. En el mundo, es el tercer producto agrícola en importancia después del arroz y el trigo. Es un cereal de gran rendimiento pues, de cada semilla sembrada se pueden obtener en promedio hasta 300 gramos ya como mazorca.

---

<sup>68</sup> *Ibidem*, p. 48

<sup>69</sup> *Ibidem*, p. 49

<sup>70</sup> *Ididem*, p. 49

El *Zea mays* ha tenido un largo proceso de adaptación y selección natural y con intervención humana a partir de la especie *teocintle* desde tiempos prehispánicos. Se señala que incluso la variedad del maíz está íntimamente relacionada con la distribución de grupos humanos específicos y por ello, 41 razas de maíz corresponden a etnias específicas distribuidas en todo el país, como por ejemplo harinoso en Nayarit, tabloncillo en Jalisco, ancho en Guerrero o las aproximadamente dieciséis subespecies desarrolladas por los grupos popolocas en Veracruz.

Como ya se ha mencionado, tanta ha llegado a ser la vinculación entre las acciones cotidianas del ser humano con el desarrollo de la planta que cada época la marcan acontecimientos relevantes y etapas de crecimiento del cultivo. Por ejemplo, sabemos cuando es el tiempo de comer elote tierno o maduro asociado a festividades como la ofrenda a la “madre tierra” para que se den frutos o cosechas ligadas al 3 de mayo, día de la Santa Cruz o bien, los primeros días de noviembre cuando se homenajea a los muertos, con los productos de la cosecha de otoño.

El maíz fue una planta sagrada, numerosos mitos relacionan tanto el origen del Hombre entremezclado con esta planta, como en el *Popol Vuh* o en el *Chilam Balam de Chumayel*, ambos representativos de la tradición maya, sin embargo, muy recurrida y reinterpretada en toda Mesoamérica.

Se debe atender al proceso de domesticación de la planta de maíz, sin querer ser falso nacionalista. Es necesario abordar el tema de una revolución agrícola, que llevó a los habitantes de las regiones pobladas mesoamericanas en su etapa más temprana<sup>71</sup> a ser sus protagonistas con el preámbulo para la urbanización de esos asentamientos, dando origen a las primeras Ciudades.

Con el estudio de este proceso, los alumnos también analizan y aplican el concepto de patrimonio cultural, con el objetivo de que a través de esta serie de

---

<sup>71</sup> Mari Carmen Serra “El Preclásico. La etapa aldeana” y “El altiplano central de México en la época del esplendor teotihuacano” en *Atlas Histórico de Mesoamérica, op. cit.*, pp. 50-56 y 77-80.

acontecimientos en torno al origen de la domesticación alimentaria, se profundiza en su valoración y resignificación ante la vida cotidiana.

Hay dos factores de los cuales depende la comida, no sólo en México, sino que es así en todo el mundo, uno se trata de los recursos que por la ubicación geográfica se producen o cultivan y el otro es la selección que como grupo humano hacemos de esos recursos. Gracias a la variada geografía mexicana, se obtienen también una gran diversidad de productos alimenticios, además de que desde tiempos prehispánicos se establecieron formas de intercambio –ya fuera por trueque o comercio y tributo–, que han dado lugar a distintos modos de preparación de los diferentes ingredientes. Aún hoy día, se siguen dando esas combinaciones comerciales de los productos, con otra variable, la de un intercambio a nivel mundial y cada vez menos comunidades que dependan en su totalidad de los recursos locales.

Entender cómo una cocina tiene personalidad es un proceso complicado, pues apenas se está esbozando el hecho de que la cocina mexicana, no nada más se compone de los productos con los cuales se preparan sus platillos, sino que se trata de un reflejo de la identidad y de las tradiciones de los pueblos que los van preparando, consumiendo y transmitiendo las recetas de una generación a otra.

Regresando un poco en el tiempo, volvemos a revisar la etapa del contacto o conquista (siglo XVI) y lo más importante de este período es el rico intercambio que se dio por los nuevos productos que llegaron de otros continentes, mientras los alimentos y productos de América también viajaron por todo el mundo. Al mismo tiempo que se daba el mestizaje biológico se empezó a producir lo que algunos autores han llamado el “mestizaje culinario”<sup>72</sup>. Hubo una gran variedad de plantas que se fueron incorporando a la dieta europea, un primer grupo, el de las que se adaptó fácilmente su proceso a los nuevos suelos, como el maíz, aunque requirió de algunos siglos para competir con el trigo. Otra planta que se adaptó

---

<sup>72</sup> Sophie D. Coe, *Las primeras cocinas de América*, op. cit., pp. 26-105

rápida­mente fue el frijol y se mezcló con las leguminosas que ya existían en Europa como habas, garbanzos y lentejas. El cacahuete y las semillas descascaradas de las diferentes especies de calabazas o *Cucurbita*, también ganaron los favores que antes sólo tenía la almendra. Los aguacates estuvieron presentes desde estos momentos, sin embargo, hasta entrado el siglo XX es que se apreciaron sus características aceitosas y carnosas. Los tomates, miltomates, jitomates o coyotomate son algunas de las variedades de “frutos gordos” a los que se les designó como tomates y se sabe que provenían del sur del continente y que entre los mexica, se asoció su preparación con el chile. Algunas otras, como la piña, resultaron tan resistentes en su transportación que se les prestó atención, además de por su aprovechamiento por la fragancia que desprendían. Otro grupo de plantas alimenticias que aunque no presentaron un atractivo inmediato por su sabor, lo fueron adquiriendo por su bajo costo y fuentes productoras de calorías, como la mandioca y la papa.

Si bien, hasta ahora hemos hablado de los productos alimenticios que se incorporaron a la mesa europea y sirvieron como sustento, ahora nos detendremos un poco en narrar la introducción del chocolate en ese continente. La planta *Theobroma cacao* de la cual se obtiene el cacao, nombre con el que se designa tanto al árbol como a sus productos antes de ser procesados, ya que al procesarse se obtiene la cocoa. Por los restos arqueológicos más antiguos encontrados, se sabe que el cacao era consumido desde la época de la cultura olmeca<sup>73</sup> en Mesoamérica, en una zona baja y húmeda, propicia para el cultivo de esta planta; probablemente ellos la comerciaron con los mayas y posteriormente éstos hicieron lo mismo con otros pueblos hasta llegar a los mexica. El valle de México al ser más alto, seco y frío, no era un lugar ideal para sembrar la semilla de cacao, por lo que se tuvo que importar de otros sitios. “*El árbol de cacao*

---

<sup>73</sup> Grupo que arribó a la costa del Golfo de México alrededor de los años 1350 a 1300 a.n.e. y que se extendió por lo que actualmente son los estados de Tabasco y Veracruz. Tuvieron como elemento deificado al jaguar y después a la serpiente, además de acotar los rasgos específicos de las civilizaciones mesoamericanas, como el lenguaje y la escritura. Señalado por Lorenzo Ochoa, “Los olmecas” en *Atlas Histórico de Mesoamérica, op. cit.*, pp.62-66. Por otra parte, Jacques Soustelle en su libro *Los Olmecas*, compara lo que esta civilización significó para Mesoamérica, con lo que implica la existencia de los sumerios para la humanidad; en este sentido como precursores, sentando las bases de la agricultura, la escritura y en términos generales de la civilización. Así refiere a estos *olmeca uixtotin o las gentes del país del hule*.

