

Alerta *Bibliográfica*

Biblioteca
Rafael Montejano y Aguiñaga

Año 14 No. 6. Abril de 2011.

El Colegio de San Luis, A. C., Parque de Macul # 155
Fracc. Colinas del Parque C.P. 78299, San Luis Potosí, S. L. P.,
Tel. (444) 8-11-01-01 ext. 7012 y 7013, Apartado Postal: 03-87.
<http://biblio.colsan.edu.mx>

La Cocina Mexicana

El 16 de noviembre del 2010 la “Cocina Mexicana” fue declarada como “Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad” por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO)¹, noticia que en lo particular me provoco una gran alegría al saber que este legado cultural se conservará y salvaguardará para futuras generaciones y que además me sirvió de excusa para que en esta ocasión abordáramos el tema de la comida y la cocina en nuestra Alerta Bibliográfica.

“La cocina siempre ha sido una de las principales manifestaciones culturales del ser humano. Comer es un acto biológico, cocinar es un acto cultural...”² esta es una frase que se encuadra en el Recetario de Tepetitlán y no podría estar mas de acuerdo con ella. La comida es algo sobre lo que los seres humanos nos preocupamos, conversamos, conceptualizamos. Pero no nos limitamos a abstraerla y desealarla, tenemos que consumirla para seguir vivos. La cocina por otra parte es la forma como presentamos los alimentos para hacerlos apetecibles al paladar, atrayentes al olfato y agradables a la vista de las personas que los vamos a consumir.

Para Mintz en su libro “Sabor a comida, sabor a libertad”³, la cocina no es un conjunto de recetas agrupadas en un libro, o una serie de alimentos asociados con un entorno determinado, sino algo más, para él una cocina requiere una población que la consume con la frecuencia suficiente como para considerarse experta al respecto. El autor menciona que todos creen y les importa creer, que saben en qué consiste, cómo se hace y qué sabor debe tener. En pocas palabras, una legítima cocina tiene raíces sociales comunes; es la comida de una comunidad, aunque muchas veces sea una comunidad muy grande. Si se analizan las palabras de Mintz, uno se da cuenta de que la cocina mexicana cumple con todas estas características, la mayoría de los mexicanos saben en que consiste, como se hacen y que sabor deben tener los platillos mexicanos, aunque sufren variaciones con respecto a la región donde se preparen, o los ingredientes que se usan, los mexicanos tienen un sentimiento muy intenso en cuanto a como deben saber. La cocina mexicana es una mezcla mestiza de la cocina europea y la cocina prehispánica, la diversidad es la característica esencial de la cocina mexicana. Casi cada estado de la República Mexicana tiene sus propias recetas y tradiciones culinarias; esta diversidad es más notoria si se contempla la riqueza gastronómica regionalmente y no por entidad federativa. Hay ciertas creaciones gastronómicas que surgieron localmente y que por su calidad y aceptación generalizada se han vuelto emblemáticas de la cocina mexicana en lo general. Éste es el caso de platillos como la cochinita pibil (yucateca), el mole oaxaqueño, el mole poblano, el pozole (identificado con Sinaloa, Jalisco y Guerrero), el cabrito (coahuilense y neoleonense), el pan de cazón campechano, las corundas purépechas (de Michoacán), el menudo de Sinaloa, Sonora y Chihuahua y otros muchos alimentos, en una larga lista de honor de la gastronomía mexicana. Aunque algunas sobresalen, en efecto, por su bien ganada fama y difusión, estas tradiciones gastronómicas regionales deben jerarquizarse sólo en función de gustos personales.

Todas las cocinas regionales se caracterizan por tener un componente indígena básico en sus ingredientes y en la manera como se preparan los alimentos y en este orden

¹ Vargas, Ángel. Comida mexicana, patrimonio inmaterial de la humanidad / Ángel Vargas y Erica Montaño. En La Jornada. Miércoles 16 de noviembre del 2010. —pp. 2

² Cabrera de Azcárate, Lucía. Recetario de Tepetitlán / Lucía Cabrera de Azcárate ; introducción de Tonantzin Ortiz Rodríguez. – México : CONACULTA, 2001.

