



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

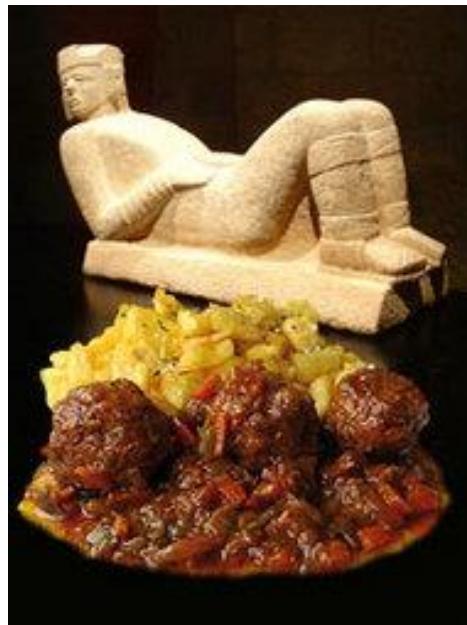
Técnico Superior Universitario

MODALIDAD 3 Años

LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

Asignatura 2.1

Manual teórico



La reproducción parcial o total de esta obra, incluida la portada y su transmisión por cualquier medio requieren la autorización previa de la Academia de Arte Culinaria Internacional y es única y exclusivamente para uso de alumno que esté tomando curso en la institución educativa. En caso contrario, la reproducción total o parcial de este, representa un acto de piratería perseguido por la ley penal.



CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

Técnico Superior Universitario

2.1 HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:

Al finalizar este tema y subtemas del capítulo 2.1 del Técnico Superior Universitario, en la especialidad de Chef de Cocina Internacional, el alumno será capaz de:

1. Explicar la relación entre gastronomía, historia y cultura en parte de Mesoamérica, región que hoy conocemos como México, a través de su evolución.
2. Conocer cronológicamente cada una de las etapas de la gastronomía mexicana.
3. Identificar las distintas cocinas, sus principales insumos y costumbres alimentarias.
4. Reconocer la importancia de la cultura gastronómica en México, nacional e internacionalmente.
5. Identificar las bases de la comida con respecto a las antiguas civilizaciones en preparaciones, ingredientes y métodos.
6. Conocer la gastronomía de la época prehispánica así como la influencia recibida de otros pueblos en la etapa colonial y la fusión entre las dos culturas, costumbres y festividades representativas

PLAN DE ESTUDIOS

2° SEMESTRE

ASIGNATURA 2.1 LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

TEMA 2.1.1: HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

Introducción

México antiguo

La historia de nuestros antepasados antes de la invasión europea

Los Olmecas

Los Azteca

Comida y religión

TEMA 2.1.2: ÉPOCA PREHISPÁNICA

Amaranto

La cosmogonía prehispánica

Comida y vida social

TEMA 2.1.3: MESTIZAJE CULINARIO

La Geografía, la Economía y la Historia

América

La población prehispánica

Antecedentes europeos y amerindios

La cocina del mestizaje

TEMA 2.1.4: LA NUEVA ESPAÑA

La comida en el Cocina colonial

TEMA 2.1.5: TIEMPOS DE GUERRA

De la independencia a la revolución éxito colonial

Durante la Guerra de Intervención Estadounidense

Productores, comerciantes, mercados y aduanas

TEMA 2.1.6: LA BELLA ÉPOCA

De la independencia al Porfiriato.

TEMA 2.1.7: SIGLO XX LA COCINA Y EL ABASTO

La comida diaria. Comer en la calle

La Gastronomía de Banqueta

TEMA 2.1.8: MÉXICO ENTRA AL SIGLO XXI

Comida en Serie Nuevo paisaje mexicano

Época Moderna

Después de la Revolución

Los modales en la mesa

TEMA 2.1.9: ALTA COCINA MEXICANA

El desarrollo de la alta cocina mexicana

Demanda por el consumo de alimentos y bebidas

Demanda de profesionales en el área gastronómica

Los primeros años de la internacionalización

México en la actualidad

TEMA 2.1.10: REGIONES Y TRADICIONES CULINARIAS

Regiones culinarias de México

TEMA 2.1.1: HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

INTRODUCCIÓN

Una manifestación del arte y de la cultura mexicana es su rica y variada gastronomía. Ninguna región carece de tradición culinaria, presente desde sencillos guisos diarios hasta complejos y elaborados platillos para celebraciones especiales.

Ciertos elementos y usos culturales en la comida mexicana como son los chiles y sus diversas combinaciones la colocan al lado de civilizaciones tan antiguas como la China, India y Birmania; la costumbre de acompañar las comidas con tortillas en este caso de maíz- al lado de los árabes e hindúes.

Actualmente, y a nivel internacional, la cocina mexicana compite con la francesa y la italiana en cuanto a refinamiento, y con la española en cuanto a su abundancia y sabores fuertes.



México antiguo

Lo que hoy conforma el territorio de la República Mexicana, fue la cuna de una de las civilizaciones más antiguas con origen autónomo del planeta. Nuestros antepasados se llamaban a sí mismos, Anahuacas, pues al continente le llamaban en lengua Náhuatl (que era la lengua franca)." Cem Anahuac"

La civilización Anahuacas no sólo estuvo presente y vigente en todo lo que hoy conforma el territorio nacional. Esta Civilización es continental. En efecto, actualmente existen elementos culturales muy similares, lo mismo entre un indígena Kumiai de Baja California, que un indígena Maya de Quinta Roo.

Pero al mismo tiempo estas similitudes básicas las encontramos entre un indígena del Canadá y un Indígena de La Patagonia , pasando por la gran Llanura de Norte América, Centro América, la Zona Andina o La Amazonia.

Los valores esenciales de la vida, la muerte, la naturaleza, el cosmos, lo divino y lo sagrado, los comparten armoniosa e íntimamente, todos los pueblos llamados indios del Continente Americano.



La historia de nuestros antepasados antes de la invasión europea

El primer periodo es el llamado preclásico, que los investigadores lo sitúan aproximadamente del año 6 mil a.C. a 200 años a.C. El segundo período es el clásico, que parte del año 200 a.C. al 900 d.C. El tercer período que parte del año 900 y concluye con la invasión europea en 1519. Este increíble espacio de tiempo, 7500 años (casi cuatro eras)

Las mejoras y perfeccionamiento del cultivo y producción del maíz, tal vez sea uno de sus mayores logros del período Preclásico o Formativo, pues de ser un pasto silvestre, los antepasados, produjeron la espléndida planta de maíz, alimento no sólo de los mexicanos, sino que actualmente está presente en los cinco continentes.

La invención de la milpa resultó otro valioso detonante para el desarrollo de la civilización Anahuaca, porque en un pedazo de tierra muy pequeño, un solo hombre puede darle de comer a su familia por espacio de un año, al sembrar maíz, chile, calabaza y frijol juntos, trabajando solamente cuatro meses al año.

En esos aproximadamente cuatro mil quinientos años de Desarrollo Cultural endógeno, desde la invención de la agricultura, hasta la formación de la cultura Olmeca, los antepasados inventaron, descubrieron, elaboraron y procesaron toda esa sabiduría que aparece mil quinientos años antes aproximadamente del inicio del esplendor o florecimiento del México Antiguo en el período llamado Clásico.

Si bien, se supone que los antepasados prehispánicos iniciaron la agricultura y la invención del maíz en el sexto milenio antes de Cristo; lo cierto es que aparecerán las primeras formas culturales, que llamaremos Olmecas, aproximadamente mil quinientos años antes de Cristo, entre los estados de



Tabasco y Veracruz. Pequeñas aldeas donde se empieza a expresar todo ese vasto e incommensurable conocimiento del universo, la naturaleza, la vida, la muerte y el ser humano frente a lo divino.

Los Olmecas

También llamados la Cultura Madre representan el logro final de miles de años en que los pueblos antiguos, nómadas, cazadores, recolectores, lograron establecerse por milenios en un lugar determinado y ahí, a través de generaciones y generaciones de investigar y observar a la naturaleza, el firmamento y explorar sus insondables adentros espirituales. Uno de los aspectos más controvertidos de los Olmecas, además de su posición cronológica respecto a las otras culturas mesoamericanas, ha sido el esclarecimiento de su filiación étnica, lingüística y racial de esta cultura que, en el Sur de Veracruz y este de Tabasco, experimentó una nueva forma de organización económica, social, política, y religiosa. Ésta fue totalmente distinta a la vida aldeana y tribal que le antecedió y a la que existía en la mayor parte de ese espacio geográfico que, con el transcurso del tiempo, llegaría a construir la macro área cultural denominada Mesoamérica.

El período de mayor esplendor del México antiguo fue el llamado Clásico, que comprende aproximadamente del año 200 a.C. al 900 d.C. En este período la filosofía, la sabiduría y las ciencias, llegaron a su máximo desarrollo. Los grandes centros de conocimiento encabezados por Teotihuacán lograron su mayor apogeo. La vida social encontró su equilibrio entre la satisfacción de las necesidades materiales de subsistencia y las necesidades de trascendencia de la existencia. El arte ha sido el mejor testimonio de este luminoso período.



El período Clásico y los toltecas representan el momento de mayor esplendor en el México Antiguo. Los toltecas a partir de Teotihuacán difunden los conocimientos de la Toltecayotl

a todos los centros de investigación del Anáhuac. Esto se ve confirmado por la influencia teotihuacana en los vestigios arqueológicos de las construcciones, cerámica y frescos del clásico en todo mesoamérica.

Si la llamada cultura Olmeca es la Cultura Madre, la cultura Tolteca representó el florecimiento de la sabiduría del México Antiguo. Después de su misteriosa y hasta hoy, inexplicable desaparición, los pueblos que les precedieron en el período Postclásico, siempre trataron de situar el origen de sus linajes en los Toltecas. Los Toltecas y Quetzalcóatl son la expresión de la sabiduría y la espiritualidad.

Los Aztecas

En ese estado estaban los pueblos de Mesoamérica, cuando llegaron del norte la última tribu salvaje y nómada. Los Mexicas cuando llegaron al Valle de México, no sabían hablar Náhuatl, sembrar maíz, tejer algodón, en una palabra eran Chichimecas, un vocablo Náhuatl que es igual al bárbaro en español.

Después de errar algún tiempo y con muchas peripecias, pues nadie los quería aunque si se les temía, se asentaron en un islote de la gran laguna y establecieron su capital hacia el año de 1325, apenas 194 años antes de la llegada de los europeos y la destrucción de su imperio. “Llegados tardíamente al Valle de México, de inmediato se ponen a luchar por la tierra y la supremacía política con tribus que, por haber adoptado ya costumbres más civilizadas se dejan sorprender por la brutalidad de los recién venidos. (Laurette Séjourné. 1957.)

La expansión azteca se basaba principalmente en el poderío de su ejército. Muchas de las ciudades conquistadas, a pesar de tener que entregarles tributo a los aztecas, conservaban sus propias autoridades. Las rebeliones de los pueblos sometidos fueron frecuentes y muchos de ellos al producirse la llegada de los españoles, se aliaron con éstos para derrotar a los aztecas.

Un macuahuitl, el arma preferida del ejército azteca. Tallado en madera dura, se ajusta con cuchillas de obsidiana a lo largo de dos bordes cortantes. El arma era tan afilada como una navaja y su intención era mutilar o deshabilitar al enemigo para capturarlo.



La comunicación dentro de la ciudad se realizaba mediante calzadas canales. Su población era muy numerosa. Se calcula en 300.000 personas aproximadamente. En el centro de la

ciudad se encontraban 78 edificios, entre los que se hallaban el templo, una cancha de pelota, los palacios de los señores y abundantes jardines y huertas.

El azteca fue un pueblo que, mediante alianzas militares con otros grupos y poblaciones conoció una rápida expansión y dominó el área central y sur del actual México entre los siglos XIV y XVI, si bien es cierto que en un primer momento tras su llegada, tuvo que enfrentarse a otros pueblos ya asentados en la zona. Tras la muerte de Moctezuma II en el 1520, se puso de manifiesto la debilidad de este gran imperio, derivada de aquella rápida expansión: no podían controlar aquel vasto territorio; las divisiones internas entre provincias y las tensiones y ambiciones independentistas de algunos pueblos, facilitó a los españoles, dirigidos por Hernán Cortés, la conquista de este gran imperio, que culminó en 1521. Las actividades económicas de esta civilización fueron la agricultura y el comercio.

Comida y religión

Todos los pueblos antiguos del mundo crearon una estructura religiosa para darle significado a su vida espiritual. Después de satisfacer sus necesidades materiales como el alimento, el vestido y la casa; los seres humanos, en toda época y lugar, han elaborado su religión, entendida como conjunto de ideas sobre la creación del cosmos, la biogénesis, la experiencia holística y la cosmología, su destino después de la muerte (palingenesia), pero sobre todo, su vínculo con un ser supremo, todo poderoso, creador de todo cuanto existe en el universo,



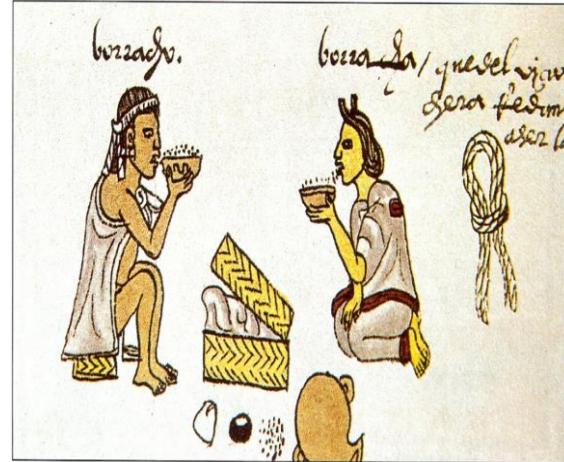
TEMA 2.1.2: ÉPOCA PREHISPÁNICA

En ésta época todos los pueblos (sobre todo el pueblo mexica que dominaba militar y culturalmente todo mesoamérica) tienen creencias sobre los efectos que la comida puede producir en el organismo, ya sea para acercarlo a lo divino, modificar su conducta, mantener su salud o curar sus enfermedades.

Se ha demostrado que existía la idea de que el cuerpo debía mantener en delicado equilibrio entre dos calidades: el calor y el frío. Se atribuía a los alimentos la propiedad de ser “fríos” o “calientes”, debido a lo cual podían intervenir en el equilibrio corporal.

Por ejemplo... El pulque era y sigue siendo considerado como una bebida que calienta el cuerpo de los hombres que trabajan y el de los ancianos. Se elabora a partir del jugo fermentado del maguey, conocido como aguamiel, especialmente el conocido como maguey pulquero que es la especie: *Agave salmiana* y/o *Atrovirens*. El aguamiel se extrae del corazón del maguey; éste se ahueca en el centro y el jugo que sale se retira diariamente por un lapso cercano a dos meses; cuando se fermenta (normalmente por levaduras salvajes, aunque industrialmente se emplea la levadura de cerveza) este jugo está inmediatamente listo para ser bebido.

Durante la época prehispánica, el pulque era usado en ceremonias, principalmente por los sacerdotes, para poder tener una mejor concepción de los mensajes que enviaban los Dioses. En aquel tiempo, le llamaban *ixtac octli*, el licor blanco su nombre actual parece ser una corrupción española de *octli poliuqui*, licor descompuesto el término náhuatl para un pulque demasiado fermentado.



Cuenta una leyenda que el pulque o vino de la tierra, según lo considera la antigua mitología indígena, fue inventado por Mayahuel, mujer divinizada e identificada con el maguey. Ella agujereó primero la planta para sacar el agua miel; y más tarde otro personaje, Tantécatl, halló la raíz para hacer fermentar a esa bebida, siendo aún posteriormente cuando Tepoztécatl, en compañía de otros, quien perfeccionó el arte de elaborar el pulque.

De ahí que Tepoztécatl haya sido considerado como uno de los principales dioses Aztecas del Pulque y de la embriaguez. Pero la leyenda humana del pulque, no la versión divina, dice que fue un tolteca, Papantzin, quien descubrió el pulque, y su hija Xóchitl lo llevó al rey. Así pues, su verdadero origen en incierto.

Amaranto

Otros alimentos formaban parte de la vida religiosa, como el huautli o amaranto, cuya semilla tostada y reventada semejaba las “palomitas” de maíz. Parece ser que para algunas ceremonias religiosas se utilizaba esta planta. Hernán Cortés es el primer europeo que la menciona; al escribir una carta al rey de España, el conquistador relató que los ídolos de los aztecas eran hechos de una mezcla de varias semillas molidas, amasadas con sangre humana. Aunque Cortés no lo señala específicamente, existen muchas razones para creer que una de las semillas fue el amaranto.



El amaranto es cultivado tanto en América como en África y Asia. En Sudamérica se lo cultiva en pequeñas parcelas desde el sur de Colombia hasta el norte de la Argentina.

La cosmogonía prehispánica

La cosmogonía prehispánica giraba en torno a una multiplicidad de dioses, dedicados todos ellos a las fuerzas naturales y a las acciones humanas. Teniendo como origen un dios dual, Ometéotl, “nuestro abuelo, nuestra abuela”, del cual emanaba todo el panteón mexica, los dioses eran el sustento y el origen de todo cuanto existe sobre la tierra.

Ometéotl, dios de la dualidad... representaba el principio de lo masculino y lo femenino.

Origen de los sacrificios humanos: Habiendo tenido, en épocas antiguas, vidas similares a la humana, con defectos, hechos, realidades e hitos heroicos, los dioses crearon a los hombres, y dieron su propia vida por ellos. Ejemplo es el mito de creación de los mexicas, en el cual Quetzalcóatl, habiendo bajado al Mictlan (inframundo) y recogido los huesos de los antiguos habitantes de la tierra (que habían sido gigantes), subió a la tierra con su cargamento. Tezcatlipoca (el dios negro, representante de la maldad), lo hizo tropezar y los huesos se partieron en mil pedazos.

Sin embargo, él los recogió y trituró y con ese polvo y sangrándose su miembro viril, creó una masa de la cual surgieron los hombres. Esto quiere decir que si los dioses derramaron su sangre para crear a los humanos, éstos últimos tienen la obligación de hacer lo mismo para agradecerles.



Debido a que el maíz era la base de la comida indígena, existían muchas deidades consagradas a él y a las que se rendía culto, los antiguos Mayas pensaban que los dioses, en un momento de aburrición, habían decidido crear seres que los alabaran y habitaran el maravilloso lugar de su autoría.

Creando primero un hombre de barro, que resultó débil y se resquebrajó; luego uno de madera, que no tenía movilidad ni inteligencia; decidieron crear un hombre con masa de maíz, el cual resultó inteligente, ágil y capaz de alabar y agradecer a los dioses por su formación. Era un ser que pensaba, hablaba como un ser perfecto, pudo ver y su mirada se elevó hasta el cielo, y agradecido elevó plegarias a los dioses, testimoniando su agradecimiento. Y así quedó el mundo hasta nuestros días.

Dentro de toda esta cosmogonía, existen varios dioses dedicados a la vegetación, mantenimiento y varios más relacionados con la alimentación.

Mayahuel, la diosa del maguey... ... mujer de múltiples senos, alimentaba a sus cientos de hijos con pulque.