*requiere sombra, protección contra el viento y un clima caliente y húmedo, así como un suelo bien drenado*".<sup>74</sup> El chocolate llegó a España y por ende a Europa, desde la Nueva España ya procesado en forma de barras y tabletas. Fernand Braudel<sup>75</sup> hace referencia a un aspecto medicinal del chocolate con la siguiente cita: "*He oído decir a uno de sus criados, relata más tarde un testigo, que [el cardenal] lo utilizaba para moderar los vapores del bazo, y que había obtenido este secreto de unas religiosas españolas que lo trajeron a Francia.*" No obstante, se le conocen más sus propiedades como alimento que como medicina. Lo cierto es que el cacao contiene un alcaloide llamado teobromina que resulta ser estimulante para el organismo humano, ya que es un ingrediente psicoactivo.

Hacia 1570, reinado de Felipe II, llegó a Nueva España su protomédico Francisco Hernández, con la encomienda de que reuniera en una obra toda la farmacopea del nuevo mundo, por lo que documentó y describió todas las plantas existentes con fines medicinales que encontró en estas tierras. Como señala Cristina Barros, afortunadamente muchas de estas plantas también eran comestibles. En términos generales, *La Historia Natural de Nueva España* de Francisco Hernández, está dividida en dos apartados: plantas y animales.<sup>76</sup> Una de las grandes aportaciones de Hernández es la clasificación que hace de las plantas como "frías" o "calientes" y "húmedas" o "secas"<sup>77</sup>, misma que tal vez no tuviera que ver con la clasificación que los habitantes indígenas les dieran y que sin embargo, puede ayudarnos a entender algunas de las atribuciones médicas que se le dieron, por ejemplo, al chocolate. De esta forma señaló a la semilla del cacao como de "naturaleza templada que se inclina hacia lo frío y húmedo, también decía que era nutritivo y las bebidas elaboradas a base de cacao por ser "frescas" son buenas tanto cuando hace calor como para curar fiebres. Aquí otra referencia a su aspecto

---

<sup>74</sup> Sophie D. Coe, *op. cit.*, p. 87

<sup>75</sup> Braudel, Fernand, traducción Isabel Pérez Villanueva, *Bebidas y excitantes*, Editorial Patria, S. A. de C. V., Consejo Nacional para la Cultura y las Artes y Alianza Editorial, México 1994, p. 40 (Alianza Cien Textos Completos).

<sup>76</sup> *La alimentación de los antiguos mexicanos en la Historia natural de Nueva España* de Francisco Hernández, selección y estudio preliminar de Cristina Barros y Marco Buenrostro, Universidad Nacional Autónoma de México, México 2007. Los autores señalan que además de los dos grandes apartados, también se puede consultar uno dedicado a los minerales.

<sup>77</sup> Sophie D. Coe y Michael D. Coe, *La verdadera historia del chocolate*, traducc. Marco Antonio Pulido Rull, 1ª reimp., Fondo de Cultura Económica, México 2000, p. 159

medicinal, “Si se añade al chocolate el saborizante *mecaxóchitl* no sólo le presta un agradable sabor; al igual que la mayor parte de las especias para el cacao es de naturaleza “caliente”, por lo cual “calienta el estómago, perfuma al aliento [...] y combate el envenenamiento, alivia los dolores intestinales y los cólicos”.<sup>78</sup>

En el siglo XVIII se recogen variadas opiniones de médicos europeos acerca del chocolate, casi siempre a favor o con moderadas recomendaciones. Así, en *La verdadera historia del chocolate*, Sophie D. Coe ofrece variadas opiniones, como la que se refiere al médico del Papa Clemente XI, Giovanni Maria Lancisi, opinando que “el chocolate era beneficioso si no se lo consumía en exceso” incluso factor para la longevidad. En el *Traité des aliments* de Louis Lémery se consigna: “Es fortalecedor, restaurador y apto para reparar la fuerza disminuida, y hace fuerte a la gente; ayuda a la digestión, calma los humores intensos que recaen en los pulmones; mantiene bajos los vapores del vino, promueve la pasión venérea y resiste la malignidad de los humores”. Décadas más tarde, el médico Giovanni Bianchi de Rímini recomienda “tomar frecuentemente chocolate con una buena dosis de vainilla y aromatizantes” para curar la impotencia. Otro médico, Daniel Duncan escribió un extenso tratado sobre bebidas con y sin alcohol y señala “El café, el té y el chocolate, tomados con moderación, eran sanos, pero no si se les consumía en exceso, porque volvían la sangre demasiado intensa, “caliente” y delgada”. La idea de que el chocolate era “templado” favorecía la recomendación de que se diera chocolate a los ancianos para ayudarles a prolongar su vida. El cirujano del ejército español que publicó su tratado sobre el café, el té y el chocolate hacia 1796, realmente exaltaba las cualidades del chocolate, quien a su vez cita a un Geronimo Piperni “El chocolate es una bebida divina, celestial, el sudor de las estrellas, la simiente vital, néctar divino, la bebida de los dioses, panacea y medicina universal”<sup>79</sup>.

---

<sup>78</sup> *Ibidem*, p. 159

<sup>79</sup> Lavedán, Antonio, Tratado de los usos y abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate, Almarabe 1991, pp. 233-234 referencia en Sophie D. Coe y Michael D. Coe, *La verdadera historia del chocolate*, op. cit., p.270

No obstante todas las buenas cosas que sobre el chocolate se aseveraban, también tuvo sus detractores, como el médico Giovanni Batista Felici, de Toscana, quien afirmó “Entre los muchos desórdenes que la intemperancia de la humanidad ha introducido para acortarse la vida, uno de los mayores es, en mi opinión, el uso del chocolate. El chocolate no es “frío” sino “caliente”; es un error [pues] añadirle las “drogas más calientes”, como canela, vainilla, pimienta, clavo, ámbar gris y achiote. Conozco a ciertas personas serias y taciturnas que, por virtud de esta bebida, se vuelven transitoriamente grandes charlatanes; algunos pierden el sueño y se vuelven imprudentes, otros se enojan y gritan. En los niños despierta tal agitación que no hay forma de que se puedan quedar quietos o sentados en un mismo lugar”. Así cita una lista de enfermedades como palpitaciones, sangre espesa o falta de apetito. No obstante, aceptaba que podía curar tuberculosis.<sup>80</sup>

Importante para este curso es conocer el libro de Francisco Hernández, aunque sólo se pueda hacer a través de los estudios que del mismo se tienen.