³ Mintz, Sydney W. Sabor a comida, sabor a libertad : incursiones en la comida, la cultura y el pasado / Sydney W. Mintz. – México : CIESAS ; Ediciones de la Rioja ; CONACULTA, 2003.

podría decirse que el común denominador es el uso del maíz, del chile y del frijol, acompañados por el siempre presente jitomate, en sus diversas formas y variedades. La cocina y en especial la mexicana nos brinda la oportunidad de saber más y acercarnos a los hábitos y costumbres muy específicos de un grupo social determinado, donde la comida es un elemento de identidad, de pertenencia, nos lleva a investigar más sobre la cultura, folclore y costumbres de nuestra regiones. Los invitamos a consultar los títulos que sobre el tema se encuentran en la biblioteca y de esta manera aprender más sobre la diversidad cultural con que se cuenta en nuestro México.

Bibliografía:

Vargas, Ángel. **Comida mexicana, patrimonio inmaterial de la humanidad** / Ángel Vargas y Erica Montaña. En "La Jornada". Miércoles 16 de noviembre del 2010. —pp. 2

Cabrera de Azcárate, Lucía. **Recetario de Tepetitlán** / Introducción de Tonantzin Ortiz Rodríguez. México : CONACULTA, 2001.

Mintz, Sydney W. **Sabor a comida, sabor a libertad : incursiones en la comida, la cultura y el pasado**. México : CIESAS; Ediciones de la Rioja; CONACULTA, 2003.

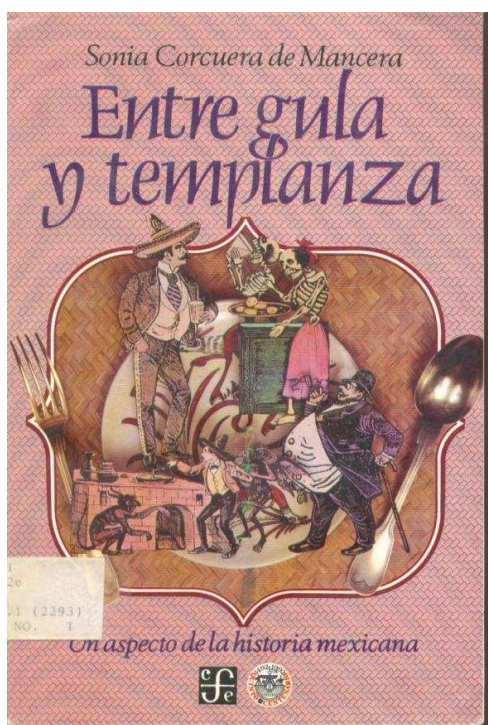
Flores y Escalante, Jesús. **Brevísima historia de: la comida mexicana**. México: Asociación Mexicana de Estudios Fonográficos, A. C. ; Consejo Nacional para la Culturas y las Artes. Dirección General de Culturas Populares, 1994.

Por: Alejandra Castillo

Presentaciones de Libros



A continuación se presenta una selección de libros.



Corcuera de Mancera, Sonia. **Entre gula y templanza: un aspecto de la historia mexicana**. México: Fondo de Cultura Económica, 1990.

Este es un libro escrito por Sonia Corcuera de Mancera, en él intenta interpretar las causas de la evolución alimenticia de México, en el cual se muestra como desde los orígenes de su historia se ha dado el proceso del comer, donde tanto la escasez y la abundancia como la visión religiosa de indígenas y españoles, el arte culinario mexicano llevó por ese doble origen el signo de la templanza y el de la gula, y se desarrolló a través de los siglos bajo la influencia de los muchos que comían menos y los pocos que comían más. El comer ha sido diferente en cada generación de acuerdo a las situaciones y realidades vividas en cada época, esto ha dejado y ha apropiado usos, costumbres e ingredientes

culinarios de los cuales forman parte y que hoy en día representan a nuestro país. En su obra la autora también indaga detrás del alimento de los mexicanos y su forma de comer, le sigue la pista al desarrollo de la dieta mexicana sembrando de selección y rechazo de ingredientes, platillos y ritos de mesa, y con ello remarca que la cocina mexicana encierra un bagaje cultural y resalta que la cultura gastronómica mexicana es una de las más ricas del mundo.