Chicomecóatl, que significa “diosa de los mantenimientos”... ... se representa con el rostro y el cuerpo pintado de rojo, con un penacho de papel decorado con borlas de lo mismo y en las manos mazorcas de maíz.

Tláloc, dios de la lluvia y de la fertilidad... ... de la tierra, la que da los alimentos.

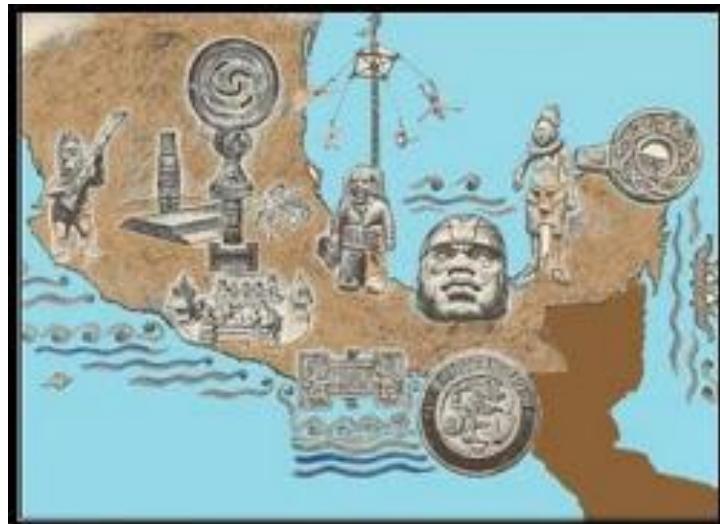
Xipe-Tótec, “nuestro señor desollado”... ... dios de la primavera, pues la tierra debe cambiar su piel muerta por una fresca que permita el surgimiento de nueva vegetación.

Huehuetéotl - Xiuhtecuhtli, dios viejo y del fuego... “Señor del año”. Se le ve en forma de un anciano desdentado y barbado en posición sedente. Con un brasero sobre su espalda

Xochipilli, el príncipe de las flores... patrono de la danza, los deportes y los juegos. Su contraparte femenina, Xochiquetzal, se representaba adornado de flores y plantas de maíz, tocado con un casco de guerrero

Xochiquetzal, “flor preciosa”... Los náhuas creían en la diosa “Flor de Quetzal” y para ellos era la representación de la belleza y el amor.

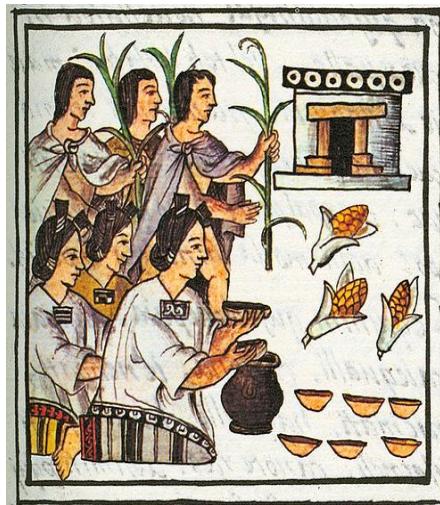
El ritual fue fundamental para los pueblos prehispánicos. En ocasiones era la representación de un mito o estaba relacionado con festividades y ceremonias. Desde el nacimiento hasta la muerte, a lo largo del año o para celebrar un acontecimiento, el ritual era parte esencial de las ceremonias por medio del cual el hombre rendía culto a los dioses.



Comida y vida social

En el mundo indígena, las grandes virtudes respecto a la comida eran la generosidad con los demás; por ejemplo, los aztecas tenían la creencia de que Tezcatlipoca podía aparecer como mendigo o invitado para probar a los seres humanos.

Se comía en poca cantidad, condición para una larga vida. Se practicaban los ayunos (no sal, ni chile) los sacrificios y la abstinencia; las clases obligadas a esto eran los señores, sacerdotes y jefes guerreros, aunque para ellos estaban reservados los mejores platillo de la gastronomía prehispánica.

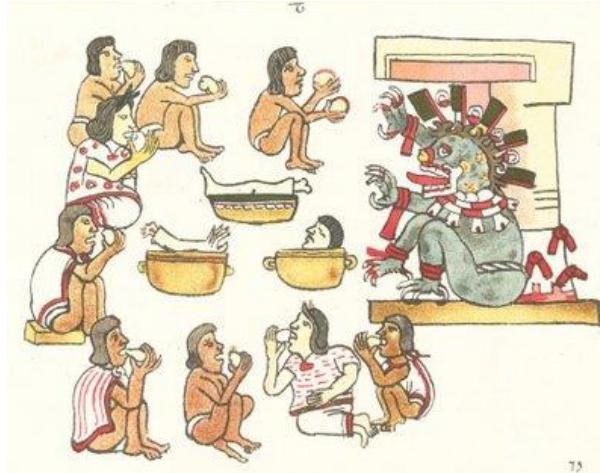


En los festejos comunitarios que eran más solemnes, se celebraban rituales y ayunos, todos debían participar en los preparativos de los festejos comunitarios.

Las fiestas indígenas tenían gran importancia y se celebraban entre otras la de cada mes del año; las celebraciones especiales como el ascenso de un rey, la presentación de un heredero, una victoria guerrera o una boda real.

Realizaban también... Fiestas de carácter privado o de grupo, cada barrio festejaba a un dios, los comerciantes tenían sus fiestas, festejaban el sacrificio, los matrimonios, los nacimientos, presentación de hijos. Algunas fiestas duraban varios días.

Al finalizar los banquetes aztecas se tomaban bebidas de cacao y se fumaban tabaco y otras hierbas. Después se emborrachaban. A diferencia de los aztecas, los mayas terminaban sus festejos con borracheras generalizadas, pues no era mal visto, como en el centro de México, que incluso era castigada con la muerte.



Tamales y atole fue el alimento esencial tanto para reyes como para plebeyos. Este se podía preparar tanto en ollas como en hornos bajo tierra. El más común era de tamaño mediano, del tamaño de una hoja de mazorca doblada.

Para estos se usaba la masa del nixtamal se envolvían y cocían al vapor. Había tamales de todos tipos: enrollados, mezclados, redondos con salsa, rellenos, grandes rellenos con aves enteras, pequeños, blancos, muy blancos, colorados, etc.

Había tamales para el tiempo de ayuno y se preparaban para pedir perdón al maíz por hacerlo nixtamal. Con este ayuno el maíz podía rejuvenecerse.

Era una de las bebidas predilectas de los conquistadores y frailes españoles. Este se consumía a cualquier hora del día pero principalmente en la mañana; se acostumbraba beberlo caliente. Las bebidas de maíz podían ser frías o calientes. Estos últimos se hacían de masa de maíz tostado y molido. Las bebidas frías de maíz eran comunes en el México antiguo.

Los atoles se endulzaban con frutas y flores aromáticas, ciruelos, tunas capulines y piñas. Algunos se consideraban medicinales y se mezclaban con algún tipo de hierba para curar males y como es tan rico en nutrientes ayudaba mucho a los enfermos.

El amaranto y otros vegetales conocidos como Huautli, era difícil de digerir, pesado y empalagoso si se comía en grandes cantidades. La forma más común de prepararlo era molerlo hasta hacer una harina y se amasaba con maíz y miel, a esta mezcla se le llamaba Tzoalli. Podía comerse también sólo tostado o apelmazado con miel de maguey o molido. Con su harina se hacían tortillas y tamales.

El frijol lo consumían como relleno de tamales y tacos y en forma de harina.

El Ayocote (tipo de frijol) se usaba para hacer figuras de dioses.

Semillas de calabaza y chilacayote eran ingredientes esenciales de moles y salsas con los que se bañaban los guisos y tamales. Con la chía se hacia una bebida refrescante mezclada con maíz tostado y molido, miel y agua, se le llamaba Chiantzotzollatolli. Otras semillas que formaban parte de la dieta de indígenas eran el cacahuate y el piñón.

Las carnes Los indígenas comían carne en fiestas. En temporada de caza prácticamente todo era comestible. Los Mayas y Aztecas daban más importancia a la carne de caza que a la de animales domesticados.

Formas de preparación/conservación Asada, cocida, salada, seca. En tamales, tacos y pozoles. En guisos y caldos espesos (moles o cazuelas)

Las bebidas de frutas: zumo de piña y ciruelas de tierra, pitahaya, tuna (colonche). De maíz cocido y fermentado: tesguino y chicha. De maguey: bebidas conocidas como octli, la más famosa el neuctli o pulque.

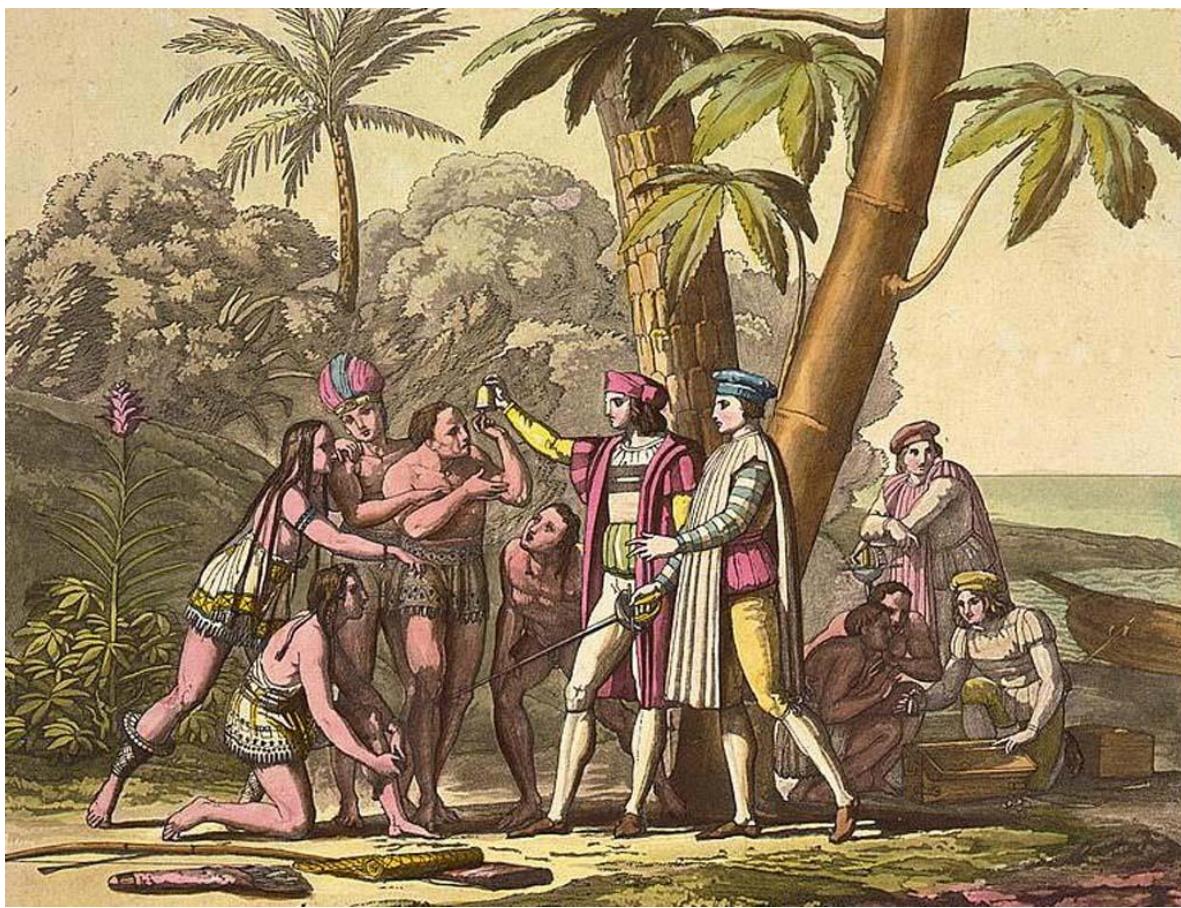


TEMA 2.1.3: MESTIZAJE CULINARIO

La Geografía, la Economía y la Historia

La alimentación es hija indiscutible de la geografía, de la economía y de la historia. En gastronomía, como en muchos otros dominios, la historia es inseparable de la geografía. Las producciones del suelo, los rigores o las bendiciones del clima, la riqueza o la pobreza del suelo, las guerras y las invasiones han modelado lentamente las cocinas e impuesto sus gastronomías.

El “nacimiento” del Nuevo Mundo. La geografía y la historia del nuevo Mundo ha dejado también su huella en la gastronomía americana. A principios del siglo XV, el occidente no era más que un camino por andar. Colón amplió la geografía oficial al pisar tierra de un nuevo continente en 1492.



América En 1507 Martynus Hylacomilus, propuso el nombre de América para el nuevo continente y aunque el nombre de América había nacido, no lo hizo su territorio, ni su vida social y económica, puesto que unos 3500 años antes, se había producido un proceso de diferenciación de clases, de desarrollo de su organización política y administración y de producción de excedentes, que permitió el nacimiento de pujantes civilizaciones indígenas.

Los centros de domesticación. El territorio americano ha sido objeto de numerosas exploraciones, especialmente en cuatro áreas: el sudoeste de América, el sur de Tamaulipas, el valle de Tehuacán y la costa peruana.

En el valle de Tehuacán, en Puebla, la domesticación de plantas se produjo entre los años 5000 y 3500 a.C. Las plantas salvajes y la caza representaban cerca del 70% de la dieta indígena.

La zona de Tamaulipas, es uno de los centros agrícolas más antiguos de América. En la Cueva del Murciélagos, en Nuevo México y en el área de Tamaulipas se encontraron las más viejas mazorcas de maíz domesticado: 3650 a 2500 A.C.



A partir del 2do. Milenio A.C. se cultivaba en Mesoamérica plantas pertenecientes a distintas especies entre las que destacan: el maíz, la calabaza, el chile, el frijol, camote y el aguacate.

En Mesoamérica pueden distinguirse tres sistemas agrarios: la roza con barbecho largo; la roza con barbecho corto y el regadío. Para horadar la tierra usaban un palo largo que llamaban huictli en náhuatl.

La dieta de los grupos precolombinos era, pues, rutinaria y carente en muchas partes de proteínas animales. El régimen que prevalecía era el vegetariano. En todas las excavaciones que se han hecho de la cuenca de México se han encontrado restos de maíz, de lo que se deduce que éste representó la más importante fuente de carbohidratos.

La población prehispánica

Hacia 1400 A.C Mesoamérica, hoy México y Guatemala y las tierras bajas adyacentes, estaba habitada por los aztecas y los mayas culturas estas caracterizadas por cultivar intensamente la tierra con la utilización del riego, así como, poseedoras de establecimientos grandes y densamente poblados, con grandes obras arquitectónicas y productos artesanales.

La población de México central en la víspera de la llegada de Hernán Cortés, en 1518 era de unos 25.200.00 habitantes, los cuales se encontraban en diferentes grados de desarrollo.

Antecedentes europeos y amerindios

De la fusión de los indígenas americanos, los europeos y los africanos surgieron dos grupos étnicos principales: el mestizo (blanco-indio) y el mulato (blanco-negro e indio-negro)



1570 habían 11.229.650 pobladores en América de ellos, 262.500 eran negros, mestizos y mulatos.

1650 la población americana llegaba a 12.411.000 habitantes. Entre ellos, los mestizos y mulatos representaban un 5,4% del total.

1825 América contaba con 34.500.00 habitantes, de los cuales 6.252.00, un 18,1% eran mestizos o mulatos.

El mayor crecimiento de la población se produjo, especialmente en algunas regiones como las Antillas, el norte de América del Sur, Brasil y en algunas áreas de América Central y del Norte, en el grupo de mezclas raciales: mestizos, mulatos y otros.

Mientras que la población indígena se redujo violentamente entre 1492 y 1570. Posteriormente el descenso continuo pero a un ritmo menor. Los malos tratos y los enfrentamientos bélicos, el cambio de actividades económicas y su traslado masivo al laboreo en las minas y en la agricultura, el hambre y las enfermedades, redujeron notablemente la población indígena.

Del cruzamiento entre las tres razas principales y de los diversos grupos de mestizos, surgieron numerosas combinaciones poblacionales que influyeron tanto en lo social como en la alimentación que incluye: ingredientes, técnicas, utensilios y costumbres... base de la cultura de un pueblo.

La comida de la conquista y productos europeos

Al principio las navegaciones hacia el Nuevo Mundo, eran aisladas, autorizadas por licencias expedidas por la Corona para surcar mares llenos de peligros, principalmente las tempestades, los ciclones y los piratas.

Entre 1504 y 1527, 882 navíos españoles partieron a América y sólo retornaron 538. Los otros, 334 se perdieron por diversos motivos. Por eso, a principios del siglo XVI se organizaron navíos de protección, costeados por medio de un impuesto llamado de avería.

En 1526 se obligó a las naves españolas a pertrecharse adecuadamente de armas y municiones. Luego se estableció la navegación de convoyes.

A partir de 1561 dos flotas de convoyes partían cada año de Cádiz: la que iba a Nueva España (Méjico) y la que iba a tierra firme (Panamá).

La Flota o Flota de Nueva España, partía de Cádiz en agosto, con rumbo a las Islas Afortunadas (Islas Canarias), donde se aprovisionaban de agua, leña, harina, carne salada y a veces de vino, junto con diversos víveres. Ponían proa a las Antillas, llegando a Puerto Rico, Santo Domingo y la Habana. Luego pasaban por el norte de Jamaica hasta llegar al canal de Yucatán, atravesaban el Golfo de Méjico y finalizaban en Veracruz.



A partir de 1571 se autorizó la salida anual, en un viaje de ida y vuelta, del Galeón Manila o Nao de Filipinas, que comunicaba a Acapulco con Manila, pues las Islas Filipinas habían sido anexadas en 1565 por López de Legazpi al imperio español. Por esa ruta entraban a América los productos chinos.

En los navíos las comidas eran muy sazonadas. Por ello, abordo se llevaba canela, clavo, mostaza, perejil, pimienta y azafrán, así como cebollas y ajos. Había una absoluta carencia de frutas y vegetales, probablemente no muy apreciados como alimentos en esa época.

Se comía mucho queso y no había leche ni mantequilla. La ración de vino era comúnmente más de un litro por persona. Los oficiales comían mejor que los marineros: galleta blanca en vez de morena, jamón en lugar de puerco salado y un buen jerez.

En conclusión al desembarcar en el Nuevo Mundo, el ibérico, hombre del Mediterráneo, se encuentra fuera de sitio. Aunque en rigor, el nuevo paisaje guarda en algunos lugares cierta semejanza con el que ha dejado. El nuevo territorio es una América múltiple, con una diversa variedad de paisajes y de conjuntos bioclimáticos, y algunos paisajes, le recuerdan a los recién llegados paisajes que le han sido familiares desde su niñez.

Finalmente para donde uno viaje, uno carga, consciente o inconscientemente, con su cultura. Con los hombres viajan también los bienes, los bienes culturales, los de uso diario y hasta los de uso eventual. Y también viajan los gustos, los olores, los sabores, los colores que ha venido construyendo desde su nacimiento. Por eso, al principio, hay un rechazo ante lo nuevo, hasta que la necesidad obliga a aceptarlo. Y luego... se intenta reconstruir lo perdido.