### **El abasto de los productos**

Otro de los temas que también fue preciso incluir en el temario de trabajo fue el del abasto a través de tianguis, mercados y centros especiales o supermercados y las centrales regionales de abasto.

Los primeros datos históricos sobre el mercado o tianguis en nuestro actual territorio, nos lo ofrecen las crónicas de los conquistadores. Sabemos del mercado de Tlatelolco, básicamente por la narración que de él hace Hernán Cortés, aquí extraeremos algunos fragmentos de los aspectos que nos parece más importante por estar relacionados con el tema de los productos o las comidas que existían en Mesoamérica a la llegada española. Refiriéndose a la ciudad de Tenochtitlan añade:

---

<sup>80</sup> Por lo visto esta es una creencia difundida incluso hasta nuestros días, según señalan los autores Sophie D. Coe y Michael D. Coe, *op. cit.*

*“Tiene esta ciudad muchas plazas, donde hay continuo mercado y trato de comprar y vender. [y sobre Tlatelolco] Tiene otra plaza tan grande como dos veces la ciudad de Salamanca, toda cercada de portales alrededor, donde hay cotidianamente arriba de sesenta mil ánimas comprando y vendiendo; donde hay todos los géneros de mercaderías que en todas las tierras se hallan, así de mantenimientos como de vituallas, [...] Venden conejos, liebres, venados, y perros pequeños que crían para comer, castrados. Hay calle de herbolarios, donde hay todas las raíces y hierbas medicinales que en la tierra se hallan. [...] Hay casas donde dan de comer y beber por precio. [...] Hay todas las maneras de verduras que se hallan, especialmente cebollas, puerros, ajos, mastuerzo, berros, borrajas, acederas y cardos y tagarninas. Hay frutas de muchas maneras, en que hay cerezas, y ciruelas, que son semejables a las de España. Venden miel de abejas y cera y miel de cañas de maíz, que son tan melosas y dulces com las de azúcar, y miel de unas plantas que llaman en las otras islas maguey, que es muy mejor que arrope, y de estas plantas hacen azúcar y vino, que asimismo venden. [...] Venden mucha loza en gran manera muy buena, venden muchas vasijas de tinajas grandes y pequeñas, jarros, ollas, ladrillos y otras infinitas maneras de vasijas, todas de singular barro, todas o las más, vidriadas y pintadas.*

*Venden mucho maíz en grano y en pan, lo cual hace mucha ventaja, así en el grano como en el sabor, a todo lo de las otras islas y tierra firme. Venden pasteles de aves y empanadas de pescado. Venden mucho pescado fresco y salado, crudo y guisado. Venden huevos de gallinas y de ánsares<sup>81</sup>, y de todas las otras aves que he dicho, en gran cantidad; venden tortillas de huevos hechas. Finalmente, que en los dichos mercados se venden todas cuantas cosas se hallan en toda la*

---

<sup>81</sup> Una especie de ganso, pato u oca, en general ave acuática provista de un pico formado por laminillas en los bordes y una placa en la mandíbula superior. *Diccionario de uso del español* por María Molinar, tomo I, Gredos, Madrid 2007, p.195.

*tierra, que demás de las que he dicho, son tantas y de tantas calidades, que por la prolijidad y por no me ocurrir tantas a la memoria, y aun por no saber poner los nombres no las expreso.”*<sup>82</sup>

Una vez establecido el sistema virreinal, asentó el mercado en un espacio público como la Plaza Mayor por varias razones, la primera es de índole económica, pues al ser el Ayuntamiento quien puede tener el usufructo de las rentas de los comerciantes, lo utiliza para su beneficio. La segunda por razones urbanísticas, la Plaza Mayor continuó siendo el centro de la Ciudad, el contacto entre la tierra firme y los habitantes de la isla por lo que los productos llegaban ahí directamente por las principales avenidas y acequias. En tercer lugar por razones de seguridad, ya que en los mercados que se fueron estableciendo en la Plaza Mayor se pudo tener mayor vigilancia y control si ocurría algún acto ilícito, mismo que podía ser sancionado de inmediato<sup>83</sup>. Este último aspecto ya se veía desde el mercado de Tlatelolco, si recurrimos a la misma segunda carta–relación de Hernán Cortés:

*“Hay en esta gran plaza una gran casa como de audiencia, donde están siempre sentadas diez o doce personas, que son jueces y libran todos los casos y cosas que en el dicho mercado acaecen, y mandan castigar los delincuentes. Hay en la dicha plaza otras personas que andan continuo entre la gente, mirando lo que se vende y las medidas con que miden lo que venden; y se ha visto quebrar alguna que estaba falsa.”*<sup>84</sup>

Otra referencia hacia los mercados y las plazas que ocupaban es el texto de Fray Bartolomé de Las Casas en su antología *Los indios de México y Nueva España*, dedicado precisamente al comercio, ya que por supuesto narra acerca del de Tlatelolco pero hace alusión a “los otros”:

---

<sup>82</sup> Cortés Hernán, Segunda Carta-relación Segura de la Frontera 30 de octubre de 1520 en *Cartas de relación*, Editores Mexicanos Unidos, S. A., México 1984, pp. 85-87 (Colecc. Literaria Universal)

<sup>83</sup> Olvera Ramos, Jorge, *Los mercados de la Plaza Mayor en la Ciudad de México*, Ediciones Cal y Arena, Nexos Sociedad Ciencia y Literatura, S. A. de C. V., y Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos, México 2007, pp. 15-20.