Por: Marcela Luna

Paredes López, Octavio. **Los alimentos mágicos de las culturas indígenas mesoamericanas**. México: Fondo de Cultura Económica, 2006.

Los autores de este libro dan a conocer que Mesoamérica ha sido un lugar de origen y centro de diversidad genética de cultivos alimentarios que nuestros antepasados han dejado y se ha convertido como un legado de alimentos para nuestra región y el resto del planeta. Los granos y alimentos que sirvieron como base en el florecimiento y desarrollo de grandes civilizaciones son el maíz, frijol, amaranto, nopal, chile, tomate, aguacate, calabaza, cacao, vainilla, chía, insectos comestibles, pulque y tequila, de los cuales en cada capítulo de este libro se detallan su origen, las propiedades nutricionales, el consumo y la producción, así como composición fisicoquímica y características funcionales de los alimentos, los procesos tecnológicos y científicos relevantes para su aprovechamiento. Finalmente se vislumbra el papel que los alimentos están desempeñando en los problemas actuales, la solución y la aceptación de los alimentos que la biotecnología ha diseñado para la población. Esta obra tiene una lectura de fácil entendimiento donde se expone el conocimiento científico y con ello la preservación y uso inteligente de esta riqueza alimenticia heredada por nuestros antepasados.

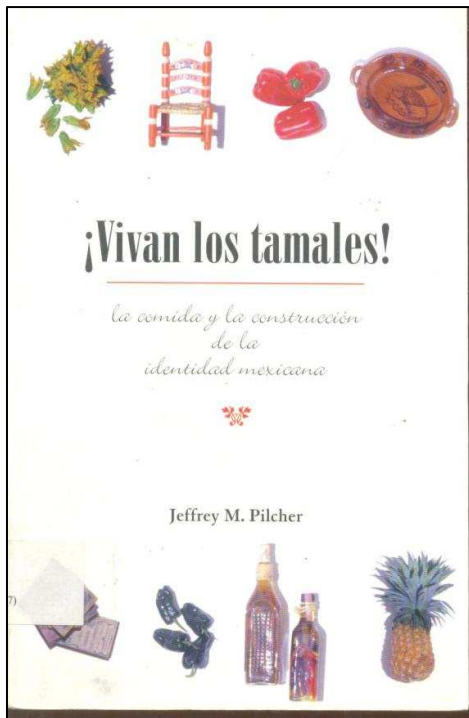


Por: Marcela Luna

Pilcher, Jeffrey M. **¡Vivan los tamales! : la comida y la construcción de la identidad mexicana**. México : Ediciones de la Reina Roja, 2001.

Este texto es el resultado de un amplio trabajo documental pero también se logró gracias a una investigación de campo exhaustiva el involucrarse directamente con las personas, sus costumbres y tradiciones culinarias permitió una visión más amplia y verídica sobre el tema. De lectura fácil y amable, para el público interesado la historia de la gastronomía y el papel que juega en la identidad de México como nación. Realizado en coedición con CONACULTA y CIESAS, incluye una vasta bibliografía. El proceso para la creación de una Cocina Nacional Mexicana fue bastante largo así como su definición de nación y la defensa de su identidad.

El autor analiza la importancia de una cocina mestiza (y por supuesto de las mujeres que la crearon). El autor describe el conflicto colonial temprano entre el consumo de los indígenas mexicanos de maíz y el uso europeo de trigo. En caso particular se refiere a la lucha entre el pan de trigo elaborado por los panaderos españoles y los tamales de maíz elaborados por mujeres nativas. El trigo y el maíz llegaron a ser vistos como



pareja complementaria. La cocina y otros aspectos aparentemente mundanos representan parte importante de las culturas que vinculan a la gente en comunidades nacionales. Investigación que muestra los intentos periódicos por las élites mexicanas y funcionarios gubernamentales para definir la cultura mexicana y la identidad a través de la inclusión de elementos europeos en los alimentos. Este libro da a conocer la importancia de las mujeres y de la cultura doméstica en la formación de las identidades nacionales, El autor expresa que al proclamar su patriotismo culinario las mujeres establecieron su derecho a la ciudadanía y obtuvieron así una base para la participación política.