La cocina del mestizaje

Al llegar los europeos a América a finales del siglo XV, había allí una gran variedad de culturas agrupables, atendiendo a su densidad demográfica e importancia cultural en lo que se ha llamado la América Nuclear y la América Marginal.

En el siglo XIV existían tres áreas fundamentales: la Azteca y la Maya en Mesoamérica y la Inca en el subcontinente sur. Esas tres culturas, capaces de producir un notable excedente económico y poseedoras de una compleja organización política y económica, representaban la América Nuclear.

Un estadio cultural intermedio estaba formado por los Chibchas, asentados en tierras de la actual Colombia, productores de un significativo excedente, pero carentes de una organización político-administrativa de la complejidad de los Aztecas, Mayas e Incas.

Para el siglo XV, desaparecida prácticamente la civilización Maya, la América Nuclear había quedado reducida a las culturas Azteca e Inca, actualmente México y Perú respectivamente.

En estas dos regiones, cuna de los dos grandes imperios autóctonos americanos, sede posterior de los dos primeros virreinatos hispanoamericanos, y los dos más importantes centros de origen y domesticación de plantas en el Nuevo Mundo, florecieron dos grandes tradiciones: la cocina mexicana y la cocina peruana.



La cocina mexicana se nutrió de la tradición alimentaria de los antiguos mexicanos que tenían como alimento fundamental el maíz, el gran cereal americano y también al chile o

ají, tanpreciado que “no se encuentra mesa sin chile”; al tomate, indispensable en salsas; al frijol, al cacao, al aguacate, y a muchos otros frutos más.

Esta cocina también asimiló los usos y técnicas alimentarias de los conquistadores españoles. Esas dos tradiciones culinarias, la mexicana y la española, se conjugaron para dar origen a una actual exquisita y variada cocina.

El cacao Los aztecas aprendieron de los mayas el cultivo y el uso del cacao. Llamaban “cacahuat” al cacao y “xocalatl” la bebida aromática que se obtenía de sus frutos. Por aquél entonces el “xocalatl” era apreciado como reconstituyente que daba fuerza. Durante mucho tiempo al cacao se le han reconocido propiedades afrodisíacas

El cacao en Europa a inicios del siglo XIX, el chocolate se hace más popular gracias a la aparición de la industria chocolatera. Por aquél entonces se descubre la posibilidad de separar la parte aceitosa de la pasta de cacao (la manteca de cacao), operación que deja unos polvos secos y solubles en agua o leche (cacao en polvo).

El boom del cacao en 1840, el suizo Rudolf Lindt mezcla la manteca de cacao con la pasta de cacao, obteniendo un chocolate más dulce que es el usamos actualmente.

En 1875 el suizo Daniel Peter descubre un nuevo método de condensación de leche, que otro suizo, Henry Nestlé en 1905, aplica al chocolate, naciendo entonces el famoso chocolate con leche.



Mesoamérica y la Nueva España: regalos del maíz.

La domesticación del maíz marca el inicio de la cultura sedentaria en el nuevo mundo. Es la primera piedra del muro de la tortilla que separa nuestro país de los otrora territorios mexicanos.

El maíz es padre de un vasto linaje. Taco, tostada, tamal, tlacoyo, totopo, tlayuda. La “de taco es infinita: flautas, tacos de canasta, tacos al carbón, tacos de cazuela y un largo y tupido etcétera.

El maíz es camaleónico: ora adopta la forma de líquido espeso, el pozol chiapaneco bebido por los chamullas; ora la forma de un finísimo polvo de pinole que consumen los tarahumaras; ora la forma fermentada del tejuino, bien popular en Guadalajara; o quizá la consistencia de un atole de fresa con rajitas de canela.

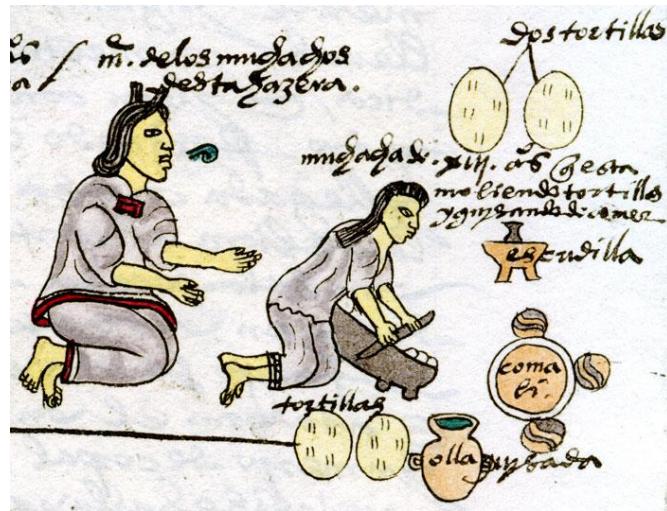
Hijo ilegítimo del maíz es el cuitlacoche, parásito que bendice a la mazorca tierna, ambrosía del Olimpo náhuatl, verdaderamente comestible en tiempos de lluvias. El cuitlacoche es magnánimo y condescendiente. Visitante de la fritanguera callejera, el cuitlacoche alterna ahora en los fastuosos restaurantes de lujo, donde se viste de crepa francesa o ravioli italiano.

Desde el septentrión virreinal (California, Texas, Nuevo México, Colorado, Arizona y Nevada) el maíz cedió parte de su imperio solar al trigo. Convirtióse la tortilla al trigo. La metamorfosis —la harina de trigo— no puede ser más suculenta. Masa de trigo paloteada con manteca, espléndido pan para machacado y agujas, extendida como sábana en Sonora y Chihuahua, o en discretas proporciones en Nuevo León y Coahuila, la tortilla de harina es soporte indispensable del chile con queso y del sinaloense chilorio.



La tortilla de harina significa más: es la frontera cultural entre dos México, el México criollo, hijo del siglo XVII, y del México mestizo, hijo del XVI. La tortilla de harina es el símbolo de los mexicanos indómitos que se alejaron de la villa y corte, atestadas de escribanos y abogados virreinales, amparados en sus títulos graciosamente otorgados por sus católicas majestades desde El Escorial o el madrileño Palacio Real. La tortilla de harina es el universo norteño, ajeno al tiempo del altiplano central.

En una buena familia del norte, se dispone diariamente para la cena la tortilla de harina salada, dulce, sin arrinconar al dios maíz, presente en los tamales norteños. Tamales que, a diferencia de los tamales del centro, son pequeños y sazonados con comino, y que recalentados en el comal jamás al vapor son especialmente sabrosos.



¿Qué comería una persona si se sienta a la mesa mexicana en estas fechas?

Una de las características de la gastronomía mexicana es que no diferencia entre las llamadas cocina cotidiana de la alta cocina; así, aunque existen platillos típicamente festivos como el mole o los tamales, estos pueden ser consumidos cualquier día de año, lo mismo en una casa particular, un restaurante lujoso que en una pequeña fonda sin un valor ritual especial.

La gastronomía mexicana siempre ha sido calificada como una cocina de gran influencia barroca resultado de un mestizaje culinario, representa en mucho la visión que los mexicanos tienen del mundo, de esta forma la zona norte del país de clima más agreste y seco ofrece una cocina más bien austera de sabores sencillos, en cambio en el sureste donde la tierra es más generosa se da una explosión de sabores con una cantidad hasta ahora desconocida de platillos y recetarios locales.

En las zonas urbanas debido a la integración de las mujeres a la fuerza laboral, así como a la influencia del estilo de vida occidental (principalmente de USA) se ha ido perdiendo la tradición de cocinar en casa, sin embargo se considera que las fondas (una versión mexicana de los bistró franceses, lugares donde comer fuera a medio día de forma económica) son un reservorio de las recetas tradicionales.

Príncipe barroco es el mole poblano, guiso, desciende de la vieja tradición azteca del chimolli). Emblema nacional, el mole es un guiso enigmático donde se conjugan los tropicales plátanos con las sequedades de las almendras, donde se dan cita el cacao y una letanía de chiles y especias, tantas, que ni el paladar más educado puede distinguir sin un recetario a mano. El mole invención de monjas poblanas en el Convento de Santa Rosa de Puebla, para agasajar a un virrey en el siglo XVIII es la consagración de la complejidad.

El tequila y los mezcales surgieron como por encanto de magueyes destilados. Indígena fue el maguey y español el alambique: mestizos fueron tequilas y mezcales. El tequila es oro reposado. El gusano de maguey, sello de autenticidad del mezcal de Oaxaca, líquido guardado en vientres de barro negro. En uno y otro caso, son acompañantes más o menos fieles de ocasiones festivas.



Cacao, jitomate, frijoles, calabazas, guajolotes, chile fueron algunos de los productos que el mundo prehispánico intercambió con Europa. El nuevo mundo se enriqueció, a su vez, con reses, cerdos, gallinas, almendras y nueces, trigo y cebada, manzanas y azúcar. Se amasó una fortuna gastronómica de la noche a la mañana. El resultado de esa confluencia es la cocina mexicana, uno de los escasos signos de identidad, más aún, una de las pocas realidades auténticamente mestizas de nuestro país.

Es el café de olla, donde confluye el café de Medio Oriente, la canela de Ceilán y el piloncillo en un chorreado jarrito de Tlaquepaque. Es la cochinita pibil, integración de lo maya y lo ibérico en los mágicos braseros del sureste. Son los tamales chiapanecos que esconden, bajo las hojas de plátano, tierna masa de maíz mechada con almendras, aceitunas y ciruelas pasas.

Insectos comestibles: Chapulín, chapoli, acachapoli (náhuatl), saltamontes, saltones. (6 cm.) La hembra es más grande que el macho y más si está llena de huevecillos. Tras su captura los chapulines se dejan en ayuno por un día para que desalojen el interior del tubo digestivo. Se cuecen en agua con sal y su color cambia del verde/cafés a rojo. Se comen secos o fritos en aceite con ajo, sazonados con jugo de limón y chile piquín. Regiones donde se consumen: Oaxaca, Edo. de México, D.F. Guerrero, Puebla, Nayarit, Morelos, Veracruz, Tlaxcala, Hidalgo, Chiapas.

Cara de niño, grillo grande. (6 cm.) Se desarrollan en el interior de la tierra, alimentándose de raíces. Se fríen y sazonan con un poco de sal. Se comen en tacos, son muy sabrosos y crujientes. Su sabor es semejante al camarón. Regiones donde se consumen: D.F., Guanajuato, Aguascalientes, Querétaro.

Jumil sagrado, xomitl (náhuatl) (1.3 cm.) Se distingue por una peculiar mancha amarilla brillante en forma de corazón en la parte superior de su cuerpo. Se les considera sagrada por sus propiedades curativas, pues aloja importantes cantidades de yodo, sustancias analgésicas y anestésicas. Se preparan desde molidas en molcajete con los ingredientes para hacer una salsa hasta asada o frito con cebollas, cilantro y chile manzano. También se cocina junto con el arroz. Regiones donde se consumen: Estado de México, Guerrero y Morelos

Gusanos del mezquite, chagüis, xamues (náhuatl) (4.5 cm.) De color azul intenso aterciopelado, abunda en los mezquitales y zacatecales donde se le recolecta manualmente. Se asan en el comal, se sazonan con sal y se comen solos o en tacos. Su sabor es dulzón. También se preparan en salsa con chile morita. Regiones donde se consumen: Estado de México, Oaxaca, Guerrero, Michoacán, Querétaro, Jalisco.

Gusano blanco del maguey, chilocuil (náhuatl), yabi (mixteco) (8.5 cm) Se desarrolla en las pencas del agave o maguey pulquero. Suele encontrarse una larva por penca. Asados o fritos se acompañan con tortillas, salsa y guacamole. Regiones donde se consumen: D.F., Veracruz, Estado de México, Oaxaca, Puebla, Tlaxcala, Hidalgo, Michoacán, Zacatecas, Querétaro, Guanajuato.

TEMA 2.1.4: LA NUEVA ESPAÑA

La comida en el México colonial

El abasto durante la Colonia Cocinas y cocineras Nueva España, tierra de contrastes La cocina de los conventos

Entre la caída de Tenochtitlán y el establecimiento del virreinato de Nueva España transcurrieron catorce años. En ese tiempo, el gobierno quedó primero a cargo de Hernán Cortés, que se autoproclamó Capitán General de Nueva España. Luego fueron nombradas las Reales Audiencias de México, dependientes de la Corona de España, con el propósito de realizar una mejor administración de la colonia.

La base de la economía novohispana era la minería. Sin duda, el virreinato del Perú fue muy superior en la producción de metales preciosos (oro y plata) en los primeros años del colonialismo español en América.

Sin embargo, el descubrimiento de nuevos yacimientos en el centro y norte del territorio (desde Sonora hasta el sur de la provincia de México) permitió que gradualmente la Nueva España ocupara el lugar de privilegio, especialmente en la extracción de plata. La minería permitió el desarrollo de otras actividades asociadas, especialmente los obrajes y la agricultura, que convirtieron a las regiones del Bajío o los valles de México y Puebla en prósperas regiones agrícolas y de actividad industrial incipiente.

Si bien la conquista es un período que aún causa ampollas en el orgullo de muchos latinoamericanos en general y en particular en mexicanos, es necesario decir que buena parte de lo que come un mexicano en la actualidad tomó su forma a partir de la invasión de los españoles. En la península, y todavía más allá, donde el cápsicum americano luego de un largo rodeo se convirtió en paprika, y el jitomate, en manzana de oro o manzana del amor.



Ajo bulbo fresco ó molido. Se utiliza para sopas, caldos, pescados, aves y múltiples platillos

Albahaca hojas molidas o secas. Condimento para pescado fresco, jitomates, frijoles, huevos, salsas y ensaladas.

Apio tallo fresco. Semilla molida o fresca. Se utiliza para sopas, salsa para ensalada, para jitomates, guisados, pescados y vegetales.

Romero hojas y ramas frescas y secas. Se utiliza en salsas para carnes, sopas y aves

Laurel hojas secas. Se utiliza en arroz, salsas, pescados, carnes, aves, budines y pastas.

Epazote hojas y flores secas. Se utiliza en sopas, frijoles, platillos elaborados con tortillas, nopales, chicharrón, carne de cerdo y hongos

Hierbabuena hojas frescas y secas. Se utiliza en frutas, salsas, carne de cordero, verduras, sopas, ensaladas y tés.

Cominos semillas molidas y enteras. Se utiliza en aderezos, para ensaladas de jitomates, quesos preparados, salsas de chile, embutidos y sopas

Mejorana hojas frescas. Se utiliza en salsas de jitomate, carne de cerdo, ternera, huevos, pescados, pizzas y pastas.

Orégano hojas secas y frescas. Se utiliza para el pozole, pizzas, ensaladas, sopas y frijoles..

Así como América que no sólo México aportó nuevos ingredientes al «mapamundi gastronómico», el resto del mundo también participó el intercambio de ingredientes sin los que, en nuestros días, sería impensable la cocina mexicana. Señalemos, por ejemplo, la importancia del cerdo.

Su manteca fue durante mucho tiempo el aceite preferido para sazonar las comidas. Su carne se consume bajo innumerables formas, destacando entre ellas la carne por antonomasia en México: las carnitas. Su cuero se convierte en chicharrón, y sus vísceras pueden parar en un cazo de menudo. Ni sus pezuñas ni su cerebro tienen desperdicio: las primeras se convierten en «manitas» y se consumen a la vinagreta, y el segundo sirve de relleno para unas crujientes quesadillas de sesos —fritas en manteca de puerco, desde luego.

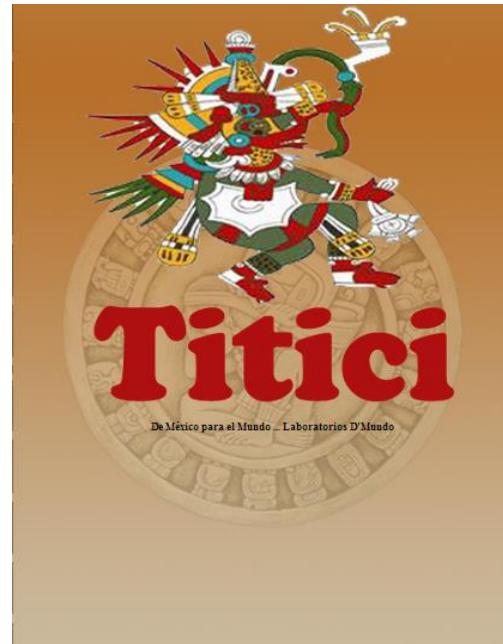
Además del cerdo, la vaca (y todos sus derivados), las ovejas y todos los animales que se incorporaron al que se considera «repertorio gastronómico mexicano» en la época de la Conquista; con los españoles llegaron cereales como el arroz y el trigo, frutos especialmente cítricos, pero también pomáceos, prunáceos, rosáceos... y hasta la sandía, que los mexicanos consideran de buena fe ser “creadores” ; y desde luego, las especias, mítico motivo de los afanes de Colón.

Ni qué decir de productos básicos como el pan, que en México se multiplicó en cientos de formas, algunas de las cuales son identificadas con sus localidades de origen (el pan grande de Acámbaro, el pan de yema de Oaxaca) y otros más con las fechas en que son preparados (como la rosca de Reyes o el pan de muerto).

Pero por si ello fuera poco, la Colonia fue un tiempo que permitió a las cocinas mexicanas recibir la benéfica influencia de otras latitudes. De influencia oriental innegable es uno de los platos mexicanos más conocido, el mole poblano

Este platillo incorpora más de cuarenta ingredientes de originarios de cuatro continentes, entre especias orientales, chiles mexicanos, aceites europeos y un fruto africano. La Nueva España conoció la comida de otros dominios españoles, como el ceviche peruano, y recibió a través de su metrópoli los ecos de la presencia árabe en la Península.

Durante la época prehispánica los Titici o Médicos Prehispánicos tenían a su alcance vegetales y minerales que usaban para sus curaciones, entre ellos el chile, zumo del maguey, miel de abeja, jugo del miltomate, hueso molido de aguacate, sal de grano, tabaco, corteza y raíces pulverizadas de plantas medicinales. Durante la Conquista, los españoles acudieron a los indígenas para ser curados por ellos, el mismo Hernán Cortés fue atendido por los médicos tlaxcaltecas, quienes le curaron las heridas que recibió en la batalla de Otumba en la Noche Triste. Desde entonces, Cortés prohibió la entrada de doctores españoles a la Nueva España.



Los primeros conventos dominicanos, franciscanos y a veces agustinos o mercedarios, fueron primero construidos con materiales perecederos (paredes de madera y barro, techo de paja) al ejemplo de las construcciones civiles mayas. Los reconstruyeron con materiales nobles a partir de los años 1550 y hasta fines de siglo.

En Guatemala y Chiapas, fueron modificados muchas veces en el transcurso de los siglos XVII y XVIII, después de los frecuentes terremotos.

Yucatán, en cambio, protegido contra los sismos, cuenta todavía con numerosos conventos edificados en el siglo XVI y conservados casi en su forma original. En Yucatán se puede hoy día recorrer una « ruta de los conventos », principalmente franciscanos, llegando de Mérida hasta Uxmal; hay otros conventos, en pueblos aislados, fuera de aquel recorrido.