<sup>84</sup> Cortés, Hernán, *op. cit.* p. 87

...“digo que a todas las demás regiones visto y oído excedían en muy más solenes y generales y comunes mercados y más concurso y en mayor número de mercaderes los de la Nueva España, pero sobre todos los de la ciudad de México. En todas las ciudades y lugares tienen sus plazas o lugares grandes, públicos, donde hacen sus mercados cada día. Ordinariamente se hallan en ellos las cosas necesarias, al menos las del mantenimiento, y de cinco a cinco días son más generales y más solenes en las poblaciones grandes, donde hay de todas las cosas vendibles mayor abundancia. Es tanta la gente que concurre a vender y a comprar, que no puede fácilmente declararse. A mí acaeció estar en Tepeaca, [...] y parándome a un corredor del monesterio donde yo posaba y se parecía el mercado, aunque no estaba muy cerca, y es cierto que con otros, meneándose de unas a otras partes, que la vista de los ojos mirando el gran número de hombres y mujeres parecía que me quitaban.”<sup>85</sup>

### **Los manuscritos, libros de cocina y recetarios**

Este asunto fue particularmente importante, porque nuevamente se presentó una oportunidad de trabajar con documentos para estudiar una historia de la alimentación y no sólo acumular y reproducir recetas.

Conocer y distinguir este tipo de escritos en relación con su carrera de estudio, nos pareció muy pertinente de incluir para que tuvieran una historia escrita de la alimentación en otras épocas que pudieran analizar y comparar con lo que actualmente ellos pueden generar e incluso complementar.

A partir de este razonamiento, un recetario no sólo sería un conjunto de ingredientes y maneras de preparar un platillo, sino que se constituyó en un reflejo de una etapa y de un grupo social en particular, su forma de utilizar los recursos

---

<sup>85</sup> De Las Casas, Bartolomé, fray, *Los indios de México y Nueva España. Antología*, edición, prólogo, apéndices y notas de Edmundo O’Gorman con la colaboración de Jorge Alberto Manrique, 5ª ed., Editorial Porrúa, S. A., México 1982, p. 44 (Sepan Cuántos..., 57)

alimentarios para hacer las comidas y expresar una forma de vida de ese grupo en particular.

Para la etapa prehispánica no contamos con algún libro de esta naturaleza, sin embargo tenemos la Matrícula de Tributos<sup>86</sup> que consigna, entre otros tópicos, los pueblos conquistados por los mexica y su contribución en especie que pagaban por medio del tributo, así conocemos productos y cantidades que llegaban al centro del imperio y que sin duda formaban parte de la dieta de este importante grupo.

Tenemos un gran salto hasta llegar al siglo XVIII, en el que cabe hacer una aclaración, el recetario era conocido como “*el afsiento ó apuntamiento que se hace de todo lo que ordéna el Médico se suminifre al enfermo, asi en el género y cantidad del alimento*”,<sup>87</sup> es decir, se refiere a recetas médicas porque comer y preservar la salud formaban parte de un mismo acto.

Iremos un poco más atrás en el tiempo y el espacio. En Europa durante la Edad Media circulaban en las cocinas las compilaciones de formularios o dispensarios, que no eran otra cosa, sino libros donde se anotaban las recetas culinarias manuscritas. Así llegaron al Renacimiento, en donde ya aparecen esos libros pero impresos. Tanto en una como en otra etapa se les conoció como libros de cocina y no como recetarios. El cocinero además escribía sobre higiene, consumo de platillos en días especiales como la cuaresma o navidad, aspectos prácticos para organizar la cocina, preparar la comida y la manera de presentarla en la mesa<sup>88</sup>.

Así como en Europa se han encontrado una gran cantidad de libros de cocina impresos y manuscritos, en América también se han podido recuperar variados libros de cocina, entre los que tenemos: *Libro de Dominga de Guzmán* (1750 y

---

86

<sup>87</sup> Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades*, Viuda de Francisco del Hierro, 1732, [facsimil, Madrid, Gredos (Biblioteca Románica Hispánica, V), 1964] consignado en León García, María del Carmen, *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*, Dirección General de Culturas Populares-CONACULTA, México 1997, p. 81

<sup>88</sup> León García, María del Carmen, op. cit., pp. 81-89.

1799, aunque los estudiosos al respecto señalan que tal vez se siguió escribiendo en él hacia el siglo XIX); *Libro de cocina del Hermano F. San Geronimo Pelayo* (1780); *Libro de cocina. Convento de San Jerónimo. Selección y transcripción por Sor Juana Inés de la Cruz*; *Arte de cocina. Escrito por superior mandato*, Puebla 1796, un recetario completo que se localizó en el Archivo General de la Nación; *Recetas prácticas para la señora de la casa sobre cocina, repostería, pastelería y nevería, recopiladas por algunas socias de la Conferencia de la Santísima Trinidad, para sostenimiento de su Hospital*, Guadalajara 1868; *Libro de recetas, de la provisoría de las religiosas Carmelitas Descalzas de Jesús, María y José*, Morelia 1897; Josefina Velázquez de León presentó copias del libro de cocina de doña María Barrientos de Rivera, madre de Diego Rivera; etcétera<sup>89</sup>.

Sin duda, no podemos dejar de señalar algunos libros que relacionados con el tema, se han editado en la centuria recién concluida, por ejemplo, *Memorias de cocina y bodega* de Alfonso Reyes (1953); *Cocina mexicana o Historia gastronómica de la ciudad de México* escrita por Salvador Novo (1967), *Historia de la comida en México* de Amando Farga (1968) o *Nueva guía de descariados* del historiador José Fuentes Mares (1977). Además de las publicaciones que durante la última década del XX difundió la Dirección General de Culturas Populares con la colección *Cocina Indígena y Popular de México*, con más de cincuenta títulos, así como la serie *Recetarios Antiguos de México*.

A la par de las nuevas publicaciones, se dan a conocer las investigaciones de académicos e investigadores y se difunden las actividades que estas personas hacen en favor de la cocina mexicana, de promoción fuera del país, de experimentación con nuevos ingredientes o nuevos platillos, etcétera<sup>90</sup>.

---

<sup>89</sup> Para mayor referencia al respecto de estos libros de cocina, véase León García, María del Carmen, *op. cit.*, 86-101 y en Puig, Socorro y María Stoopan, *Historia de la cocina mexicana a través de sus publicaciones*, Edición especial para la exposición Los espacios de la cocina mexicana, abril-junio 1997, s.p.d.i., De Letras Editores y Museo Franz Mayer, México 1997. Por otra parte, también quiero señalar que en el Centro "Daniel Rubín de la Borbolla", S. C., se nos facilitó la consulta y reproducción de material del que señalamos, recetarios, libros de cocina, para mostrar en las clases.