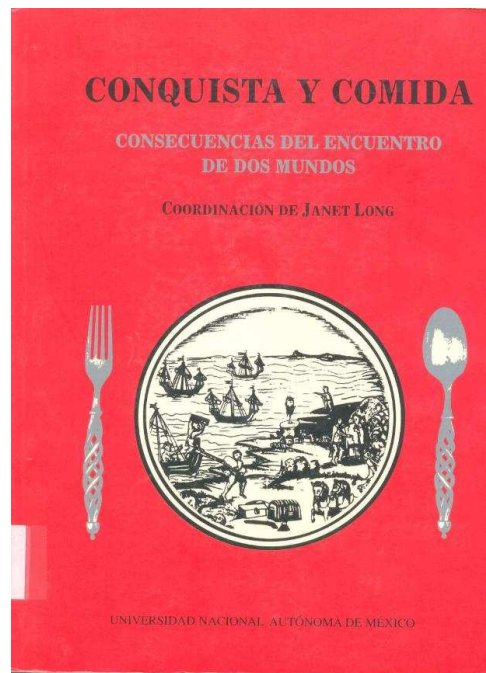
La cocina mexicana pasó por varios procesos y sigue haciéndolo, la manera de guisar y los utensilios y técnicas utilizadas son diferentes sin embargo en esencia es lo mismo. Las tortillas eran y siguen siendo el alimento básico de las comidas cotidianas, los alimentos variados. Los emperadores por ejemplo en su caso particular

Moctezuma comía platillos muy condimentados y bastante variados de pato, pavo, perdiz, pichones, pescados, conejos, por mencionar algunos. La historia de la cocina mexicana es muy rica desafortunadamente existen pocas evidencias documentales que describen esta evolución. Las mujeres indígenas hicieron su contribución más obvia con la experimentada combinación de chile para crear sabores sutiles, arte que sin duda las monjas españolas aprendieron además de por supuesto el metate utensilio utilizado para la preparación del mole aún en la actualidad.

Por: Beatriz Mitre

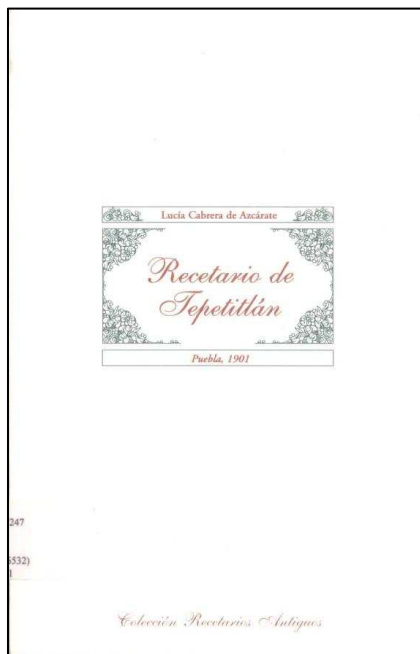
Conquista y comida : consecuencias del encuentro de dos mundos / Coordinadora Janet Long. México : Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Investigaciones Históricas. Programa Universitario de Alimentos, 1996.

Este libro es el resultado de el coloquio “1942 encuentro de dos comidas” llevado a cabo en Puebla en el año 1992. La finalidad de este fue el analizar el intercambio de productos alimenticios, su difusión y aplicación en diferentes países del mundo. Es una obra bastante extensa con trabajos realizados para este coloquio o hechos específicamente para que formara parte de este texto. Este texto da a conocer el valor y la función social de la comida en dos culturas distintas. De hecho palabras propias del autor se podría considerar choque en lugar de encuentro por la manera de concebir tanto la comida en si como las situaciones que a esta envuelven. Los españoles por ejemplo consideraban a la comida como una fuente de deleite y placer y el principal interés de sus viajes fue la obtención de especias como la pimienta, el clavo y la canela que daba sazón a su dieta. Mientras que el indígena americano común solía comer solo para aplacar el hambre.