Los frailes franciscanos se ganaron la confianza de los indígenas con celebraciones y comidas, la labor evangelizadora de los misioneros había de consolidar con el tiempo la conquista. Los Conventos y Monasterios se fundaron durante los primeros años de la conquista, los cuales se expandieron rápidamente en la segunda mitad del siglo XVI. La dieta en los conventos de monjas era sobria, salvo en contadas ocasiones de fiesta. Organizaban fiestas que duraban tres o cuatro días, en las que ofrecían misas y ceremonias especiales, y se organizaban procesiones en las calles.



Se establecieron reglas de comportamiento dentro de los mismos, cada convento tenía diferentes hábitos de alimentación, durante los festejos la comida era más elaborada. En Navidad comían dulces, preparaban golosinas y repostería la cual era muy típica de los conventos, llegaron a ser los productores de dulces más importantes de la Nueva España.

Algunas recetas fueron traídas de España y otras se inventaron dentro de los conventos utilizando productos de origen prehispánico. Las religiosas novohispanas añadieron ingeniosas mezclas de frutas americanas con sabores novedosos.

El libro de cocina del convento de San Jerónimo contiene supuestamente las recetas de Sor Juana Inés de la Cruz de mediados del siglo XVII.

Estas recetas se difundieron por medio de las niñas de las familias criollas y mestizas que se educaron dentro de los conventos. No solo se impartían clases de cocina si no que también les enseñaban actividades como bordado, costura, pintura, y otros oficios adecuados a su condición.

Las mejores recetas de la Colonia salieron de los conventos, platillos que se caracterizaron por la combinación de productos, los cuales hasta la actualidad se consideran como platillos tradicionales de la comida mexicana.

- Chiles en nogada
- Mole poblano
- Rompope
- Dulces de leche
- Dulces poblanos como los camotes

Las cocinas de los conventos eran las únicas que estaban diseñadas en grandes proporciones que tenían además varios cuartos anexados, como la bodega, la botillería, la panadería, el cuarto para amasar el pan, el chocolatero, ante refectorios y otras habitaciones más.

En las paredes solían colocar las cucharas de madera en cuchareros del mismo material, mientras que las cucharas de metal, los cuchillos, y los ralladores para pan y queso se colgaban aparte en las mismas paredes.



Los refectorios generalmente eran grandes y espaciosos, con techos de bóveda en los conventos de frailes, el servicio de la mesa era sencillo, en los conventos no usaban el barro, los frailes utilizaban vasos de estaño llamados cubiletes. El refectorio se convertía en un espacio ceremonial y en un lugar de purificación a través de las penitencias y ayunos relacionados con la salvación del alma.

“En las cocinas de los conventos y de los palacios se gestará lenta, dulcemente, como en las alcobas el otro, el mestizaje que cristalizaría la opulenta singularidad de la cocina mexicana”. Es el pícaro punto de vista del Poeta Salvador Novo del mestizaje y nacimiento de la cocina mexicana.

La cocina era el sitio más importante de la casa novohispana, los utensilios eran traídos de España eran piezas muy costosas como; piezas de plata, calderas, ollas, cernidores, cazuelas de cobre, sartenes, asadores, alambiques de metal, generalmente la cocina estaba situada en la zona de servicio.

Como combustible utilizaban ocote, hojas, tallos de maíz, zacate o pencas de maguey.

Los utensilios más importantes eran el molcajete y un comal, contaban con dos jarras de barro y cucharas hechas de caparazón de tortuga.

Los comedores no formaban parte de las casas indígenas novohispanas, en ellas existía aún la costumbre de comer en cuclillas alrededor del fogón, al aire libre o en un rincón del mismo cuarto. Se servía la comida en cajetes de barro, acompañada por una tortilla que también utilizaban como instrumento para comer ya que no se comía con cubiertos.



La etiqueta prehispánica exigía comer con los tres dedos de la mano derecha.

Sabido es que los antiguos romanos comían tendidos en lechos llamados triclinios, éstos eran para tres personas, al comedor también lo llamaban así. Al empezar, los esclavos les lavaban los pies, les presentaban agua para lavarse las manos y los perfumaban. Luego los comensales se coronaban con rosas y, después de estas delicadezas, daban inicio al consumo de sus manjares (exceptuando los líquidos).

Comían con los dedos, lo cual indica que se volvían a lavar las manos al final de cada servicio. Los huesos y demás desechos eran arrojados al suelo. (Podemos observar estas costumbres en los mosaicos de Pompeya.) Las costumbres de los romanos fueron cambiando con el paso del tiempo y una de las primeras en desaparecer fue la de comer echado.

En la Edad Media, en período anterior a las cruzadas, las costumbres en la mesa eran bastante groseras. No se usaban manteles, tampoco se ponía plato para cada persona, las mesas eran redondas, rectangulares o semicirculares, en éstas los comensales se sentaban en semicírculo mientras los criados servían por el lado derecho. Alrededor de las mesas se colocaban paños, en las buenas mesas eran bordados y finos, creyéndose que harían a la vez de servilletas.

La Edad Media ofrecía entonces, el acto de comer como íntimo, entendiendo por íntimo, a lo solitario; donde el rey gozaba de excelentes viandas, y no tenía que hacer gala de su buena educación

Los manjares eran servidos en fuentes planas o con pie que eran colocadas en el medio y así cada uno de los comensales se iba sirviendo, arrojando los huesos y desperdicios sobre la misma mesa. Comían sin plato ni tenedor, ponían pan y salero y un cuchillo el cual utilizaban para cortar una rebanada del pan en el cual ponían algún alimento. Bebían en crateras (recipientes especiales en que se mezclaban el agua y el vino), o de las botellas.

Por suerte, los tiempos cambiaron y las mesas modernas demuestran la necesidad de socializar. La mesa comienza a ser el lugar ideal para agasajar, se descubre que la mesa no es sólo el lugar más agradable para degustar los mejores platos, sino que era y es el mejor lugar para demostrar la cortesía a otras personas.

Para sentarse a la mesa, no podía vestirse de cualquier manera, ni mostrar malos modales. De esta forma nacían las maneras distinguidas y el valor del buen gusto.

Del análisis del comportamiento en las distintas mesas puede deducirse las distintas conductas de pueblos y culturas, vemos en la mesa de la Última Cena, ejemplo máximo de las comidas familiares o personales, donde el compartir dejaba lo propio y solitario del acto de comer, para convertirse en un acto exclusivo de las relaciones sociales entre los individuos.

Los habitantes de mesoamérica aprovechaban las semillas del cacao para crear una bebida parecida al chocolate desde el año 1100 a. C., 500 años antes de lo que se suponía, según investigaciones recientes.

Entre 1995 y 2000 el investigador y su equipo encontraron restos de cerámica cerca de Puerto Escondido, Honduras. Los hallazgos incluían cuencos poco profundos y jarras parecidas a botellas fabricados entre 1100 y 900 a. C. según los estudios de datación.

Las cerámicas estaban decoradas con incisiones y pinturas geométricas y fueron encontradas en edificios lujosos. El investigador concluyó que las vasijas probablemente se usaban para servir alguna bebida con cacao en rituales y en ocasiones especiales como nacimientos o matrimonios, pero no encontraron residuos para demostrarlo.

Los investigadores piensan que los indígenas de América Central descubrieron el chocolate accidentalmente, cuando elaboraban una bebida alcohólica fermentando la pulpa de las semillas del cacao. Con el paso de los siglos, este accidente dio al mundo uno de sus placeres más populares.

TEMA 2.1.5: TIEMPOS DE GUERRA

De la independencia a la revolución

Cerca del año 1500, España era una nación muy poderosa. Conquistó y colonizó un Nuevo Mundo que más tarde se conoció como América. Y como ésta era muy grande, fue dividida en reinos, virreinatos y capitanías. La tierra que Cortés conquistó la bautizó con el nombre de Nueva España y trescientos años después era la colonia más rica

Los españoles o peninsulares ricos controlaban el comercio y eran dueños de las minas y de las haciendas. Algunos criollos heredaban grandes fortunas; y, aunque muchos de ellos se preparaban en seminarios y universidades, los españoles ocupaban siempre los mejores puestos.

A pesar de esto, los criollos vivían mejor que los indígenas, y éstos mejor que las castas y los mestizos. Los españoles eran los más ricos y controlaban el comercio y la política.

A partir de la independencia de México, las gastronomías mexicanas fueron consolidando las características que hoy las identifican. Muchos de los sucesos históricos que ocurrieron en México en el siglo XIX dejaron su impronta en la cocina de los mexicanos.

Así estaba la situación cuando, en 1808, el emperador francés Napoleón Bonaparte invadió España, destronó al rey Carlos IV y puso en su lugar a su hermano José Bonaparte. Al llegar a la Nueva España noticias de lo que sucedió en la Península, los criollos dijeron que no querían ser gobernados por un francés; querían nombrar un gobernante desde la Nueva España, pero los españoles peninsulares, que siempre recibían órdenes de España, se opusieron.



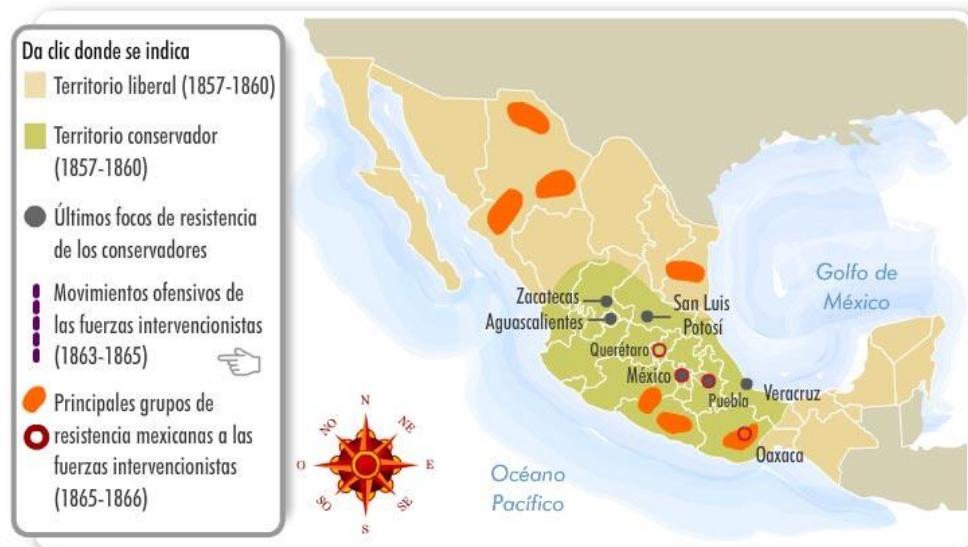
Los criollos, por su parte, se juntaron a discutir la mejor manera de gobernarse a sí mismos mientras volvía a haber un rey en España. El virrey los apoyaba; entonces, preocupados, los peninsulares lo destituyeron violentamente. Las nuevas autoridades perseguían a los criollos, y un grupo de éstos que se reunía en casa del corregidor de Querétaro fue sorprendido.

Fue así como, el 16 de septiembre de 1810, Hidalgo enarbó un estandarte con la imagen de Nuestra Señora de Guadalupe, patrona de México, en el que se podía leer: Viva la religión. Viva nuestra madre Santísima de Guadalupe. Viva Fernando VII. Viva la América y muera el mal gobierno. Hidalgo lanzaba así el llamado Grito de Dolores, que supuso el inicio de la revuelta;

Mientras tanto, en España continuaba la lucha contra los franceses. Aprovechando esa guerra, los españoles liberales promulgaron una constitución que otorgaba nuevas libertades e igualaba los derechos de los habitantes de América con los de España. Se excluía a los de sangre negra.

La 1era. Intervención francesa En México es conocida también por Guerra de los Pasteles, (el 9 de marzo de 1839, en Veracruz es firmado un tratado entre México y Francia, con el que termina la Guerra de los Pasteles") conflicto ocasionado según la leyenda— por la deuda que dejaron unos soldados de la República a un pastelero francés de Tacubaya.

Intervención francesa 1863-1866



La Guerra de los pasteles (febrero de 1838 al 9 de marzo de 1839) Este fue el primer conflicto bélico entre México y Francia; fue originado cuando México se negó a ratificar un convenio provisional firmado en 1827 y por los abusivos reclamos de ciudadanos franceses que decían haber sido afectados por la inestabilidad política...

Entre ellos estaban los de un pastelero francés, cuyo negocio estaba en Tacubaya, y decía haber perdido sesenta mil pesos en pasteles, por esta razón al conflicto se le conoció como Guerra de los Pasteles.

A pesar del poco éxito que tuvieron estos empeños, los extranjeros que llegaron al país trajeron costumbres culinarias que fueron asimiladas a las nacionales. Es el caso, por ejemplo, de los pasteles del estado de Hidalgo, originados en las empanadas que acostumbraban los mineros ingleses

Durante la Guerra de Intervención Estadounidense

Los soldados invasores inventaron el pan de caja; y años más tarde, las tropas que acompañaron a Maximiliano y Carlota en su aventura imperial en México introdujeron el consumo de la carne de res molida.

Desde luego que no todos los contactos que enriquecieron el repertorio gastronómico mexicano tuvieron que ver con sucesos bélicos. A partir de la segunda mitad del siglo XIX, el gobierno mexicano se empeñó por convertir a México en un destino de los emigrantes europeos, de un modo similar como habían hecho los Estados Unidos o la Argentina.



Otros casos similares son los de los quesos franceses e italianos que comenzaron a manufacturarse en ciertas regiones del oriente de México (como Chipilo) donde se fundaron colonias importantes de origen galo o italiano

Por aquella misma época, entraron al país trabajadores asiáticos que trajeron también sus propias costumbres alimenticias, que en México se reprodujeron por generaciones.

Proliferaron los «cafés de chinos» en varias partes del país, especialmente en la capital y aquellas regiones donde los orientales fueron llevados para trabajar en la construcción de ferrovías.

De su cocina, quizá el pan es el que dejó una huella mayor en la gastronomía mexicana, al grado que persisten en muchos sitios del país los panes chinos, una especie de mantecada con nueces y ralladura de naranja.

Al concluir la Revolución Mexicana, la gastronomía nacional fue ensalzada nuevamente como parte del programa nacionalista de los gobiernos emanados de esa guerra civil.

El tema de la gastronomía apareció recurrentemente en el cine de la Época de Oro (años cuarenta y cincuenta), acompañando otros estereotipos de lo mexicano.

Productores, comerciantes, mercados y aduanas

Durante la Independencia, la debilidad e inestabilidad de los gobiernos afectó a la agricultura, ya que los grupos de soldados y bandidos hicieron que los mercados se volvieran riesgosos y provocaron que las regiones tuvieran que producir varios comestibles...

Los cultivos más importantes en esta época eran el cacao, azúcar, vainilla, café y pulque.

La mayoría de los mexicanos eran indígenas y campesinos que vivían aislados por lo que tenían que producir los alimentos para su supervivencia: maíz, frijol, chile, calabaza, y algunos cerdos, gallinas o borregos.

El maíz era el más importante, su escasez ayudó a la invención de la tortilladora mecánica a vapor (1900 - 1910).



Las huestes del padre Hidalgo estaban formadas por gente pobre que viajaban con sus familias hacia los campos de batalla, las mujeres cocinaban, molían maíz, echaban tortillas y si había suerte cocían ollas de frijoles con chile.

Así se conocieron los tlacoyos, molotes, tortillas de metate, las tostadas, corundas, gordas, sopes, y las enchiladas que en cada lugar tienen su característica propia

Debido al crecimiento militar, a los soldados acuartelados se les permitía vivir con sus familias de manera que sus esposas cocinaban dentro de los fuertes. Los soldados solteros recurrían a fonderas y cocineras, en algunos lugares se asignaban tierras a los soldados para sembrar milpas, y cuidar ganado.

También cabe mencionar que los soldados se convirtieron en una amenaza para la población, ya que con armas en mano abarrotaban los mesones y fondas de los pueblos, o robaban animales y granos guardados en las alhóndigas, tiendas y ranchos.

Mesones y fondas desde la época colonial existían mesones en las rutas de comercio más importantes estos mesones eran muy rústicos y de mal aspecto servían como hoteles de baja calidad.

Los figones o fondas anexas a los mesones solían ser detestables ya que estaban rodeados de suciedad, moscas, perros, mendigos, etc. sin embargo la comida que se servía cambiaba el tono a las quejas, ya que eran servidas en forma tradicional, vasta y a un precio muy accesible.



La cantina para el historiador José María Muriá, las viejas cantinas -que nacen del éxito de las tabernas a finales del siglo 19- tenían una función importante en la sociedad: parroquianos, amigos y contertulios ahí se informaban de lo que ocurría, comerciantes traían y se llevaban noticias, y los medios impresos comentaban en artículos lo que ya se había dicho sobre la barra.

Regresando 100 años atrás Guadalajara era pequeña, había pocos medios de comunicación para informar y la jornada regular del tapatío terminaba a las 13:00 horas. Unos a pie y otros a caballo, el hombre iba a las cantinas no sólo a tomarse su tequila, iba a enterarse del acontecer diario, relatar experiencias y hacer negocios

Tequila o aguardiente era lo único que se servía en la barra. El cantinero además de servir en los cuernitos que derivaron al caballito, fungía como intermediario entre clientes para conectar negocios y hasta de amigo para escuchar historias. Además la música poco se escuchaba, sólo se iba a charlar.

En aquellos tiempos, las cantinas que prohibían la entrada a mujeres, (Es hasta los 80 cuando la mujer, que entraba a las cantinas sólo como acompañante de un hombre, pudo ordenar en la barra), eran instituciones que abrían sus puertas a las 8:00 horas y cerraban hasta las 14:00, sin embargo la jornada laboral se fue alargando y desde el catrín hasta el herrero ya no alcanzaban a tomar su tequila, tenían que ir a comer.

En su búsqueda por sobrevivir, las cantinas empiezan cambiar de giro a centros bataneros, restaurantes bar y bares. Se incorpora el coñac, whisky y brandy a la barra de servicio, la cerveza se prepara como michelada, y se vende a horas muy distintas a las primeras.

Actualmente la cantina más antigua que aún funciona en la ciudad, La Sin Rival, fundada en 1898 y que aún mantiene sus postes para amarrar caballos; o una más contemporánea, Bar Morelia, ubicada en la colonia Mexicaltzingo y que ahora se acompaña con música de rockola. La Fuente y Los Molachos son las cantinas más visitadas del Centro de la Ciudad. Ingresar a ellas un viernes o sábado por la noche, es escuchar una canción creada con voces y risas de los clientes que van desde jóvenes universitarios hasta personas de la tercera edad.



El 15 de Septiembre de 1888 se inauguró el primer mercado moderno de la ciudad, el de San Cosme, años más tarde se abrió la Merced demostrando su insuficiencia para abastecer las necesidades del pueblo por lo que a su alrededor se establecieron comerciantes o vendedores ambulantes afectando las inmediaciones de los mercados públicos.

Para la explotación de los recursos naturales de las colonias la administración española impuso una forma de obtención de riquezas a manos de los indígenas. Se ganaron tierras

para la siembra que hasta ese momento no eran aprovechadas, como: lagunas, pantanos, bosques, etc.