<sup>90</sup> Puig, Socorro y María Stoopan, *op. cit.*

## **Resultado de un debate: *slow food* – *fast food* (comida lenta – comida rápida)**

He aquí algunas de las reflexiones que se expresaron en un debate que se realizó dividiendo al grupo de clase en dos grandes subgrupos, en el que cada uno debía argumentar su razonamiento ante un tipo de comida: la lenta o la rápida. Los conceptos de *slow food* y *fast food* están íntimamente relacionados con la dicotomía campo-ciudad y por lo tanto establecen el proceso de “comer bien” en la primera y “comer mal” por falta de tiempo que está condicionado por el trabajo, en la segunda. En el caso de la comida lenta prima la tradición en torno a un platillo típico o de la región, se come en familia; mientras que en la rápida se tiene la convicción de que la casa no es el único espacio para convivir con la familia y no se sirve un solo platillo sino que se cuenta con una variedad en el menú. Se puede establecer también diferencia en la calidad de los ingredientes, mientras que en la primera se procura que esté balanceada, por cuestiones también económicas, en la segunda se privilegia la poca calidad, higiene y mínimo valor nutrimental de los alimentos, abusando de los conservadores. Como parte de la globalización, la comida rápida corresponde a una realidad en la que un individuo puede comer solo, sin sentirlo o bien propiciar la convivencia entre las personas de un centro de trabajo. Por otra parte, comida rápida no sólo es la que producen las cadenas, también los tacos, flautas o quesadillas son elaborados bajo esa premisa de rapidez. Abandonar el concepto que implica la comida lenta, merma la economía de los agricultores, cuando se prefiere comprar los productos en los supermercados.

#### **4. Fichas de contenido temático para los cursos sabatinos**

Como parte complementaria de este curso, sin ser curricular, se organizaron tres talleres teórico-prácticos abordando el tema de la regionalización de las cocinas mexicanas. Se impartieron los sábados en un horario de 9:00 a 14:00 horas en grupos pequeños, de no más de 15 personas, precisamente para pasar a la cocina y ocupar una hornilla cada uno en las sesiones prácticas.

Se planearon estos cursos conjuntamente y por propuesta de uno de los alumnos del grupo, que estuvo pendiente de la organización y se encargó de preparar las actividades prácticas, así como de proponer y en algunos casos, contactar a las personas que impartieron las sesiones teóricas.

El primer curso fue una introducción a la cocina mexicana; el segundo en torno de la cocina oaxaqueña y el tercero enfatizando la cocina local, sobre gastronomía en el estado de Hidalgo.

#### **Curso patrimonio gastronómico en México. Primer curso**

En esta Universidad, se organizan de manera regular diversos cursos complementarios para las asignaturas de las diferentes licenciaturas, así se profundiza en temas que de manera regular sólo se abordan como generalidades.

El curso de *patrimonio gastronómico en México* fue el primero que se programó como apoyo extra curricular a la licenciatura de gastronomía que se imparte en la UCLAH, estuvo dirigido también a los alumnos de otras licenciaturas como la de Administración de Empresas Turísticas, así como al público interesado en esos temas.

La estructura de este curso introductorio fue a través de conferencias, dos por cada sesión, los sábados del 11 de junio al 2 de julio de 2005 en un horario de 9:00 a 14:00 horas.

El objetivo fue dar a conocer y poner en valor la historia e influencias que han conformado a las cocinas tradicionales en México, para hacer de éstas un factor de desarrollo turístico en la sociedad.

El temario fue el siguiente:

Patrimonio cultural. Patrimonio tangible e intangible. Obras maestras.

Patrimonio gastronómico. Concepto. Importancia.

Pueblo de maíz. Expediente presentado por México ante la UNESCO.

Tradiciones regionales.

Rutas gastronómicas y turismo.

Aportaciones, tradiciones e influencias.

Historia y tradiciones culinarias.

La gastronomía a través del arte. Algunos ejemplos en México.

Conclusiones.

Los ponentes que se presentaron en este curso fueron:

Luisa Fernanda Rico Mansard. Doctora en Historia por la UNAM, dedicada al estudio del patrimonio en los museos del país, imparte clases en la Licenciatura en Turismo de la Universidad Intercontinental, por lo que el enfoque que dio a su plática fue esa relación entre patrimonio y turismo.

Sol Rubín de la Borbolla. En ese momento Directora de Patrimonio Cultural de CONACULTA, estudiosa del arte y la cultura popular, destaca sobre todo su interés por las tradiciones del país y entre ellas la de la transmisión de los saberes de una generación a otra en el tema de las cocinas. En el curso explicó la propuesta que nuestro país presentó ante la Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO) como candidata para nombrar a la cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad por medio del expediente *Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos*. Es importante destacar la

organización que existía alrededor de esta candidatura, pues se inició no en el año 2005, sino, varios años atrás la preparación de documentación y audiovisuales relacionados con la historia de la alimentación de nuestro pueblo, que al final de cuentas, de eso se trataba.

Y como dice el refrán, *no sólo de pan vive el hombre*, el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes junto con un nutrido grupo de empresarios de la industria alimentaria y gente influyente o como se les llama ahora, líderes de opinión, emprendieron la delicada labor de llevar a París, a la sede de la UNESCO, una pequeña muestra de esos platillos, a través de unas auténticas embajadoras-cocineras de una de las cocinas más populares que tiene nuestro país, es decir, la de Oaxaca.

El desenlace lo conoceríamos meses más tarde, cuando supimos que la UNESCO no proclamó la cocina tradicional mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, bajo el argumento de que no se trata de una cocina, sino de varias en todo el territorio y que se debía destinar una gran cantidad de recursos humanos y económicos para preservarlas; por lo que se recomendó inscribir en la Lista Indicativa del Patrimonio Intangible a la cocina tradicional de México, como primer paso para optar por su proclamación años más adelante.<sup>91</sup>

Raymundo Vargas Delgado. En ese entonces era Presidente del Centro Histórico de Pachuca, empresario de la industria del pan y apasionado defensor de la elaboración de este alimento con recetas y procedimientos tradicionales. Tiene en Pachuca una panadería que es de los pocos establecimientos donde se expiden pastes a la manera tradicional<sup>92</sup>, es decir, siguiendo la elaboración de los que se consumían en el siglo diecinueve, consumidos primordialmente por los mineros en su almuerzo de media jornada. En su conferencia el señor Vargas nos compartió

---

<sup>91</sup> Nuevamente se está preparando y ampliando el expediente para tratar de lograr que la candidatura, esta vez, sí tenga una proclamación como patrimonio inmaterial de la humanidad.

<sup>92</sup> Señala la historiadora Raquel Barceló que desde 1965 se elaboran y venden los pastes en la panadería de Raymundo Vargas, "La flor de Pachuca", como consecuencia de haber prestado sus hornos para un congreso metodista de los masones y en agradecimiento le proporcionaron la receta tradicional. "Los pastes llegan a Real del Monte, Hidalgo" en *Cuadernos de Nutrición*, vol. 28, núm. 2, marzo-abril 2005, pp. 59-62

sus inicios en la empresa familiar y la evolución que ha tenido a través de más de cincuenta años, la preocupación por tratar de conservarla y cómo ahora la administra su hijo.