La incorporación de productos alimenticios americanos a la dieta europea fue paulatina. Así la papa, el maíz, el jitomate, en Inglaterra el Turkey que no es otra cosa que el guajolote mexicano, el cacao entre muchos otros productos forman parte de la cultura gastronómica compartida por los países del mundo. El clima la altura, el suelo y las latitudes fueron factores importantes en el desarrollo y adaptación de los cultivos.

Por: Beatriz Mitre



Cabrera de Azcárate, Lucía. **Recetario de Tepetitlán** / Introducción de Tonantzín Ortiz Rodríguez. México : CONACULTA, 2001.

Este extenso documento contiene 551 recetas, compiladas por la señora Lucía Cabrera, quien nació en la ciudad de Puebla y muy joven se casó con el señor Francisco Azcárate (oriundo de Cuernavaca), quien ocupó puestos políticos de importancia. Los continuos cambios de residencia permitieron a la autora recoger recetas de Tepetitlán (Puebla), Chalchicomula (Puebla), la Ciudad de México y Cuernavaca, y una muy buena introducción de Tonantzín Ortiz Rodríguez.

De estas recetas doscientas ochenta y ocho son guisados hechos a base de carnes de todo tipo y mariscos, los cuales reflejan una gran influencia europea, por el tipo de ingredientes y condimentos empleados; tampoco faltan los vegetales presentados como guarniciones, rellenos y en

ensaladas según sea el caso; además de una gran variedad de sopas, algunas de las cuales muy poco conocidas y otras muy socorridas en la actualidad como la sopa de menudo, la sopa de tallarín, la sopa juliana y la sopa de papa, por mencionar algunas. Las doscientas sesenta y tres recetas restantes describen la preparación de vinos y licores y una gran variedad de postres europeos y conventuales. El lenguaje empleado es comprensible en su mayoría para cualquier lector, a pesar de tratarse de un recetario de principios del siglo XX; sin embargo, ciertas palabras pudieran causar dudas como: bute, criadilla, puerro, batafía, morcillas, pulpejo, solomo, cuajada y bobo, pero para tales palabras se ha anexado un pequeño glosario con las definiciones al final. La riqueza de este recetario es indiscutible. Nos permite conocer y acercarnos a los hábitos y costumbres, muy específicos de un grupo social determinado, donde la comida es un elemento de identidad, de pertenencia, Por ello, el libro más allá de invitarnos a preparar algunos platillos que en él están escritos, nos conduce a investigar, y este apartado no es más que un preámbulo de la veta para seguir indagando a través de la cultura alimentaria de la región.

Por: Alejandra Castillo

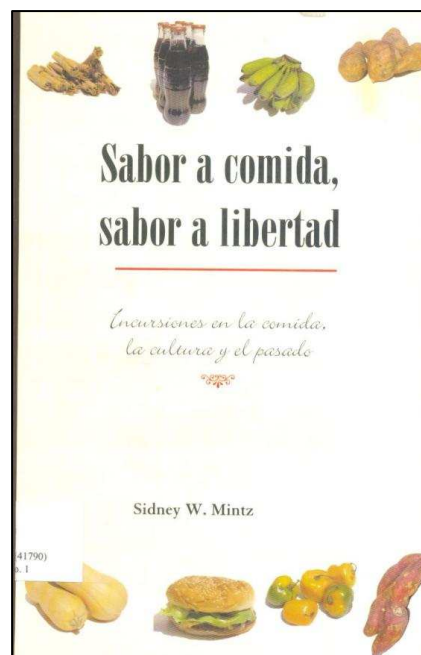
Mintz, Sydney W. **Sabor a comida, sabor a libertad : incursiones en la comida, la cultura y el pasado.** México : CIESAS ;Ediciones de la Rioja ; CONACULTA, 2003.

El libro se conforma de una serie de ensayos escritos en diferentes momentos y con diversos propósitos, pero todos tienen que ver con las formas en que comen los seres humanos, invistiendo sus actos y las sustancias que consumen con su historia, sus esperanzas y sus personalidades; hablan acerca de la comida y, por lo tanto para el autor, es un libro que también trata sobre las hambres y su satisfacción. Es además un

libro sobre el cambio, que a lo largo de los temas que toca pretende vincular el pasado con el presente. Hasta cierto punto es acerca del surgimiento de la modernidad, y lo que ha implantado la vida en relación a la comida.