Se perfeccionó el arado y el arnés que aumentó la capacidad de tiro de los bueyes y caballos.

La comida como fiesta: El mole, las enchiladas, los chiles en nogada o los tamales se elaboraban sólo en ocasiones especiales como bautizos, bodas y onomásticos, pues estos platillos requerían de una preparación muy laboriosa, igual que las barbacoas y otros platos que además se requería el uso de hornos especiales y que también eran confeccionados con fines festivos.

Otras situaciones ameritaban una pequeña fiesta en la que la comida era también especial, el herraje o marcado de los bovinos, la cosecha o el final de la siembra eran también ocasiones de regocijo dentro de los ranchos y haciendas.

Los banquetes de los criollos se hacían en las casonas con diferentes motivos, se rezaba al principio y al final se servían numerosos platillos y en grandes cantidades, las vajillas podían ser de barro, loza común o porcelana.

Hacia 1870 la comida recibió una influencia muy extremista del Viejo Mundo y se llegó al extremo de cambiar nuestros platillos por otros de origen europeo, en los distintos lugares del país la comida empezó a tomar significados muy precisos en la vida cotidiana.

Por ejemplo: Cuando la novia era pedida, por la comida se le decía al novio si se le aceptaba o no, de ahí la expresión de dar calabazas, y aún, en la tornaboda se distribuía un atole en un gran baile y si los padres de la novia recibían el atole con un agujero en el fondo de la taza, era señal de impureza y que la novia no era virgen, así ella y su familia, tenían que retirarse del festejo para ocultar su humillación.

A lo largo de todo el año se celebraban fiestas importantes como la de Año Nuevo, la Candelaria, Corpus Christi, Semana Santa, y la de Pascua, la ascensión de la Virgen, las posadas y la Navidad además de los santos patronos de cada identidad, que después de las procesiones forzadas que hacia el pueblo se improvisaba una pequeña feria en la que se vendían alimentos como frutas, dulces, aguas frescas, helados y alcohol.

La Candelaria La costumbre de hacer hogueras en espacios libres como calles y plazas con motivo de la celebración de la candelaria (2 de febrero) deja entrever ancestrales ritos de purificación a través del fuego. De hecho, en la tradición cristiana la Candelaria está vinculada a la Festividad de la Purificación de la Virgen.

Semana Santa; Corpus Christi La fiesta del Cuerpo y la Sangre de Cristo se celebra el jueves siguiente a la fiesta de la Santísima Trinidad, dentro del tiempo ordinario. Surgió para afirmar la presencia real de Jesús en la Eucaristía en contra de graves errores de algunas personas, que negaban tal presencia y luego fue extendida a toda la Iglesia por el papa Urbano IV en 1264.

El día de Corpus Christi se viste a los niños de campesino y se utilizan mulas de cartón, por lo que coloquialmente se conoce este día como día de las mulitas . En los pueblos todavía suele ocurrir la bendición de los animales domésticos. Dulces tradicionales para Corpus Christi



TEMA 2.1.6: LA BELLA ÉPOCA

De la independencia al Porfiriato.

Se denomina Porfiriato a los 31 años que gobernó el país el general Porfirio Díaz en forma intermitente desde 1876 (al término del gobierno de Sebastián Lerdo de Tejada, con la pequeña interrupción del presidente Manuel González, su compadre, que gobernó de 1880 a 1884, hasta mayo de 1911 (en que renunció a la presidencia por la fuerza de la revolución encabezada por Francisco I. Madero y los hermanos Flores Magón).

El Porfiriato le dio a México tres cosas que le eran muy necesarias: inversión de capitales, paz y orden interno, que no había vuelto a conocer desde tiempos de la colonia. Durante el Porfiriato se creó la Secretaría de Educación Pública y se construyó el Palacio de Bellas Artes; y en 1910 se reorganizó la Universidad de acuerdo con las normas actuales de la enseñanza superior. Se inició asimismo la expropiación petrolera, encabezada por hombres de negocios extranjeros. Fueron anuladas muchas de las leyes de Reforma, principalmente las relativas a los bienes de la Iglesia y a la educación religiosa.



Dentro de las novedades tecnológicas que se implementan en el país durante esta época, podemos mencionar: el entubado de agua, la iluminación de gas para interiores, la bombilla eléctrica (alumbrado público), refrigeración, automóviles, etc. Las estufas de petróleo o gas sustituyen el brasero de uso en la época colonial. Surgen nuevos gustos con la llegada de modas extranjeras, lo cual trae, por supuesto a los cocineros profesionales, la instalación de bares, cafés, restaurantes.

Las principales fuentes de capital extranjero invertido en México durante el Porfiriato venían de Estados Unidos y Gran Bretaña. Estados Unidos compartía con México el interés por desarrollar sistemas de comunicación que facilitaran el comercio e hicieran más estrechos los vínculos económicos entre ambos países; por tal motivo, gran parte del capital invertido en México estuvo dirigido hacia la construcción de una amplia red ferroviaria que uniera a las principales ciudades del país y –mediante conexiones– se extendiera más allá de la frontera norte hasta alcanzar importantes ciudades norteamericanas.

La estructura que se consolidó durante el virreinato permanece pero se agiliza de 1880-1919, ya que se introduce el ferrocarril, el teléfono y el telégrafo, así como nueva maquinaria para la producción; se afirma esto porque la primera línea del ferrocarril fue Morelia-Acámbaro-México, caminos que desde mucho antes ya existían. El espacio regional no cambió, se dinamizó, la fisonomía de las haciendas fue la que si sufrió un cambio y el espacio del casco hacendario también, ya que crecieron éstos y se revistieron con las tendencias arquitectónicas de la época.

Se presenta un acercamiento al conocimiento de los espacios que generaron las haciendas como forma de habitación y sus transformaciones en el tiempo, dando énfasis al período porfirista y a la época de su desintegración.

Existen algunos asentamientos rurales que se formaron a partir de la hacienda o cercanos a ella; o por el contrario, en los inicios de la hacienda, algunas de ellas se implantaron directamente sobre un asentamiento indígena original.

Características de las viviendas eran las cubiertas planas, huecos de puertas y ventanas pequeñas para evitar la penetración del calor. Las edificaciones generalmente de una planta con áreas anexas como corrales para ganado, algún pequeño almacén o granero, zaguán, un patio al que se comunican todas las habitaciones, cocinas amplias, por ser concentradoras de actividad familiar y fogones en el exterior para evitar el calentamiento de la casa en los meses calurosos y en el patio siempre se encuentra un pozo de agua o aljibe.

La habitación del peón, al contrario de la del hacendado, consistía de una sola planta rectangular, contaba con muy poca luz y ventilación, presentando una puerta hacia el patio interior y otra al exterior. La cocina podía estar en la misma habitación o un fogón en el exterior.

Con las grandes propiedades, la agricultura se orientó a la exportación y creció espectacularmente, sobre todo en la producción de henequén, café, cacao, hule y chicle.

También aparece la Tienda de raya era un establecimiento de crédito para el abasto básico, ubicada junto a las fábricas o haciendas y donde los obreros o campesinos eran obligados a realizar sus compras. Se conocieron como tiendas de raya pues la gran mayoría de los trabajadores era analfabeta y en el libro de registro de pago de nómina ponían una raya en lugar de su firma.

Las tiendas de raya eran propiedad de los patrones y ahí expendían comestibles, licores y ropas de baja calidad. El pago a los trabajadores se hacía mediante vales que sólo se podían canjear en la tienda de raya del patrón, quien recuperaba todo el dinero erogado en pagar los sueldos ya que por lo general revendía los productos a un precio más alto.

Desde las primeras insurrecciones obreras y campesinas de la revolución promovida por el Partido Liberal Mexicano el saqueo y la destrucción de la tienda de raya era obligatorio. Cuando el levantamiento armado se generaliza en la Revolución Mexicana de 1910 el odio acumulado tras años de explotación se dirigía, principalmente, a las tiendas de raya y sus administradores.

En el Porfiriato las clases altas comenzaron a mostrar preferencia por las cocinas europeas. Ello trajo como consecuencia el relego de la cocina mexicana más sofisticada a los ámbitos de la comida casera, pero no implicó el abandono total de costumbres antiquísimas como la ingesta de tortillas de maíz.



Los primeros pobladores árabes que llegaron a México lo hicieron en la época del Porfiriato, momento en el que trasladaron sus hábitos y costumbres, entre ellas las culinarias al saber hacer autóctono.

Entre los ingredientes más usuales que se emplean en la cocina árabe se encuentran las hierbas, pepinos, nabos, rabanitos y jitomates; además de las carnes de gallina y el carnero; también las rosquillas de pan, las especias, las almendras, las berenjenas, las aceitunas, así como las habas y las lentejas; todos ellos elementos muy utilizados en la cocina mexicana.

Los italianos llegaron a controlar los establecimientos de mayor prestigio y llevaron a su máxima expresión la modalidad del Café en la Capital. Poco a poco los cafés evolucionaron hasta convertirse en lugares de recreo. Se podía desayunar, matar la tarde, beber coñac o grandes comilonas.

La Casa de los Azulejos en 1881 funcionó el Jockey Club, al que asistían ilustres personajes de la sociedad porfirista. A principios de siglo en 1903, se instaló la primera fuente de sodas de los hermanos Sanborn's que hasta la fecha utilizan este bello edificio ofreciendo su prestigiado servicio de restaurante.

El éxito de los cafés y establecimientos similares se debió a las posibilidades de convivencia que ofrecían a sus clientes. La libertad de acción estaba limitada por el dueño o el encargado. Las mesas de mármol, los tapices de terciopelo, la limpieza del servicio, los menús afrancesados (molletes, tamales, tostadas, biscochos, rosas, café y chocolate).

Los nuevos restaurantes se convirtieron en un nicho que protegía a los parroquianos de algunas presencias molestas. La palabra restaurante proviene de Francia. Eran espacios de lucha civilizada donde cada individuo intentaba establecer su lugar con respecto a los demás en peleas novedosas, que consistían en reconocer los mejores platillos, cubiertos, bebidas o la etiqueta por los nuevos modales.

Se forman nuevas clases sociales, se fortalecen las clases urbanas, se implementa el número de calles, restaurantes de estilo europeo. Para 1876 había 200 fondas, 23 cantinas, 22 cafés, 6 neverías, 4 restaurantes.

El consumo de alcohol (champagne, coñac, brandy, y surgen los cocktail), fue uno de los más grandes problemas de salud pública. Las muertes asociadas al mal del siglo como lo llamaba Justo Sierra, eran 4 veces las del vecino del norte y 6 veces las de Francia. Hace 100 años se bebía 30% más que los franceses y el 9.38% de los crímenes eran asociados a la ingestión de alcohol. Se tiene el registro de 342 mexicanos que murieron de alcoholismo y 2085 que lo hicieron por cirrosis hepática en 1903. En 1864 había 51 cantinas y para 1885 había 817, pero las pulquerías seguían en la punta, a principios de siglo, había una cantina por cada 340 habitantes.



TEMA 2.1.7: SIGLO XX LA COCINA Y EL ABASTO.

La comida diaria. Comer en la calle

A nivel mundial, en el siglo XX es cuando se muestra un avance más acelerado en cuestión de tecnología, no sólo referente a comunicaciones y transportes, sino en cuanto a aparatos electrodomésticos y cualquier invento que pueda facilitar la vida diaria, trátese de aparatos o de alimentos procesados.

Con la instalación la luz eléctrica (en 1904 se inaugura la Compañía Mexicana de Gas y Luz Eléctrica) y el combustible (petróleo) se dio la revolución en el quehacer cotidiano. Se dieron cambios en las maneras de la mesa, los hábitos del consumo y las costumbres alimenticias.

En 1886 el farmacéutico John Penverfon ofreció a sus clientes y vecinos una bebida refrescante a la que su ayudante llamó Coca Cola.

A principios de siglo aparecieron aparatos y utensilios como: cafeteras, estufas, sartenes, planchas, y refrigeradores de la marca General Electric, y los refractarios de Pírex. La abundancia de los aparatos domésticos dieron lugar a que las cocinas se estrecharan.



Uno de los primeros refrigeradores caseros fue una unidad inventada por un monje francés que presentó la compañía General Electric en 1911.

Las tiendas de abarrotes eran, la mayoría, de españoles inmigrantes y estaban localizados en la zona de la Merced, donde abastecían a la clase media. Se vendía latería, vinos, bebidas alcohólicas, leche, crema, huevos, carnes frías, galletas, refrescos, aceites, alimentos procesados, papas fritas, pastelitos envueltos, etc.

En cambio, las misceláneas o tendejones estaban por todo el territorio nacional donde las comunidades rurales se abastecían. Los productos que se vendían eran: latas, aceite, huevo, pan, carnes frías, quesos, mantequilla, productos de limpieza, papas fritas, pastelitos envueltos, dulces, cacahuates, etc.

Durante esta época también aparecieron los molinos de nixtamal, las tortillerías y se multiplican las panaderías donde se vendían: bolillo, telera, concha, cuerno, hojaldre, lima, cocol, chilindrina, reja, gendarme, calzón, trébol, trenza, suela, corbata, crema, monja, etc. Se hacía pan especial cuando había fiesta del patrón, noviembre y en enero.

El mercado de la Lagunilla fue dividido en cuatro: uno para semillas, legumbres, frutas, pescado y aves; otro para ropa y telas; otro para muebles; y el último para puestos semifijos. El mercado de Jamaica se especializaba en verduras, mariscos pescados y flores.

Central de abasto durante marzo de 1981 se iniciaron las obras de CEDA en el predio denominado Chinamperías ubicado en la delegación Iztapalapa. La obra fue concluida en 1982 inició operaciones el 22 de noviembre de ese mismo año. La Central de Abasto vendía frutas y verduras. Es considerado el mercado más grande del mundo, ya que recibe casi la mitad de la producción agrícola nacional.

Surgen los mercados sobre ruedas con el objeto de combatir a los intermediarios entre el productor y el consumidor.

Después de la Revolución Mexicana vienen las latas (Herdez), los alimentos industrializados (Nestlé, 1930), los congelados y en serie. El Nescafé sustituye al chocolate como bebida nacional. Cabe mencionar que empieza la industria y el comercio de refrescos embotellados y la del pan de caja donde el más importante es la empresa Bimbo, que lanza el pan Ideal en 1942.

En 1957 nació el popular Gansito siguiéndolo el Negrito y los Bombonetas, después Wonder sacó los submarinos, las Barritas y Canelitas y en 1972 los Chocorroles después las Sabritas y Barcel y se empezó con los productos enlatados que sustituyeron a varios productos frescos en la mesa y en la cocina de las familias.



La comida del mexicano en pleno siglo XX era muy variada, pero puede unificarse en torno a dos elementos muy presentes: el chile y el maíz. Otros elementos a menudo empleados son la cebolla, el ajo, el jitomate, el tomatillo, el limón, los frijoles, el arroz, la carne de res o de puerco, el pollo, el guajolote, las grasas vegetales o animales, verduras para acompañar (calabaza, nopal, aguacate, repollo, rábano), y muchas especias.

Las aguas frescas también son básicas en la comida del mexicano, generalmente para acompañar la comida, o como golosina, y las hay de infinidad de sabores. Es por esta afición a las bebidas saborizadas que México es uno de los países de mayor consumo de bebidas gaseosas (llamadas refrescos), cuyo mercado es dominado por compañías estadounidenses, pero es abundante en marcas locales.

Entre las gastronomías extranjeras, una de las más recurridas es la española. Los embutidos como el chorizo o la longaniza es un elemento muy recurrido en la comida mexicana. También es común en las ciudades la preparación de paella, fabada o tortilla española.

Igualmente, la cocina china ha hecho su entrada exitosa, principalmente en las ciudades medianas y grandes, en la frontera norte y en la Ciudad de México; los platos orientales son preparados muy a la manera de México.



La Gastronomía de Banqueta

La podemos encontrar en la mayoría de las poblaciones del país en pequeños y efímeros establecimientos que se instalan precisamente en las banquetas de los barrios y colonias populares. Se puede disfrutar desde la madrugada hasta muy entrada la noche y variará según la hora y el lugar en que se desea consumir, lo que permite satisfacer el apetito a cualquier hora del día y teniendo la posibilidad de elegir entre una variedad de alimentos de diversos sabores y presentaciones, ofrecidos en los pequeños puestos por los comúnmente conocidos en el norte del país como tabaretes.

Los tacos, tamales y tortas fueron a lo largo del siglo XX los alimentos de mayor demanda que se pueden consumir en la calle. Los tamales forman parte de la gastronomía de casi todo el territorio nacional en sus diferentes estilos y presentaciones.

A principios de siglo las vendedoras instalaban sus anafres en las principales esquinas y montaban su pequeño puesto, formado por una olla de atole y el bote de lámina que contenía los tamales envueltos en hoja de elote.

Los supermercados aparecieron hacia los años cuarenta. La primera cadena fue Sumesa en 1945.

A partir de entonces aparecieron cadenas como Aurrerá, Gigante (hoy día Soriana) y Comercial Mexicana. En la última década surgieron los hipermercados, que ofrecieron precios más bajos al vender al mayoreo.

Las hortalizas que más se consumían eran al igual que hoy: jitomate, cebolla, chile, zanahoria, calabacita, lechuga, tomate, ajo y papa. Las frutas preferidas son la naranja, papaya, aguacate, melón, limón, piña, sandía, mango y plátano.



A partir de los 50 empezaron a inmigrar personas de toda la República y por eso se dio un intercambio de hábitos alimenticios. Así aumentaron los puestos de tacos de guisado, carnitas, barbacoa, carne asada, suadero y birria, desde entonces se vende en comercio ambulante los tacos de canasta, en restaurantes especializados tacos al pastor que se encuentran en todos lados y los puestos semifijos de barbacoa y carnitas ubicados afuera del metro, en mercados, plazas, etc.

En 1924 la cervecería Modelo se establece, siendo una de las empresas más longevas hasta la fecha. Durante la Primera Guerra Mundial se puso en vigor en Estados Unidos una ley que prohibió la producción y consumo de bebidas alcohólicas en las zonas fronterizas hasta finales de 1933.

En 1947 se industrializó la mayonesa la primera marca fue McCormick los que más la usaron fueron los eloteros que han sobrevivido todo el siglo XX. En los años cincuenta aparecieron los puestos de hot dogs, en los últimos años se sitúan generalmente en los parques y en las noches afuera de los bares y centros nocturnos pero no logran competir con los miles de puestos de tacos y fritangas.

Hot Dogs multiculturales Hot Dog mexicano: Tenemos la base del pan y la salchicha y le agregamos, mostaza, chile picante, guacamole y unas tiritas de pimiento morrón. Hot Dog mediterráneo: Tenemos el pan con la salchicha y le agregamos aceite de oliva, tomates en cubitos, cebolla en aros y orégano. Hot Dog estadounidense: Al pan y la salchicha le agregamos huevo frito, panceta en cubos, mayonesa y papas fritas.



Siglo XX: mujer y cocina

El proceso de modernización transformó los hábitos de la mujer en la sociedad. El espacio asignado a la mujer había sido el hogar, educar a los hijos y procurar la felicidad del marido.

Entre 1910 y 1920 la mujer comenzó a manifestarse. Surgen las primeras egresadas de la universidad.