Luis Felipe Sigüenza Acevedo. En esas fechas, Maestro en Administración Turística por la Universidad Intercontinental y Presidente de la Academia de Turismo en aquel año. Funcionario de la Secretaría de Turismo del Gobierno del Distrito Federal. Fue importante escuchar sus reflexiones en torno de la relación que existe entre el turismo actual y la valoración del patrimonio. Éste, sin duda, se ha convertido en un tema controvertido, pues mientras no se establezca una perfecta relación de respeto entre los valores culturales, de algún sitio, o monumento o comida tradicional; y los agentes que lo poseen (la comunidad donde se asienta) con quienes los visitan, la tan citada fórmula “turismo cultural” no redundará en un buen tratamiento y sobre todo un aprovechamiento que los vincule a todos y puedan obtener beneficios comunes.

Raquel Barceló Quintal. Doctora en Historia cuya participación en este curso versó en una especie de repaso histórico de la evolución de la gastronomía en el mundo, pasando por la Edad Media y el Renacimiento, como épocas contrastantes en las que cada una contribuyó a la “cocina universal” a utilizar instrumentos y condimentos que hoy son básicos para cualquier país.

Por último, mi participación en este ciclo fue para tratar un tema poco estudiado pero que resultó muy interesante, acerca de la relación existente entre las expresiones artísticas y las culinarias de un pueblo, sobre todo arte utilitario como cerámica para utensilios y herramientas para preparar comida o para servirla en las mesas, o cestería para almacenaje de semillas, por mencionar sólo algunos.

Se debe hacer énfasis en que este primer curso sirvió como introducción al tratamiento del tema, por lo que se insistió en partir de un concepto general que todos los participantes pudieran manejar acerca del patrimonio.

Como ya se indicó al principio de este capítulo, se tomó como referencia la siguiente definición: *“patrimonio –patrimonio histórico, patrimonio cultural y patrimonio natural- es una construcción cultural y como tal sujeta a cambios en función de circunstancias históricas y sociales. Nuestra sociedad moderna ha elaborado su propia versión de patrimonio colectivo, incluyendo bienes culturales y naturaleza, y presuponiendo la existencia de un patrimonio de toda la humanidad.”*<sup>93</sup> Además, como señala el historiador Enrique Florescano existen otros elementos de “identificación social, el reconocimiento de pertenecer a una comunidad y compartir una conciencia histórica.”<sup>94</sup> A lo que se le denomina como patrimonio intangible. La idea de patrimonio vincula a los individuos y sus generaciones, estableciendo un lazo entre ese pasado y el futuro, por ello, los hace responsables de su conservación y resignificación. Esta famosa herencia actualmente le llamamos patrimonio cultural, conlleva la conciencia o no de formar parte de un grupo social en un espacio y un tiempo determinado, implica una historia por medio.

Obtener esa noción sirve para crear sistemas de conservación del patrimonio, desarrollar estrategias, por ello se seleccionan y preservan ciertos objetos especialmente apreciados, paisajes, episodios, lugares también entran en esta categoría y se integran a la memoria de la comunidad.

El patrimonio intangible o inmaterial<sup>95</sup> debe tener un sustento teórico y de investigación para que se planteen diversos enfoques del patrimonio:

---

<sup>93</sup> Josep Ballart Hernández y Jordi Juan i Tresserras, *op. cit.*, p.11

<sup>94</sup> Enrique Florescano, coord., *El Patrimonio Nacional de México*, CONACULTA, Fondo de Cultura Económica, México 2004, 2 tomos, (Biblioteca Mexicana)

<sup>95</sup> La Dra. Luisa Fernanda Rico hizo énfasis en su presentación para abundar en el tema, sobre todo centrándose en que los enfoques actualmente se deben observar de manera interdisciplinaria y buscando reconocer el patrimonio cultural en México.

antropológico, histórico, jurídico, documental, nacional, internacional, étnico y de turismo y desarrollo; entre todos crear los patrones culturales que se requirieron.

### **Cocina oaxaqueña. Segundo curso**

El segundo curso-taller dentro del ciclo “Las cocinas regionales de México” fue el de Cocina Oaxaqueña, que se desarrolló del primero de octubre al 5 de noviembre de 2005, teniendo como base el curso introductorio y se agregaron las sesiones prácticas, al preparar en la segunda parte de cada día, una receta de algún guiso sencillo y tradicional.

En éste contamos con especialistas tanto para el tema general como para los específicos, y lo importante fue que las sesiones prácticas resumían en los platillos, la esencia de los temas tratados antes, en las sesiones teóricas.

Nuevamente contamos con la participación de Luis Felipe Sigüenza Acevedo, cuyo tema fue, *Oaxaca: geografía, las ocho regiones, riqueza étnica y natural del Estado*. En el taller hubo degustación guíña biidxi zaa (chile chipotle relleno de pescado), chile atole con elotes y garnachas juchitecas (sopes).

Cristina Hernández de Palacios. Trató el tema, *Componentes esenciales de la cocina oaxaqueña, usos culinarios del maíz*. En su taller se prepararon tlayudas con salsa chintextle, atole de frijoles y guayaba, atole con cáscaras de cacao y cabellos de elote y tamales de pescado seco.

Sylvia Kurczyn. Abordó uno de los referentes de esta cocina con el tema, *Los siete moles oaxaqueños: negro, coloradito, amarillito, verde, chichilo, estofado y manchamanteles*. El taller fue una clase demostrativa de la elaboración de los moles coloradito y amarillo.

Jiapsy Arias González. Habló acerca de la *Panadería, dulces regionales y bebidas más tradicionales del estado de Oaxaca*. Su taller fue una degustación de champurrado, cacao y otras bebidas. Así como la integración de una mesa temática de la panadería y la dulcería oaxaqueña.

Salvador Sigüenza. Expuso el tema de *Los mercados tradicionales, relación fiesta-comida-tradición*. Su taller fue un típico desayuno oaxaqueño y se aprovechó la fecha para hacer el montaje de una ofrenda a los muertos.

Cornelio I. Pérez Ricárdez representante de la marca de mezcal la Venencia –es la cata que se realiza a un mezcal recién destilado, utilizando un carrizo que precisamente se le denomina venencia en la que se indica el grado alcohólico que tiene la bebida–, producido en el Distrito de Ejutla, en el estado de Oaxaca. Para concluir el ciclo impartió la conferencia “Misterio y magia del mezcal oaxaqueño”. Y se hizo el taller de degustación de mezcal y preparación de botana oaxaqueña.