El libro tiene siete capítulos escritos en un lenguaje ágil, ameno y accesible; el primer capítulo trata de explicar la manera en que el ejercicio del poder es capaz de afectar qué se consume, y en que condiciones; en el capítulo “Sabor a comida, sabor a libertad” el autor se ocupa de un caso en especial del derecho de comer, en el cual el telón de fondo es la esclavitud; en el capítulo “El azúcar conquista la miel” el autor procura demostrar que la historia de la comida no consiste simplemente en una sucesión de cambios que se dan a lo largo del tiempo; es algo más. Color, sabor y pureza, es un ensayo histórico sobre un dulce determinado, el mazapán, que evolucionó a partir de una combinación de pasta de almendras, azúcar y otros ingredientes. La blancura de las almendras y del azúcar se considera parte de su secreto: se ve la blancura como equivalente de la pureza. Al parecer esa equiparación tiene una historia especial en Occidente.

Un libro interesante que nos invita a reflexionar sobre lo que comemos y por qué lo comemos, sobre esa sabrosa actividad cotidiana gracias a la cual seguimos estando vivos.



Por: Alejandra Castillo

Otros Libros



Otros títulos que puedes consultar.

Chemin Bassler, Heidi. ***Recetario pame de San Luis Potosí y Querétaro.*** México : Consejo Nacional para la Cultura y las Artes : Culturas Populares, 2000.

Bonomi Márquez, Ezio. ***Tradición y sabor: 120 recetas de nopal.*** San Luis Potosí, San Luis Potosí: La Casa del Tiempo, 2009.

Muñoz Zurita, Ricardo. ***Los chiles rellenos en México : antología de rectas.*** México : Universidad Nacional Autónoma de México, 2001.

Escobar Ledesma, Agustín. ***Chical : gastronomía queretana.*** México : Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2005.

Boehm de Lameiras, Brigitte. ***Comer y vivir en Guadalajara : divertimento histórico-culinario.*** México] : El Colegio de Michoacán : 1996.

Benítez Muro, Ana. **Nuestros sabores** / texto y recetas de Ana Benítez Muro; Edición José Benítez. México: Editorial Clío, 2001.

Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural en América Latina y el Caribe (México). **Patrimonio cultural y turismo : cuadernos** / Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Coordinación Nacional de Patrimonio Cultural y Turismo. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2002.

La cocina familiar en el estado de San Luis Potosí / Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. México : Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2001.

Pérez San Vicente, Guadalupe. **Charlas sobre gastronomía mexicana** / compilador y coautor Jorge Nacif Mina. México : Archivo General de la Nación, 2000.

Novo, Salvador. **Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México**. México : Estudios Salvador Novo, 1963.

Harris, Marvin. **Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura**. México : Alianza, 1991.

Bedolla, Ana Graciela. **La comida en el medio lacustre : Culhuacán**. México : Instituto Nacional de Antropología e Historia : 1990.

Recetario novohispano : México, siglo XVIII / anónimo; prólogo Elisa Vargas Lugo. México : Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Dirección general de Culturas Populares, 2000.

Michoacán a la mesa / Luis González ...[y otros]. Zamora, Michoacán : El Colegio de Michoacán : 1996.

Cápsula Informativa



La Biblioteca Rafael Montejano y Aguiñaga invita a sus usuarios a que Consulten la base de datos de “**ProQuest**” cuenta con novedosas, potentes y sencillas plataformas integradas de búsqueda que combinan los recursos ofrecidos por esta base de datos y representan una mejor manera de buscar, encontrar, usar y compartir la información, en ella encontrarás tesis en texto completo.

<http://search.proquest.com/index?accountid=64054>

Comentarios y Sugerencias



biblio@colsan.edu.mx

Coordinación de la publicación:

Alejandra Castillo, Beatriz Mitre y José Luis Castro.

Departamento Organización Bibliográfica y Servicios al Público.

Publicación Gratuita.