El gusto por la alta cocina casera se puso de moda en los 40 entre las señoras de clase social media y alta. Era símbolo de buen gusto convidar guisos propios en reuniones y fiestas.

Las mujeres hacían su recetario personal que solía pasar de generación en generación con las recetas de familia y los secretos. Había gran abundancia en las mesas de ricos y en las de la clase baja no tanta pero tenían acceso a huevo, carne, verduras, leche y frutas.

Por tradición la labor de la cocina es de la mujer quien a pesar de tener servicio es la que decide qué se come y cómo se comerá.

Ha habido cambios debido a los horarios y distancias que tienen que recorrer las mujeres a su trabajo, esto también ha afectado a los tiempos de la mesa ya que se reducen las sobremesas y la cena se convierte en el alimento en el que más se convive en familia.



Por fortuna México es un paraíso gastronómico, no sólo por la riqueza de su universo culinario, sino además por sus horarios abiertos que permiten la opción de comer, desayunar, merendar a voluntad, por la amplitud de la oferta. Cada veinte metros es posible encontrar fórmulas de respuesta gastronómica de diversos niveles, desde los antojos de banqueta y las modestas loncherías a los restaurantes elegantes y sofisticados.

En ella se encuentran opciones de gran calidad y prestigio además de los esfuerzos de chefs de avanzada por crear una nueva cocina mexicana, no sólo en cuanto técnicas de simplificación sino de sustitución de elementos pensando en los estudios de la dietética contemporánea.

TEMA 2.1.8: MÉXICO ENTRA AL SIGLO XXI

Comida en Serie Nuevo paisaje mexicano

La industria en el campo La industria en la ciudad Después de la revolución Años de crecimiento

La comida en serie en el clima mexicano del siglo XX es de alguna forma reconfigurada por la actividad empresarial estructurada, según modos de organización que se vinculan a algunos procesos globales contemporáneos que estructuran el “sector de servicios”: la producción industrial, la producción simbólica y la producción afectiva que envuelve el contacto humano y el trabajo físico propios del acto de hacer y servir comida.

Alimentarse no significa solo “matar el hambre”, ya que también incluye la decisión de cuál comida servirse en el plato. Esa elección implica cuestiones económicas, ambientales, éticas, fisiológicas, filosóficas, históricas, religiosas, estéticas. Conocer las categorías y las representaciones formuladas cuando se contesta a las preguntas ¿qué comen las personas, especialmente en la calle? ¿Cómo y por qué eligen ciertos alimentos? permitiría componer un retrato de las transformaciones sociales implicadas en la alimentación contemporánea.

La reconfiguración y re significación de las formas tradicionales de alimentación no sólo pasan por el proceso de producción de comidas, sino también por su adaptación a ciertas formas globalizadas de consumo y sociabilidad características de la vida urbana, así como a ciertas las fórmulas que se suele llamar de “comida rápida”.

Mientras se acostumbra llamar la “comida tradicional” aquella desarrollada en la historia de una determinada región y que es fundamentalmente hecha en los hogares de ésta; la “comida rápida” es producida en tiendas o carritos de calle, utilizando maquinaria, ofreciendo cierto tipo de presentación estandarizada por los usos contemporáneos y, que además, no son consideradas comidas domésticas.

A estos dos tipos de comida agregamos la comida “sofisticada” que incluye una hechura elaborada con detalles ornamentales y que es producida con ingredientes de difícil acceso a muchos de los consumidores, o también es hecha con ingredientes comunes, pero cocidos de manera inusual.



Industrias culturales el concepto de “industria cultural”, con el cual se clasifica los medios de producción de objetos tenidos como “artísticos”, tales como libros, filmes, música, excluye los otros productos que también poseen carácter cultural, como por ejemplo los de la industria alimenticia.

La comida y su industria reflejan y forman parte de las transformaciones simbólicas y sociales que atraviesan las sociedades. Consumir ciertos alimentos está de moda, por diferentes motivos como la salud y el estatus.

Consumirlos contribuye a que quienes los consumen se sientan como formando parte de una comunidad que se organiza imaginariamente. “Los que comen productos integrales”, por ejemplo, suelen ser quienes además están más preocupados por la naturaleza, estos consumidores se identifican como formando parte de un grupo específico.

La industria en el campo la agricultura es el proceso industrial de producir alimento u otros productos mediante el cultivo de ciertas plantas y la crianza de ciertos animales domésticos.



La agricultura tiene una gran importancia estratégica como base fundamental para la autosuficiencia y como base de la riqueza de las naciones. La agricultura se basa en el proceso de captación de luz solar mediante seres vivos, quienes procesan esta fuente de energía.

Según la magnitud de la producción, se divide en:

- Agricultura de subsistencia: consiste en la producción de al menos la cantidad mínima de comida necesaria para cubrir las necesidades del agricultor y su familia.
- Agricultura industrial: se producen cantidades suficientes como para comercializarlas y obtener beneficios. Típica de países desarrollados, se está extendiendo por todo el mundo.

Atmósfera histórica... El origen de la agricultura se encuentra en el Neolítico cuando las economías de las sociedades humanas evolucionaron desde la recolección y la caza a la agricultura y la ganadería. Las primeras plantas cultivadas fueron el trigo y la cebada.

Sus orígenes se pierden en la prehistoria, pero al parecer se remontan a tres culturas que de forma independiente la practicaban: en Mesopotamia, en América Central (por las culturas precolombinas) y probablemente al este de Asia por los chinos.

Se produce una transición más o menos gradual desde la economía de caza-recolección a la agricultura. Una de las razones de la introducción de la agricultura pudo ser un cambio climático hacia temperaturas más templadas.

La agricultura permitió una mayor densidad de población que la economía de caza y recolección, y la disponibilidad de alimento para un mayor número de personas, permitiendo que no todas las personas debieran dedicarse a su producción, lo que es crucial en el surgimiento de las sociedades estatales urbanas.

La palabra se origina del jardín que tenían en palacio los emperadores romanos, con frutas y verduras exclusivas denominado agri o akri. Los que cultivaron ese arte fueron los primeros agricultores, que después salieron fuera de las fronteras de palacio a practicar la agricultura y todos sus emuladores fueron agricultores, nombre que perdura para los que trabajan la tierra produciendo alimentos.



Época Moderna

Los patrones agrarios de todo el mundo cambiaron enormemente por el masivo intercambio de plantas y animales producido tras el descubrimiento de América en 1492. Animales y cultivos que antes sólo se conocían en el Viejo Mundo fueron ahora transportados al Nuevo Mundo, y viceversa.

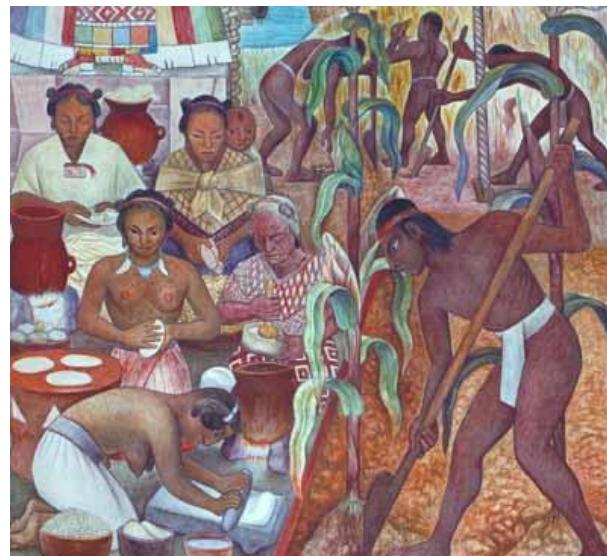
Ejemplos notables fueron el tomate, que se convirtió en un ingrediente fundamental de la cocina europea. La papa, el maíz, frijoles salvaron el viejo continente de grandes y serias hambrunas que se venían sucediendo cada cierto número de años en el Viejo Continente. Ciertos tipos de trigo se convirtieron en parte fundamentales de la dieta de los indígenas americanos.

A principios del siglo XIX los métodos de cultivo, especialmente la cuidadosa selección de variedades y cultivos, habían mejorado tanto que el rendimiento por unidad de cultivo era muchas veces superior a los de la Edad Media o anteriores, especialmente en las tierras casi vírgenes del norte y el sur de América.

En la actualidad... Con el rápido aumento de la mecanización en el siglo XX, especialmente con la aparición del tractor, las exigentes tareas de sembrar, cosechar y trillar pueden realizarse de forma rápida y a una escala antes inimaginable.

A principios del siglo XX, en EE.UU. se necesitaba un granjero para alimentar a 25 personas, mientras que hoy, gracias a la tecnología, los agroquímicos y las variedades actuales, un granjero puede alimentar a 130 personas. El coste de esta productividad es un gran consumo energético, generalmente de combustibles fósiles.

La difusión de la radio y la televisión, así como de la informática, son de gran ayuda, al facilitar informes meteorológicos, estudios de mercado, etc.



Además de comida para humanos y sus animales, se producen cada vez más otras cosas, como flores, plantas ornamentales, madera, fertilizantes, pieles, cuero, productos químicos (etanol, plásticos, azúcar, almidón), fibras (algodón, cáñamo, lino), combustible (biodiesel), productos biofarmaceúticos, y drogas tanto legales como ilegales (tabaco, marihuana, opio, cocaína). También existen plantas creadas por ingeniería genética que producen sustancias especializadas.

La manipulación genética, la mejor gestión de los nutrientes del suelo, y la mejora en el control de las semillas han aumentado enormemente las cosechas por unidad de superficie. Al mismo tiempo, la mecanización ha reducido la exigencia de mano de obra. Las cosechas son generalmente menores en los países más pobres, al carecer del capital, la tecnología y los conocimientos científicos necesarios.



La agricultura moderna depende enormemente de la tecnología y las ciencias físicas y biológicas. La irrigación, el drenaje, la conservación y la sanidad, que son vitales para una agricultura exitosa, exigen el conocimiento especializado de ingenieros agrónomos. La química agrícola, en cambio, trata con la aplicación de fertilizantes, insecticidas y fungicidas, la reparación de suelos, el análisis de productos agrícolas, etc.

Las variedades de semillas han sido mejoradas hasta el punto de poder germinar más rápido y adaptarse a estaciones más breves en distintos climas. Las semillas actuales pueden resistir a pesticidas capaces de exterminar a todas las plantas verdes.

Los cultivos hidropónicos, un método para cultivar sin tierra, utilizando soluciones de nutrientes químicos, pueden ayudar a cubrir la creciente necesidad de producción a medida que la población mundial aumenta.



Otras técnicas modernas que han contribuido al desarrollo de la agricultura son las de empaquetado, procesamiento y marketing. Así, métodos de congelado rápido y deshidratación han aumentado los mercados posibles.

La agricultura puede dividirse según el uso del agua que haga en:

- Agricultura de secano : cuando el agua que recibe la tierra procede únicamente de lluvia.
- Agricultura de regadío : el agua se capta de cauces superficiales mediante canalizaciones, o subterráneas mediante pozos.

Agricultura y medio ambiente la agricultura tiene un gran impacto en el medio ambiente. En los últimos años, algunos aspectos de la agricultura intensiva a nivel industrial han sido cada vez más polémicos. La creciente influencia de las grandes compañías productoras de semillas y productos químicos y las procesadoras de comida preocupan cada vez más tanto a los agricultores como al público en general.

Algunos problemas actuales: Pérdida de biodiversidad, al transformarse ecosistemas con multitud de especies en otros con unas pocas. Erosión del terreno. Agotamiento de minerales del suelo. Salinización del suelo en zonas secas. Contaminación por nitrógeno y fósforo en ríos y lagos, por el uso de fertilizantes químicos (herbicidas, fungicidas, insecticidas y otros agentes tóxicos). Transformación de ecosistemas naturales de todo tipo en terreno cultivado.

Políticas agrarias la política agraria es muy compleja, debido a la necesidad de equilibrar la ecología, las necesidades del país y los problemas sociales de quienes viven del campo.

La rápida pérdida de tierras cultivables y la disminución de la cantidad de agua dulce disponible, de la que un 70% se utiliza para la agricultura, son hoy una de las principales causas de la pobreza. La lucha contra el hambre que sufren 800 millones de seres humanos no es posible sin una profunda reforma de la política agraria global

Los países ricos protegen a sus agricultores, bien a través de subvenciones a la producción, bien a través de fuertes aranceles a los productos extranjeros. Esto causa que los agricultores de países pobres se vean incapaces de competir en igualdad, por lo que actualmente existe una gran oposición por parte de muchos sectores a estos apoyos.



La industria en la ciudad

No obstante que México estaba considerado como un bello y rico país, no poseía ni una fuente de combustión que pudiera ser útil a la industria. Situados sus mayores ríos en zonas insalubres y expuestos a las crecientes tumultuosas no eran aprovechables, sino mediante grandes inversiones de numerario que no estaban en posibilidad de hacer los individuos ni el Estado. Tampoco tenía la República yacimientos carboníferos, debido a lo cual se hallaba marginada de la Revolución Industrial.

Entorpecido por la España imperial el desarrollo fabril, puesto que sólo estaba permitido el ramo de hilados y tejidos, México no había podido poner en pie una clase dirigente industrial. Así es que tenía necesidad de empezar a formar esa élite, partiendo de los días que siguieron a la Independencia.

Lucas Alamán 18 de octubre de 1792 Guanajuato Debióse a la iniciativa y perseverancia de don Lucas Alamán, que después de seis años de infatigables trabajos, en 1830 logró que se palpasen los primeros frutos fabriles. Alamán, ciertamente, no sólo aseguró la inmigración de capitales extranjeros, sino que pudo hacer la instalación de la primera manufactura de algodón. Convirtióse así el año 1830 en un año de felicidad y esperanzas para México.

Entusiasmado por los primeros progresos, Alamán mandó construir en Estados Unidos maquinaria para textiles; en Francia, máquinas para trillar, limpiar y moler el trigo y para despepitar algodón. Solicitó también fertilizantes, semillas, cabras, camellos y vicuñas.

Para aquellos que creen que el conservadurismo ataca a los más necesitados y a las clases pobres, deberían de saber que Alamán desarrolló un programa muy completo de Industrialización y complementación de la Agricultura. Importó ganado caballar, cabras y toros para repartirlos a los campesinos y reactivaran el campo. Reformó la minería, fundó la primera herrería del país, dos fabricas de hilados y de tejidos de algodón. Con visión profética, dio precauciones acerca de los vicios heredados de la época colonial como la burocracia ineficaz, el sentimiento derrotista del pueblo, la baja cultura de la plebe, el chambismo desmedido y otras más que, como vemos, fueron una patética realidad.



Más adelante Don Juan Cajiga y don Fernando de Alva instalaron un molino en Río Hondo. El francés Juan Corbière estableció la más importante fábrica de aguardientes. Fundóse la Compañía de Industria Mexicana, que en seguida de comprar los terrenos y aguas del molino de Tlalpan organizó la Fama Montañesa. Dos molinos de aceite fueron inaugurados en la ciudad de México. Uno en la calle Tumbaburros otro en el Salto del Agua.

Aunque la mayoría de los empresarios industriales eran extranjeros y a pesar de que el número de usos no podía competir con la cantidad que tenían en trabajo las grandes potencias, México podía sentirse orgulloso no tanto por el progreso fabril, sino porque esto denotaba el aumento del número de consumidores, especialmente de correspondientes a la pobretería, puesto que la indumentaria de ésta exigía el uso de la manta cruda; aunque el crecimiento de la industria hizo creer a la gente ilustrada que el país necesitaba abandonar la agricultura, para dedicarse a la manufactura fabril.

No todo, por supuesto, era prosperidad y riqueza en la industria. La falta de materia prima especialmente estaba llevando a la ruina a la fábrica de papel de Guadalajara; ahora que “la gente pobre” se estaba dedicando a recoger hilacha e ixtle de maguey, que constituían las materias primeras para que la fábrica continuara trabajando.



Después de la Revolución

Como corresponde a cada período histórico, la gastronomía mexicana sufre transformaciones antes y después de la Revolución. Al entrar el Siglo XX, se introdujeron adelantos tecnológicos que alteraron la forma de cocinar en México.

Con la explotación del petróleo las estufas se modifican y las amas de casa recurren a la tractolina, puente indispensable entre el brasero de carbón y la estufa de gas, ahora universal.

Los utensilios tradicionales se desplazan y en lugar del metate o molcajete usamos la licuadora o la batidora; los trastes de barro, son remplazados por la melamina y las cucharas de madera por las de plástico. licuadora o la batidora

Años de crecimiento la comida es un importante factor emocional que favorece las relaciones humanas, pues los sabores y olores agradables se vinculan con la convivencia social. De modo que sentarse a la mesa para degustar algún platillo no debe tomarse como un simple hábito, sino que es un evento importante en el manejo de la salud integral.

Sin embargo, resulta primordial saber qué tipo de alimentos son los adecuados para cada individuo de acuerdo a su edad, capacidad gástrica y actividad física. Por ejemplo, las necesidades energéticas de un niño se cubren con cuatro o cinco comidas al día, mientras que en las personas mayores deben considerarse los procesos de masticación, deglución y digestión.



Si bien no se puede afirmar que un alimento es bueno o malo, tanto la moderación como la variedad siempre son recomendables, pues se estima que cada persona necesita alrededor de 40 tipos de nutrientes distintos y, a excepción de la leche materna, ningún producto los posee por sí mismos. Por eso, es básico combinar diferentes elementos de cada grupo alimenticio, los cuales se dividen en grasas y azúcares, vegetales, carnes, lácteos, frutas y cereales.

Cabe recomendar que estos tres últimos alimentos no deban faltar en la mesa, pues incluso la leche tiene la virtud de aportar la cantidad necesaria de calcio (principal elemento del sistema óseo) proteínas y carbohidratos. De hecho, en la actualidad existen algunos alimentos diseñados especialmente para cubrir las exigencias nutrimentales de cada etapa de crecimiento, lo que da constancia de la innovación tecnológica en la materia.

Por otro lado, hay que tomar en cuenta que el acelerado ritmo de vida que llevan las sociedades industriales ha obligado a consumir cualquier producto que satisfaga la ansiedad de hambre, trasladando ese inadecuado hábito a los niños y generando una serie de trastornos a la salud, los cuales pueden ir desde la obesidad hasta el desarrollo de enfermedades cardiovasculares.



Los modales en la mesa

En la mesa es donde una persona demuestra su buena educación. Es el lugar en donde se ve un verdadero caballero y una verdadera dama.

Son muchas las personas que parecen educadas en público, sus maneras y formas de hablar son correctas, pero en cuanto se sientan a la mesa se notan sus no muy buenas costumbres, y vemos que no saben comer, ni manejar los cubiertos, ni tener una postura elegante y natural. Por eso es que para dominar la situación, se debe comenzar por hacer de ello un hábito, acostumbrar a los niños a que ya desde pequeños, y aunque estén en casa, tengan buenos modales y buenas maneras, ya que después les será más fácil convivir con personas que no pertenezcan a su familia.



Sabido es que los antiguos romanos comían tendidos en lechos llamados triclinios, éstos eran para tres personas, al comedor también lo llamaban así.