Vale la pena abundar sobre este tema de la elaboración del *Mezcal Artesanal*, porque se trata de una bebida ancestral que cuenta con denominación de origen en el país.

El mezcal (del náhuatl *mexcalli*, zapoteco *nizabisahui*, mixteco *didxi yavi*, chocho *daxin*, y el cuicateco *ñuñejichi*) significa maguey cocido o, para ser precisos, la piña del maguey que se ha horneado. Es una bebida destilada de mostos fermentados procedentes de piñas de maguey cocidas y maceradas. Muy probablemente la destilación también se hiciera en la época prehispánica. La elaboración del mezcal es una actividad económica y cultural que se practica en varios estados del país: Oaxaca, Guerrero, Durango, Zacatecas, San Luis Potosí, Coahuila y Querétaro; además de mezcal también se prepara tequila en Tamaulipas, Nuevo León, Sinaloa, Nayarit, Michoacán, Guanajuato y Jalisco; en los estados de México, Morelos, Chihuahua y Sonora, se obtiene bacanora; en Baja California y Colima se produce tuxca y en Chiapas el comiteco. Lo más importante es la manera artesanal de su producción. Destaca la implicación de las comunidades indígenas y campesinas por utilizar las formas tradicionales de su elaboración, conservando un maestro mezcalillero que sigue la costumbre gastronómica de su región geográfica y cultural específica, además de la graduación alcohólica y su expresión a través de la perla.

El proceso para realizar el mezcal tiene los siguientes pasos: corte del maguey para obtener las piñas (jimación), cocimiento de las piñas, molienda, fermentación, destilación y ajuste del grado alcohólico.

El maguey maduro –el tiempo de maduración va entre ocho a veinte años–, desarrolla un quiate, el cual se corta para aumentar el tamaño de la piña, se retira el corazón para fomentar que la planta acumule más agua en su centro y al mismo tiempo se producen esquejes que sirven para su reproducción. Se le cortan las pencas obteniendo "la piña", ya que semeja la forma de esta fruta, pero en el caso del maguey llegar a pesar hasta 1,000kg., se cortan en cuartos las piñas, (descuartizada) y se cargan en los cajones.

El horneado o cocción de las piñas transforma la inulina presente en la planta en azúcares susceptibles de fermentarse, la piña que era blanca cambia a un color caramelo como el del piloncillo –este maguey cocido también se vende como mezontle–; la cocción se hace en un horno de tierra de forma troncocónica que utiliza piedras calentadas con leña durante tres días por lo menos. Será el maestro mezcalillero quien indique si el maguey está cocido al probarlo.

Cocidas las piñas se procede a la molienda que puede ser manual por medio de mazos para machacar los trozos. También se utiliza la tahona o molino de piedra redonda que es tirado por medio de bueyes o caballos o mulas, girando alrededor de un poste sobre un piso de piedra donde se extienden los trozos de las piñas para triturarlos. Hoy en día, se utiliza un tractor que hace girar la piedra o bien un molino más moderno gira por medio de un eje central el cuál es accionado por un motor eléctrico o por medio de desgarradoras mecánicas, como las que se usan en los ingenios con las cañas.

El jugo que sale mediante la presión de la piedra del molino va hacia las tinas de fermentación por un sistema de canales subterráneos, este proceso puede durar un mínimo de tres días o prolongarse a veinte, de acuerdo a las condiciones del ambiente. Las tinas pueden ser de madera, cuero de res, mampostería,

oquedades en la roca, troncos ahuecados, ollas de barro o las modernas de acero inoxidable. La tradición marca que la fermentación debe ser natural, mediante los microorganismos (bacterias) sin químicos, quizá algún agente biológico como la levadura.

El proceso de destilación se hace mediante los alambiques de diversos materiales –ollas de barro, carrizo, cazo de cobre y quiote, cazo de cobre y madera, de cobre con serpentín, de cobre con platos deflectores, de cobre con plato precalentador del mosto o de acero inoxidable. La destilación puede ser discontinua o continua; en la primera se hace una destilación completa y luego se vuelve a destilar interrumpiendo el proceso, en la segunda no se interrumpe y se obtiene un mezcal conocido como tequila. En términos generales se calienta mediante vapor, del alambique se pasa el alcohol en forma de vapor al serpentín, el cual es enfriado en una tina de agua fría para luego pasar a ser recolectado en tambores. El tiempo de destilación dependerá de cómo se haya desarrollado la fermentación.

Al empezar la destilación el mezcal tiene un porcentaje de alcohol de aproximadamente 80% y al terminar de sólo un 15% debido al ajuste que se hace, pues de la destilación se obtienen tres partes: cabezas o cardenillo, puntas y colas. Las cabezas contienen un porcentaje de metanol perjudicial para la salud, por lo que se quitan. Las colas son un destilado de baja graduación y se emplean para bajar el grado de las puntas. El mezcal, una vez destilado se vacía en barricas de roble blanco para su reposo.<sup>96</sup>

### **El estudio de la tradición culinaria en el estado de Hidalgo. Tercer curso**

El curso-taller sobre la comida en el estado de Hidalgo tuvo como interés abordar el aspecto regional y local, en el que los participantes pudieran agregar sus conocimientos o “sabiduría popular”, ya que, forma parte de su cotidiano inmediato. Este es el curso que coincidió con el primer cuatrimestre de 2006, del 4

---

<sup>96</sup> Se tomaron las generalidades del texto *Breves notas sobre el maravilloso mundo del mezcal* por Cornelio I. Pérez Ricárdez, entregadas en la conferencia.

al 25 de marzo, para efectos de este Informe Académico, es el que estamos reportando.

Siguió la estructura del segundo curso, sobre Oaxaca, en el que las sesiones se dividieron en dos partes, la primera teórica de dos horas y la segunda, realización práctica de alguna receta tradicional. Contando también con la aportación de destacados especialistas en los diferentes temas.

El maestro en Historia Javier Ortega Morel, explicó el contexto histórico y geográfico del estado de Hidalgo<sup>97</sup>, en el que se habló de las diez regiones en que se divide su territorio, sus características, paisajes, costumbres y lenguas, entre otros temas importantes. En este contexto destaca la creación relativamente reciente, del estado de Hidalgo en el siglo XIX y como su geografía incluye tan variadas regiones que sus climas también son diversos, tenemos semitropical, boscoso en la montaña, llanuras en las grandes planicies y esto implica que la economía también varíe, de acuerdo a los productos que se obtienen y desarrollan en cada región. El taller para esta sesión estuvo a cargo de tres integrantes de la familia Tejeda en la elaboración de pastes, quienes poseen la pastería más antigua en Real del Monte. Se tiene documentado que hacia 1950, la señora María Luisa Islas Rodríguez esposa de Justino Tejeda, heredera de la receta de su padre, Agustín Islas Noble, quien a su vez la obtuvo de su madre Camila Noble Flores, hija de Absalón Noble, él originario de Carharrack en Cornwall Inglaterra, empezó a elaborar y comerciar los tradicionales pastes *cornwall*, que a la fecha y con la receta que pasó de generación en generación, hace de establecimientos como el restaurante El Serranillo o Pastes Tejeda sean sitios donde se puede disfrutar de estas delicias gastronómicas en la región<sup>98</sup>.