A partir de la Edad Media alrededor de las mesas se colocaban paños, en las buenas mesas eran bordados y finos, creyéndose que harían a la vez de servilletas. Los manjares no líquidos eran servidos en fuentes planas o con pie que eran colocadas en el medio y así cada uno de los comensales se iba sirviendo, arrojando los huesos y desperdicios sobre la misma mesa. Comían sin plato ni tenedor, ponían pan y salero y un cuchillo el cual utilizaban para cortar una rebanada del pan en el cual ponían algún alimento. Bebían en crateras (recipientes especiales en que se mezclaban el agua y el vino), o de las botellas.

En el siglo XII desaparecieron los paños y aparecieron los manteles, ponían uno hasta el suelo y otro pequeño sobre él, los vulgares seguían comiendo en fuentes mientras que en las mesas más lujosas ya se ponían platos para cada comensal, continuaba la costumbre de seguir comiendo con los dedos.

A principio de la Edad Media desaparecen las servilletas y a partir del siglo XV Leonardo da Vinci las vuelve a introducir asqueado de observar los malos modales y maneras de sus contemporáneos, en un intento por desterrar el hábito del uso de conejos, los que atados con cintas a los asientos eran usados como servilletas. Entonces escribe sobre las formas incorrectas de proceder en las mesas de los banquetes organizados por el entonces “jefe de protocolo” del Ducado de Milán.

Hay ciertos procedimientos que debe evitar todo invitado a la mesa de Mi Señor Ludovico. Este catálogo está basado en observaciones que realicé a lo largo del último año entre los que sentaron a esta mesa:



- Ningún invitado se deberá sentar encima de la mesa, ni de espaldas, ni en la falda de otro invitado.
- No deberá poner su pierna encima de la mesa.
- No pondrá para comer su cabeza en el plato.
- No tomará la comida de su vecino sin pedirle permiso antes.
- No colocará trozos de su propia comida masticados a medias en el plato de su vecino sin primero preguntarle.
- No limpiará su cuchillo en la ropa de su vecino. 7. No tallará sobre la mesa con su cuchillo.
- No se pondrá comida de la mesa en su bolso, ni en su bota para comerla después.
- No limpiará su armadura en la mesa.
- No escupirá frente a él.
- No se llevará el dedo a la nariz, ni al oído mientras conversa.
- No soltará sus pájaros en la mesa.
- No golpeará a los sirvientes (sólo puede hacerlo en defensa propia).

A partir de los siglos XVI y XVII comenzaron a utilizarse algunos cubiertos, antes la cuchara que el tenedor, cuya invención se atribuye a Leonardo Da Vinci.

Hasta entonces las buenas costumbres, habían sido reglas no escritas que pasaban de generación a generación como patrimonio familiar y que obviamente no todos dominaban, esto explica las marcadas diferencias entre los modales de la buena sociedad vs. los modales del populacho antes del siglo XIX.

Del análisis del comportamiento en las distintas mesas puede deducirse las distintas conductas de pueblos y culturas, vemos en la mesa de la Última Cena, ejemplo máximo de las comidas familiares o personales, donde el compartir dejaba lo propio y solitario del acto de comer, para convertirse en un acto exclusivo de las relaciones sociales entre los individuos.

El menú de 'La Última Cena': anguila a la parrilla con rodajas de naranja Al parecer, y según el resultado de la investigación, publicado en la revista estadounidense Gastronómica, muestra que la comida retratada por el maestro Da Vinci era típica del Renacimiento italiano. El dato sale a la luz después de cinco siglos desde que la obra maestra fue terminada (1495-98).

Los tiempos cambiaron y las mesas modernas demuestran la necesidad de socializar. La mesa comienza a ser el lugar ideal para agasajar, se descubre que la mesa no es sólo el lugar más agradable para degustar los mejores platos, sino que era y es el mejor lugar para demostrar la cortesía a otras personas. Fue necesario para ello realizar cambios profundos, entre ellos: el lugar más importante donde sentar a los invitados; cómo decorar las mesas, ya no tenían que ser sólo los manjares los que la vestían, crear la atmósfera ideal, fue necesario crear comedores de gala, salas de saludo y para tomar el café. Para sentarse a la mesa, no podía vestirse de cualquier manera, ni mostrar malos modales. De esta forma nacían las maneras distinguidas y el valor del buen gusto.

Aunque muchas personas no lo crean, mantener normas de urbanidad es muy importante. Si nuestro comportamiento no es el correcto y mostramos mala educación en la mesa, ésa será la imagen que se llevarán de nosotros. Por eso nuestro comportamiento tiene que ser el correcto cuando somos los anfitriones, y aún mayor cuando somos los invitados. El cuidado de las buenas maneras en la mesa sigue vigente. La naturalidad es fundamental a la hora de estar sentado a la mesa. "Y no deberíamos de olvidar que el agradar es un arte que debemos cultivar..."



Hábitos que son de mal gusto:

- Chuparse o morderse un mechón de pelo.
- Morderse las uñas o cutículas.
- Sentarse con las piernas separadas o con las piernas cruzadas o torcidas de una manera poco convencional.
- Masticar chicle mientras habla o con la boca abierta.
- Fumar en la calle o hacerlo sin haber pedido permiso a los presentes, especialmente a sabiendas de que el olor a cigarro puede ofender o incomodar a alguien.
- Tener un cigarrillo en los labios mientras habla.
- Introducir pedazos de comida demasiado grandes a la boca.
- Hacer que los demás se sientan culpables o incómodos mientras comen algún delicioso postre solamente porque usted debe abstenerse debido a alguna dieta.
- Rascarse o pellizcarse la cara.
- Cometer la indiscreción de hacerle alguna pregunta íntima a alguien en voz alta: ¿Es eso una peluca?
- Usar un cepillo o peine sucios.
- Aplicarse maquillaje o peinarse en la mesa de comer.
- Usar rulos en el cabello en público.
- Llevar esmalte de uñas descascarado, uñas partidas o maltratadas o, peor aún, sucias.
- Una línea demasiado dramática y notable que delimita claramente dónde termina el maquillaje y dónde comienza el color natural de la piel.
- Hablar demasiado o en detalle de excentricidades personales: operaciones, enfermedades, neurosis, alergias, accidentes, etc.
- Comer ruidosamente haciendo gestos exagerados.

En la actualidad hay numerosos alimentos que el protocolo recomienda comer sin cubiertos o usando manos y cubiertos, como las alcachofas, los caracoles, las chuletillas de cordero, el conejo, los mariscos, el pan, las aceitunas, los canapés, los pastelitos, las endivias, los cogollos de lechuga, las frutas pequeñas o los espárragos. En el caso de estos últimos, se debe a que antiguamente se usaban cubiertos de plata –de nuevo entre las élites– y el ácido de los espárragos degeneraba ese metal precioso.

TEMA 2.1.9: ALTA COCINA MEXICANA

El desarrollo de la alta cocina mexicana

Los revolucionarios Los primeros años de la internacionalización México en la actualidad

La gastronomía ha tenido un gran desarrollo a través del tiempo, sin embargo, hasta hace pocos años se ha reconocido la existencia de escuelas dedicadas a la enseñanza precisamente de ésta. En México se han abierto varias instituciones especializadas en el ámbito gastronómico.

La Escuela de Gastronomía Mexicana surge ante la necesidad de formar especialistas dentro de la labor culinaria, enfocada hacia nuestras propias raíces e historia, y para satisfacer la enorme expectativa que internacionalmente existe en torno a la gastronomía y cultura mexicanas. Sus fundadores, Yuri de Gortari y Edmundo Escamilla, a través de su prolífica trayectoria se han preocupado fundamentalmente por la difusión, no sólo de la práctica de la cocina, sino de su contexto cultural, por medio de la historia, las artes y la antropología; pero sobre todo por una visión humana de lo que significa y simboliza el desempeño culinario en México.

6º. Concurso Nacional del Joven Chef Mexicano, que se llevó a cabo en las instalaciones del Centro Mexicano de Educación Continua y en las instalaciones de World Trade Center de Ciudad de México

Le Gateau Alta Repostería cuenta con la experiencia respaldada de una trayectoria de capacitación constante y reconocida dentro del medio de la Chef Fabiola Picazo Savournin, quien se ha mantenido a la vanguardia con las técnicas más avanzadas en Alta Repostería, dedicándose desde hace nueve años al desarrollo de nuevos productos, haciendo mejoras constantes para hacer de sus creaciones un verdadero placer al paladar. Los cursos que ofrece Le Gateau Alta Repostería están enfocados a lograr el aprendizaje desde las bases iniciales de la pastelería y repostería hasta las técnicas más novedosas para lograr que los alumnos desarrollen sus capacidades al máximo. Ofrecen sesiones 100% prácticas, las cuales incluyen el recetario, materia prima de excelente calidad y degustación.



Como escuela de gastronomía, Ferny Side Dish, inicia en el año 2006, cubriendo un importante nicho de formación en niños y jóvenes, motivándolos a desarrollar el conocimiento y la creatividad en la elaboración de alimentos. Aprenden a disfrutar de la variedad que existe, de sus combinaciones, de cómo presentarlos, sus cualidades, su origen, sus texturas y sabores, entre muchas cosas más.

El Instituto Gastronómico Letty Gordon, es una institución fundada en el año de 1974, bajo la experta mano de la Chef Letty Gordon, pionera en el ramo gastronómico. El objetivo primordial de la institución es lograr formar líderes altamente preparados con visión y liderazgo, para alcanzar sus metas que pongan en alto y dignamente esta carrera de chefs. El programa educativo que allí se imparte ha sido diseñado con años de trabajo para poder lograr la excelencia académica con el mejor y más completo plan de estudios avalado por el IMI International Hotel Management Switzerland (Suiza) y Escuela Superior de Hostelería (España). Siempre a la vanguardia en lo que a gastronomía se refiere.

Con mucho gusto diseña sesiones intensivas individuales o una serie de clases individuales o en grupo. Las clases están diseñadas para poder satisfacer las necesidades de todos mis alumnos, en una muy bien equipada cocina-salón de clases, con un máximo de 10 alumnos por clase para poder asegurar una atención personalizada. Clases con Marilau Ricaud

Encuentro internacional de universidades y escuelas especializadas en gastronomía, hotelería y turismo, del 22 al 25 de abril del 2008

En la actualidad... Las instituciones de enseñanza en hotelería y turismo se esmeran en atender las necesidades y demandas del desarrollo turístico en términos instrumentales y tecnológicos, así mismo aportar a partir de su trabajo científico y académico conceptos, teorías, modelos y procedimientos que ayuden a comprender mejor este fenómeno.



Por lo tanto los planes y programas de estudio, los proyectos de investigación así como las acciones de difusión, extensión y vinculación deberán responder a las necesidades sociales de su entorno.

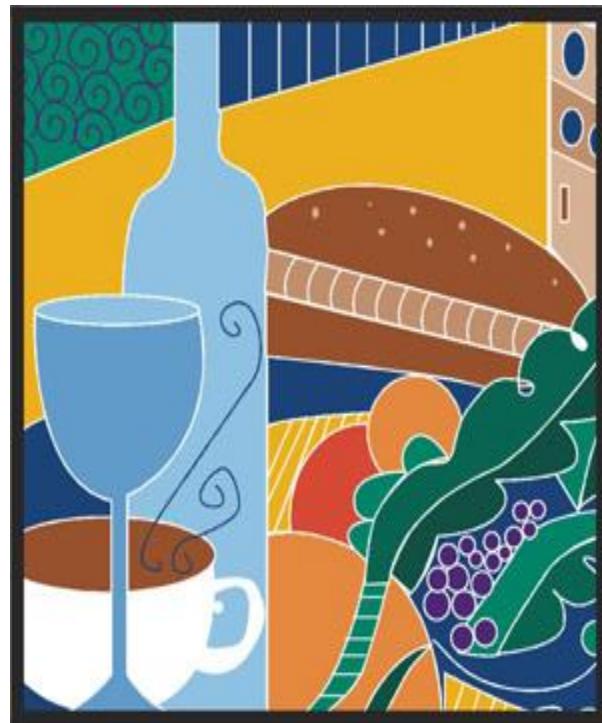
Puesto que el desarrollo del turismo requiere de personal más y mejor capacitado, la formación en gastronomía ha de enfocarse hacia la planeación y operación de establecimientos de alimentos y bebidas; de operar y prestar servicios con calidad de excelencia, así como de investigación de la cultura culinaria.



Demanda por el consumo de alimentos y bebidas

Actualmente la gastronomía, ciencia y arte del buen comer, está teniendo en muchos países una creciente importancia originada por la apertura de numerosos restaurantes que demandan la formación de personal especializado en la administración, operatividad y prestación de servicios de alimentos y bebidas de carácter comercial que da lugar al desarrollo de este fenómeno social la industria restaurantera.

La demanda por el consumo de alimentos y bebidas fuera del lugar habitual de residencia, lleva por sí misma, a dos primeras formas de clasificación: El primer tipo – la ejercida conjuntamente con la demanda de alojamiento – ha existido desde los principios del surgimiento de los viajes; pero, su importancia ha crecido en la época moderna ya que por sólo un limitado período de tiempo, el viajero tenía que llevar sus propios alimentos a los lugares en los que se alojaba por una noche o más; debido a esto, muy pronto la mayor parte de los establecimientos de hospedaje abastecían al viajero con este servicio y continuaron haciéndolo hasta el surgimiento del turismo.



El segundo tipo de la demanda de comidas y bebidas solamente se ha desarrollado en la medida que las necesidades de la vida contemporánea obligan a los trabajadores de la ciudad a consumir, al menos, un alimento fuera de su domicilio, o bien, porque debido a la elevación del nivel de vida en las zonas urbanas, los restaurantes se han convertido en sitios para concertar negocios o para celebrar reuniones de tipo social. De tal forma que las constantes son en términos cualitativos y cuantitativos.

Influencia del turismo en la actualidad la influencia del fenómeno turístico se deja sentir en diferentes ámbitos (económico, social, cultural, entre otros). El caso de la industria restaurantera no es la excepción ya que se ha vuelto un complemento indispensable que contribuye a la satisfacción del turista.

La gastronomía ha pasado así a ser un factor fundamental para el turismo como lo han comprobado los principales países turísticos como Inglaterra, Francia, España y los Estados Unidos en los que se cuida que la comida que vayan a ingerir los turistas sea extremadamente sana.

Existen países, como Suiza, que hacen de la enseñanza gastronómica un producto de exportación, por la elevada calidad de sus escuelas que reciben a numerosos extranjeros, los cuales permanecen dentro de un plan de estudios de hasta ocho años para el aprendizaje de la administración, operación y preparación de alimentos y bebidas llevado a su nivel más alto que se conoce como el arte de la gastronomía o el arte culinario.

Orígenes de la industria gastronómica en México... El despertar de la industria gastronómica en México se inicia en 1940 con la apertura del Tampico Club, fundado por José Loredo, profesional del ramo, que se accredita con base en tres creaciones culinarias que se popularizaron rápidamente: la sopa de mariscos, las jaibas rellenas y la hoy internacional carne asada a la tampiqueña.

Otro nombre importante en el establecimiento de la gastronomía en México es Dalmau Costa, creador del restaurante Ambassadeurs que gracias a la calidad de su cocina y al lujo de sus instalaciones se convirtió en el centro exclusivo de una clientela de hombres de negocios que lo llevaron a obtener la clasificación de internacional.

El escritor Salvador Novo (1904-1974) , quien incursionó en el cultivo de la gastronomía en su restaurante de La Capilla , expansión culinaria de su teatro del mismo nombre creó exclusivos platillos para una clientela sofisticada. Así como de profesionales llegados a México, como César Balsa, procedente de una dinastía de restauranteros españoles quién fundó La Ciudad Gastronómica.



Es por tanto, momento de reconocer que la preparación de alimentos y bebidas al nivel de excelencia gastronómica debe ser motivo de una disciplina universitaria que aborde la complejidad de los procesos involucrados en dicha preparación y que estos sean llevados a cabo por personas con un elevado índice de conocimientos, capaces de incrementar la calidad en todos los niveles de investigación, planeación y operación de la industria restaurantera.

También es necesario que los individuos que reciban una formación gastronómica sean capaces de investigar, planear, promover y operar servicios de alimentos y bebidas dentro de un nivel de excelencia que contribuyan a la solución de los problemas observados en el ámbito del turismo como son: higiene, presentación y oportunidad en la prestación del servicio.

DEMANDA DE PROFESIONALES EN EL ÁREA GASTRONÓMICA

La demanda de profesionales con este tipo de preparación aumenta considerablemente y el campo de trabajo es cada vez más diverso; ya que sigue las tendencias del mercado adaptándose a las necesidades del cliente. Pero también exige preservar y difundir las tradiciones gastronómicas. Pero ante todo ha de ser propositiva y con cuidado especial en la tabla nutricional.

Hasta hace poco, México no contaba con profesionales que cumplieran con las características necesarias para satisfacer las actuales necesidades del área de alimentos y bebidas debido a la inexistencia de instituciones educativas que se dedicaran a la formación profesional de la gastronomía, pues durante muchos años el estudio de esta disciplina se desarrolló en Europa principalmente.

Instituciones mexicanas... A partir del gran desarrollo nacional en el ámbito restaurantero y en la industria turística, se vislumbró la necesidad de crear instituciones educativas que respondieran a la emergente demandada de recursos humanos en el área.

En este momento, México cuenta con aproximadamente 33 instituciones que imparten la carrera de gastronomía a nivel licenciatura o técnica, la mayoría de ellas privadas, las cuales tienen distintas formas de enseñanza y aprendizaje con curricular diferente entre sí.

Las facilidades ofrecidas a los estudiantes y la infraestructura en la que se desarrolla la enseñanza son también muy variadas, así como el nivel de formación de los docentes.

Hablar de la enseñanza formal de la gastronomía en México, es realmente hablar de un tema de actualidad, el cual, está tomando una trascendental importancia dado que las necesidades de la sociedad así lo demandan. La carrera de gastronomía representa un campo lleno de oportunidades y además bien remunerado.

Las instituciones de educación superior tienen el compromiso de formar recursos humanos con conocimientos, habilidades, actitudes y valores suficientes para poder ejercer la profesión con éxito, “el futuro de las instituciones educativas dependerá no solo de su agilidad para enfrentar a los retos de su tiempo, sino de su capacidad para promover en él cambios significativos”

La gastronomía constituye una profesión multifacética integrada por elementos diversos que conforman la amplia industria de la restauración, de la administración y de la operación de establecimientos de alimentos y bebidas, en un nivel de excelencia.

Estudios realizados afirman que cada año será mayor la demanda de chefs profesionales altamente capacitados que la cantidad necesaria para cubrirla, por lo que las oportunidades de trabajo serán muy diversas. Un chef puede convertirse en autor de libros, gerente, propietario, capacitador, empresario de banquetes, consultor gastronómico, personalidad de la televisión, entre otras funciones. Incluso; educador, promotor y hasta consumidor de arte y ciencia culinaria.



Asimismo, estos profesionales deberán mejorar las condiciones alimenticias de la población, preservar y difundir las tradiciones gastronómicas, así como mejorar los servicios gastronómicos. De tal forma que se pase del arte culinario de “modos y costumbres” a la disciplina y arte gastronómico propositivo y nutritivo.