Los maestros Cristina Barros y Marco Buenrostro, impartieron una semblanza de la comida tradicional en Hidalgo. Partiendo de la trilogía básica mesoamericana,

---

<sup>97</sup> Mediante la aprobación de un decreto se creó el estado de Hidalgo, el 15 de enero de 1869, promulgado un día después. Como gobernador provisional el Presidente Juárez, invistió al coronel Juan Crisostomo Doria, quien llegó a Pachuca, designada como capital de la nueva entidad el 27 de enero de 1869.

<sup>98</sup> Raquel Barceló, *op. cit.*, pp. 60-61

maíz-fríjol-chile; establecieron las semejanzas y aportaciones que en las regiones del estado se van produciendo. Además, se pudo hablar de las tradiciones ligadas a la comida: fiestas religiosas y paganas como bautizos, bodas, santos patronos, día de muertos, etcétera; tienen su particular menú y sobre todo se enfatizó que en las diferentes regiones prevalecen aquellos que le confieren un carácter identitario a través del cual se descubre como originario de los llanos de Apan, la huasteca u otros sitios.

Guadalupe Gómez, pasante de Historia e investigadora en la Secretaría de Educación Pública del Estado de Hidalgo nos habló acerca de verdaderos placeres: variedad de tamales, atoles, panes y dulces típicos de la región. Sobre todo destacando la preparación de todos estos alimentos relacionados con fiestas o guisos específicos.

La profesora Salustia Fernández, explicó el significado y proceso de elaboración del zacahuil<sup>99</sup>, como su proceso de cocción es de más de diez horas, se preparó uno a escala más pequeña, para que los participantes del curso tuvieran esta experiencia y se trajo uno cocido que se convirtió en la festividad del día para esta Universidad.

Para concluir este ciclo se preparó una visita a un tinacal<sup>100</sup> y comida en un rancho del municipio de Acajete. Estuvo a cargo tanto la visita al sitio como la degustación gastronómica por el diseñador gráfico y profesor de la UCLAH, José Ramírez y familiares. El pulque es una bebida fermentada cuyo origen es el líquido que se extrae del llamado maguey pulquero.

El pulque es una bebida tradicional mexicana; su consumo aún prevalece en las zonas rurales y, en menor medida, en las ciudades del centro del país, donde fue desplazado por la cerveza en el siglo XIX. Se obtiene de la fermentación de los jugos conocidos como aguamiel, que se concentra en el corazón de la planta de

---

<sup>99</sup> Los zacahuiles, como se ha mencionado, son tamales que se preparan para festividades específicas de una comunidad completa.

<sup>100</sup> De acuerdo con el diccionario de mexicanismos el término tinacal (m. Posiblemente del español *tina* y el náhuatl *calli* "casa" o quizá del español *tinaco*.) se refiere a la bodega de la hacienda pulquera donde se ubican las tinas en que se fermenta el aguamiel del maguey hasta convertirse en pulque.

agave, cuya extracción debe hacerse antes de que salga la flor del maguey o quiote, ya que ésta, si crece es porque ha utilizado los nutrientes del aguamiel.

El maguey se ahueca en el centro y el líquido que se junta se retira diariamente por medio de un instrumento cuyo nombre náhuatl llega hasta nuestros días, el acocote; este proceso que se conoce como el “raspado de maguey” se hace diariamente durante aproximadamente dos meses, y se fermenta por medio de levaduras o de pulque fermentado con anterioridad<sup>101</sup>.

Durante la época prehispánica, el pulque era usado en ceremonias principalmente por los sacerdotes, para tener una mejor interpretación de los mensajes que enviaban los dioses, usado principalmente en la región del altiplano mexicano. En tiempos de los Mexica, el pulque se denominaba *ixtac octli* (“licor blanco”). La traducción actual parece tener una interpretación española como *octli polihqui* (“licor descompuesto”) cuando un pulque está demasiado fermentado.

El abuso del pulque era severamente castigado por la sociedad mexicana. La embriaguez que causaba era considerada "causa de toda discordia, como una tempestad infernal, que traía consigo todos los males": sólo podían emborracharse los enfermos y los viejos, es probable que tales normas fueron transgredidas a menudo. Se le recomendaba a mujeres cercanas al parto y lactantes. Al respecto fray Bernardino de Sahagún en su Historia General de las Cosas de Nueva España en el libro I, capítulo XXII señala:

*“El vino o pulcre de esta tierra siempre en los tiempos pasados lo tuvieron por malo, por razón de los malos efectos que de él se causan, porque los borrachos unos de ellos se despeñan, otros se ahorcan, otros se arrojan en el agua donde se ahogan, otros matan a otros estando borrachos; y todos estos efectos los atribuían al dios del vino y al vino, y no al borracho;”*<sup>102</sup>

---

<sup>101</sup> Comentarios orales que me hicieron las señoras Julia German y Emilia García, mis abuelas.

<sup>102</sup> Sahagún, Bernardino, fray, *Historia general de las cosas de Nueva España*, numeración, anotaciones y apéndices por Ángel María Garibay K., 6ª ed., Editorial Porrúa, S. A., México 1985, pp. 51 (Sepan Cuántos, 300)

Además se mencionan los castigos que se les daban a los que se emborrachaban en su libro III, capítulo VI. Nótese el endurecimiento de dichos castigos.

*“Los mancebos que se criaban en la casa del telpochcalli tenían cargo de barrer y limpiar la casa; y nadie bebía vino, mas solamente los que eran viejos bebían el vino muy secretamente y bebían poco, no se emborrachaban; y si parecía un mancebo borracho públicamente o si le topaban con el vino, o le veían caído en la calle o iba cantando, o estaba acompañado con los otros borrachos, este tal, si era macegual castigábanle dándole de palos hasta matarle, o le daban garrote delante de todos los mancebos juntados, porque tomasen ejemplo y miedo de no emborracharse; y si era noble el que se emborrachaba dábanle garrote secretamente.”<sup>103</sup>*

---

<sup>103</sup> *Ibidem*, p. 211