Los revolucionarios... El chef Martín San Román, nacido en Ciudad de México, es uno de los mejores chefs de este país. Sus platillos han llegado a deleitar a grandes empresarios de Europa, y en México el nombre de Martín San Román resulta muy familiar. San Román, quien reside actualmente en Tijuana, recibió el galardón de Cinco Diamantes y es dueño del restaurante Rincón San Román, en Real del Mar. Su habilidad en el arte culinario lo ha llevado a obtener reconocimientos de naciones como Francia, donde también estudió. Quizá por eso, él define su estilo gastronómico como una fusión de la cocina mexicana contemporánea y la cocina francesa. Dentro de la gran variedad gastronómica mexicana, se especializa en la de Baja California



Chef Gaby Jones En el nuevo Sheraton del Centro Histórico, hay una mujer, talentosa, joven, instalada en la oficina del Chef. Es Gaby Jones quien fue nombrada desde el inicio Chef ejecutiva del hotel cuya ocupación está subiendo como espuma gracias a un gran trabajo de equipo entre ejecutivos, promotores y empleados.



Viene del Meliá donde comenzó como Chef de banquetes bajo las órdenes del Chef Jean Claude Krasisk, trabajo que le permitió llegar a la sub-jefatura de la cocina con Heriberto Gómez. Pero la cocina que hacía en el Meliá es diferente a la que practica en las cocinas de su nuevo hotel. “El Centro de la ciudad dice- tiene sus propios guisos”. En el Centro se come a la mexicana. Aquí hay un mercado definido: el de la cocina tradicional mexicana o española.

Chef Zarela Martínez. Nació en Sonora, en el norte de México. Viene de una familia de ganaderos y ha viajado frecuentemente a Estados Unidos. Cuando joven emigró a Estados Unidos y trabajó durante varios años como trabajadora social en El Paso, Texas. Su ingreso en el negocio de los restaurantes fue, como ella lo describe, más o menos accidental. Se casó con un viudo que tenía varios hijos y, para ganar más dinero, comenzó una segunda carrera profesional como chef en un restaurante.



En 1981 Zarela Martínez conoció al renombrado chef estadounidense Paul Prudhomme, quién hizo que la cocina de estilo Cajun de Luisiana fuera popular en todo Estados Unidos y el mundo. Prudhomme fue su mentor y la alentó a especializarse en la cocina de su México natal. Ella y Paul Prudhomme ganaron aún más fama en 1983 cuando fueron escogidos, junto con otros dos chefs, para preparar la primera comida regional estadounidense para siete jefes de Estado, entre ellos el presidente Ronald Reagan, en la Cumbre Económica del Grupo de los Ocho realizada en Williamsburg, Virginia.

Ese mismo año, alentada por su éxito se mudó a Nueva York, donde fue diseñadora de menús y más tarde chef principal del Café Marimba, uno de los principales restaurantes de Nueva York, para preparar y servir comida auténticamente mexicana. Desde entonces, la carrera profesional de Martínez creció y se diversificó más aún. En 1987 inauguró en Nueva York su propio restaurante, llamado Zarela que se ha convertido en un punto de referencia culinaria en la ciudad.

Chef Benito Molina, Benito Molina es chef. Desde los 15 años trabajó en el Maxim's de París, en la Ciudad de México, y algunos años después estudió formalmente cocina en los Estados Unidos. Fue en Boston donde pasó parte de su vida estudiando y trabajando – que empezó a profundizar en el arte de la preparación de los pescados y mariscos de la Costa de nueva Inglaterra Hoy en día vive en Ensenada con su esposa Solange, chef al igual que él y son propietarios de tres restaurantes, que poco a poco se han convertido en íconos de esa maravillosa zona. La Manzanilla Silvestre Muelle 3.



Chef Guillermo Gómez Chef Ejecutivo del Hotel Maroma Resort & Spa de la Riviera Maya, que ha elaborado diversos menús que aúnan la tradición de la cocina mexicana con las tendencias culinarias más vanguardistas. Reconocido por revistas como Food & Wine y Forbes Magazine, este chef se caracteriza por ofrecer versatilidad en su cocina y se enfoca a utilizar productos regionales frescos de la Riviera Maya Del 2 al 8 de junio de este mismo año 2008, en el restaurante Goya del Hotel Ritz en Madrid, ofreció una serie de especialidades mexicanas...



Para acompañar los sabores únicos de la cocina del Chef Guillermo Gómez la coctelera de Rodrigo Ofner, también del Hotel Maroma Resort & Spa, ofreció especialidades como: Margarita de Higos Chumbos Morados. Margarita de Limón y Miel de Agave. Jugo de Chaya con Piña. Ice Tea Maroma

Los primeros años de la internacionalización

La originalidad de la comida mexicana con su diversos sabores, colores, olores y texturas, presentes a diario en nuestras mesas, en los altares donde recordamos y rendimos homenaje a nuestro muertos, en las fiestas religiosas, patrias y de unión familiar; es orgullosamente reconocida a nivel mundial y considerada entre las cinco más importantes del mundo junto con la de china, la india, la italiana y española.

Por ello resalta del surgimiento de restaurantes de calidad tanto en la capital como en provincia mexicana, de las repercusiones que tuvieron el movimiento revolucionario y los sucesos de la historia mexicana del siglo XX en la modernización e internacionalización de nuestra cocina, así como de su diversidad actual.

El paladar mexicano, es cada vez más cosmopolita. La globalización llegó al paladar del mexicano. De los 882 restaurantes formales que hay en la Ciudad de México y su zona conurbana, 83% son de cocina extranjera y sólo 17% de cocina mexicana. El público de nuestro país se ha vuelto más cosmopolita, dice Fernando del Moral Muriel, presidente de la Asociación Mexicana de Restaurantes, quien afirma que mientras más posibilidades tiene la gente de viajar, más inquietud existe por los tipos de comida.

El también director de La Hacienda de los Morales, restaurante ubicado en Polanco y que figura entre los mejor posicionados en el mercado, refiere que Monterrey y Guadalajara son ciudades que están tendiendo a la misma configuración del DF.



LA HACIENDA DE LOS MORALES.
Una tradición que se hereda.

Un fenómeno que se está dando es el arribo de cadenas de restaurantes de lujo como Le Cirque y Au Pied de Cochon que se están instalando en hoteles. Los hoteles de México los han invitado a ponerse en sus instalaciones para aumentar su presencia gastronómica, porque muchas de estas empresas en otros lugares no están en hoteles, sino en edificios propios o independientes.

Por esta internacionalización, no toda la inversión de la industria restaurantera es nacional. Entre los 450 socios de la AMR no se incluyen restaurantes familiares como las cadenas de cafeterías ni tampoco los de comida rápida, sino los que tienen un servicio de mesa formal, mantel, meseros, carta y carta de vino y en esta definición entran establecimientos grandes y chicos.

México en la actualidad

En la actualidad las principales ofertas vienen de la cocina estadounidense, mexicana y mediterránea, ésta última, a pesar de ser una de las últimas en incorporarse a este tipo de restauración, ha tenido una gran aceptación por parte del público.

Y como nuevo “boom”, aparecen restaurantes dedicados a la comida asiática, un mosaico de estilos, aromas y sabores dónde se incluyen varias cocinas de la región que van desde la ya conocida cocina japonesa a la tailandesa, pasando por la vietnamita, coreana o india.

Por número de enseñas y de establecimientos destacan los restaurantes que se dedican al servicio de comida típica de EE.UU. y de México, como son las costillas, las hamburguesas o los tacos, y en un segundo plano, alguna enseña dedicada a la comida oriental.

Pero no sólo se limitan a ofrecer un producto importado sino que sus locales adquieren la ambientación necesaria para que no se extrañe ningún detalle de los países de procedencia o que combinan sus productos con una ambientación concreta de la región, como es el caso de Foster's Hollywood.



En este subsector podemos incluir también a Cantina Mariachi, Assia in Wok, Cactus Cantina, Chicago's Music & Restauran, El Antojito, Mexican Grill, El Rancho-Asador Argentino, Mills, Rock & Ribs, Tony Roma's, Ribs o Bazaar.

Los valores de la alimentación la relación de lo que ingerimos y nuestra salud no es una relación directa de causa y efecto. Muchos factores como la manera como nos alimentamos, cantidad, calidad, mezclas de substancias, además de otros hábitos cotidianos como la vida sedentaria o no, el tipo y la cantidad de trabajo afectan nuestra salud positiva o negativamente, e interfieren en la acción de los alimentos en nuestro cuerpo.

La estética como valor algunas publicaciones del mercado editorial estadounidense, se dedican a la explotación de esta tendencia: como Living and Eating, de John Pawson, un arquitecto-diseñador y Food by Design, un volumen compilado por Simon Jordan, cuya propuesta presenta contribuciones de veinticinco arquitectos y diseñadores internacionales que fueran llamados a participar “con una receta, una interpretación visual sobre ella y una historia personal a respecto de la misma”.

Ellos se dedican a demostrar que comer es más que una acto banal, cotidiano y sin “una receta para un simple y perfecto estilo de vida”. Son tres los ingredientes de esta concepción de comida:

- La comida en si, representada por la receta;
- Su aspecto visual
- El discurso personal que historiza el plato.

A partir de la idea que “se come con los ojos”, el profesor José Rafael Lovera desarrolla sus intereses acerca del aspecto visual de la comida, proponiendo que cualquier producto tiene un valor estético y que la “conjunción manos y cerebro” puede ejecutar un bello plato.



Los valores religiosos son los que más tradicionalmente organizaron el menú de lo que debe o puede ser comido. Desde la comida de las “religiones del libro”: la cristiana, la judía, la islámica o la hindú hasta las menos divulgadas en el pensamiento occidental, como las de

los autóctonos americanos, africanos y asiáticos, todas traen dogmas para la elección del alimento.

Comidas prohibidas o permitidas abren o cierran el camino que lleva al plano metafísico: el ayuno cristiano y judío, la prohibición de la carne de cochino para los seguidores del Corán y de la carne de vaca para los hindúes; los múltiples alimentos dedicados a los Orishas componen una fuerte y central tradición en la elección de la comida cotidiana.

También la presencia de la sangre participa de esta selección: en general se elige los de carne blanca como saludables y los de carne roja, que tienen más presencia de sangre, no son considerados buenos, pues su muerte se visualiza como más violenta.

Viñedos mexicanos La historia del vino en México se desenvolvió durante la Colonia al ritmo de las imposiciones de su metrópoli. Las primeras vides europeas que se plantaron en México fueron traídas por los conquistadores y misioneros españoles. El viñedo de la Nueva España comenzó a extenderse a partir de la ciudad de México, capital del virreinato, hacia las regiones septentrionales: Querétaro, Guanajuato y San Luis Potosí, alcanzando posteriormente un gran desarrollo en el Valle de Parras, y luego en Baja California y en Sonora. En esa época se desarrollaron también los plantíos en Puebla

(Tehuacán y Huejotzingo).

En 1948 fue creada la Asociación Nacional de Vitivinicultores, que afilió inicialmente a quince empresas. En el período comprendido entre los años 1950 y 1954 se incorporaron catorce compañías más. La situación general ha cambiado considerablemente a partir de los años 70, por lo que el cultivo de la vid se ha incrementado.



La implantación de variedades de uvas seleccionadas, la instalación de cavas de vinificación integrando los progresos de la ciencia enológica más moderna, el mejoramiento del nivel de vida de la clase media, los esfuerzos comerciales y educativos de las grandes marcas, han permitido colocar en el mercado productos de calidad, suscitando en el público un vivo interés hacia unas nuevas costumbres de consumo del vino.

Los productores de vino se dedican a los mercados de exportación e incrementan la calidad de sus vinos más que su cantidad. Nuevos estilos de vino, capaces de competir con los de Europa, California y Australia, han permitido obtener vinos blancos con aromas de fruta fresca y tintos ricos, con un color profundo y con sabores y aromas intensos.

Poster que apareció en la revista Día Siete, en la que seleccionan a los 25 mejores vinos mexicanos del año 2007

México en el mundo: EL Tequila El tequila está de moda en el mundo sibarita, entre la gente que aprecia una buena bebida, una buena comida, un buen momento y muy especialmente, el tequila ha ido ganado terreno entre las mujeres, quienes día a día disfrutan más sus aromas y sabores. La palabra tequila proviene de la lengua náhuatl Tecuilan o Tequillan, que significa lugar de Tributos. Hoy en día esta bebida forma parte de las más prestigiadas barras de restaurantes y hoteles alrededor del mundo, hay tequilas más costosos que un coñac francés o un buen whiskey escocés.

Ubicación geográfica del pueblo de Tequila. Se localiza casi al centro del estado de Jalisco, ligeramente al poniente con alturas de entre los 700 a 2,900 metros sobre el nivel del mar.

Varios contenedores dan vida al proceso de destilación que le da vida al Tequila.

Y finalmente varias bodegas y barriles sirven para almacenar la bebida y fermentarla

“Quise hallar el olvido al estilo Jalisco, pero aquellos mariachis y aquél tequila me hicieron llorar” José Alfredo Jiménez



Eco gastronomía Recientemente se celebró en Puebla, el V Congreso del movimiento culinario Slow, Food, Slow Life, oposición del ya famoso Fast Food, que busca entre otras cosas la promoción, producción y el consumo de comida de calidad. A lo largo de la historia de Slow Food se han organizado cuatro congresos, el de Puebla es el primero que se hace fuera de Europa.

En este foro se presentaron once productos mexicanos catalogados como baluartes del Slow Food: Chile poblano Chía Pulque Flor de Jamaica Chapulines Maíz Cacao Nopal Escamoles Frijol Mezcal

México Orgánico México es el cuarto país más biodiverso del planeta, esto implica una variedad inmensa de animales y vegetales, que se traduce en una riqueza impresionante que brinda un desarrollo alimentario como pocos países lo tienen y un potencial de desarrollo económico de distintas regiones, si se sabe explotar mesuradamente dicha riqueza.

En nuestro país, cerca de 250.000 hectáreas se dedican ya a la agricultura orgánica y se reconocen más de 50.000 productores. Dos tercios de la superficie se dedican al cultivo del café orgánico (México es el primer productor a nivel mundial). Entre los productores hay grupos indígenas y cooperativas campesinas, granjas familiares y agro empresarios de escala media

De shopping: Tianguis orgánico El tianguis Orgánico de Chapingo que forma parte de la red orgánica de tianguis de México, se encuentra justo al lado de la Universidad de Chapingo, a sólo 10 minutos de la ciudad de Texcoco Los seis imperdibles del tianguis orgánico: Licor de tuna roja. Gran variedad de frutas y verduras. Tlacoyos listos para cocinarse. Pulque. Palanquetas de nuez de Macadamia o de la India con dátil y miel

Adicionalmente el cultivo de orgánicos ayuda a resolver muchas cuestiones sociales. Da trabajo a quienes no tienen nada, convirtiéndose en una alternativa para obtener una mejor calidad de vida. Según la OMS, gracias a los pesticidas y herbicidas, en el mundo hay un intoxicado grave cada minuto y muere uno cada 45. En el Estado de México, donde se producen flores, ya existen niños con malformaciones congénitas, o casos de bebés que nacen sin ojos causa la contaminación.



Solidaridad y gastronomía En la 1era. Gala Gastronómica Tabasqueña, (2007) organizada por el voluntariado de la Secretaría de Gobierno de Tabasco pudo reunirse la cantidad de \$600.000, que serán destinados a las diversas labores de asistencia social que ofrece este organismo.

A finales del año 2007 el movimiento Chefs al Rescate encabezado por el chef Eduardo Osuna, hizo entrega del donativo para la construcción de casas YMCA (Young Men's Christian Association) para menores migrantes. El proyecto consistió en reunir fondos en una kermés con platillos de prestigiosos chefs mexicanos. El monto recaudado fue de aproximadamente \$200.000 destinados a apoyar a más de 5.000 menores de edad que son deportados en su intento de cruzar la frontera norte del país



Propuesta de Fabiola De La Fuente, editora de la revista elgourmet.com “Propongo que nos volvamos gastronómicos comprometidos, y que con cada aroma o sabor nuevo que experimentemos, tengamos un pensamiento positivo o una acción agradecida, eso, estoy segura, no sólo va a satisfacer nuestros estómagos, sino nuestro mundo”.

En conclusión... Hablar de la Historia de la Cocina Mexicana, es hablar de la historia de México. En ella se reflejan todas las proyecciones de nuestros ancestros, se ejecuta existencialmente las pugnas de conquista, el juego cultural-histórico, y toda una geografía sitiada por los logros del mismo hombre.

Finalmente... “Ser chef significa: utilizar los productos que la tierra y el mar nos ofrecen con respeto y responsabilidad”. Chef Eduardo Ramírez Nacatani Universidad Anáhuac del Sur (2002).

TEMA 2.1.10: REGIONES Y TRADICIONES CULINARIAS

Regiones culinarias de México

Aguascalientes gracias a la amplia variedad de frutas y vegetales sus platillos son toda una riqueza en materia culinaria y excelentes vinos de fama internacional. Gracias a la amplia variedad de frutas y vegetales sus platillos son toda una riqueza en materia culinaria y excelentes vinos de fama internacional.

Esta moderna ciudad capital ofrece una amplia variedad de cocinas que incluyen además de la típica cocina mexicana, opciones gastronómicas española, italiana y francesa. Las cenadurías o merenderos son comunes a lo largo de Aguascalientes, entre los platillos favoritos de los locales se encuentran el pozole de lengua al estilo Aguascalientes, sopes embarrados, menudo y barbacoa de carnero y de postre dulces de guayaba de la comunidad de Calvillo o rollitos de guayaba con nuez.

Baja California Norte Destaca por la calidad de sus viñedos, que se localizan en la misma franja territorial de los principales productores de vino del mundo, como Burdeos en Francia; además, sus litorales son fuente inagotable de pescados y mariscos, de ahí que son la base de la alimentación de sus pobladores.

Baja California Sur Debido a la gran actividad pesquera desarrollada en el estado, la gastronomía sur-californiana ha ido adquiriendo un sello muy característico, por llevar a la práctica, en muchos de sus deliciosos platillos, exóticas recetas con pescados y mariscos que no son utilizados en el resto de la República, como es el caso de la mantaraya.

Campeche es uno de los principales centros pesqueros del país, lo que contribuye a enriquecer aún más su exquisita cocina en la que, por supuesto, predominan los platillos hechos a partir de mariscos frescos y pescados, a los cuales habrán de sumarse aquellos platillos elaborados con carne de venado y jabalí

Chiapas en la región del centro del estado predomina la cocina de origen zoque y chiapaneco, aunque ha tenido influencia de otros pueblos; en la región de los Altos destacan sus embutidos, dulces y pastelitos de influencia de los colonizadores y clérigos españoles.

La gastronomía de Chihuahua es una mezcla de cocinas por la diversidad de habitantes que lo han poblado, dando como resultado una cocina muy peculiar, característica de la región.

Coahuila su arte culinario tradicional se basa principalmente en la carne de res y de cabrito.

Colima en el interior del estado los platillos típicos se elaboran con maíz y carnes; sin embargo, en la zona costera se elaboran a base de pescados y mariscos.

Distrito Federal uno de los mayores atractivos de la Ciudad de México es su rica y vasta gastronomía, que congrega todas las comidas típicas del país, para todos los gustos y todos los bolsillos.

