

Área Académica de Turismo

Licenciatura en
Gastronomía



Elementos de la gastronomía y el turismo

Unidad 1: Patrimonio cultural

Tema: Historia de la gastronomía mexicana

Catedrático: Jair Emmanuel Onofre Sánchez y Nancy Testón Franco

Periodo: enero- junio 2022



Contenido

Introducción

Los nahuas

Comercio de alimentos

El meztizaje

Colonia y Virreinato

La evolución de la cocina Siglos XIX y XX

La revolución

La cocina mexicana contemporánea

Referencias

Subject: History of Mexican gastronomy

Mexican cuisine is one of the most important in the world, mainly, as few, in the history that it has over five centuries, where national cuisine has undergone significant changes, which have allowed it to develop to the high level of kitchen.

Abstract

Keywords:

Gastronomy, cultural heritage, Mexico

Introducción

La cocina mexicana es una de las más importantes del mundo principalmente, como pocas, por la historia que ésta guarda en más de 5 siglos, en los que la gastronomía nacional ha sufrido cambios importantes, que le han permitido desarrollarse hasta elevarse al grado de alta cocina.



Imagen: cookpad.com

Los nahuas

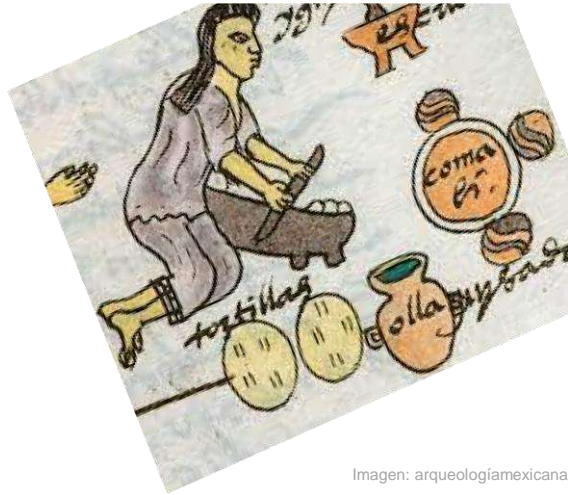


Imagen: arqueologiamexicana.com

Estos nahuas eran experimentados comedores, tenían provisiones, dueños de bebidas, dueños de cosas comestibles (maíz, nopal, maguey, chile, insectos, carnes, pulque, cacao, tomate, quelites, frutas, flores, legumbres) Códice matritense de la Acad. de la Ha.rt., fol. 180 r.

En Tenochtitlan, era necesario un mercado de todos los días, y en que pudieran adquirirse todas las cosas. Es el que en Tlatelolco deslumbró a Cortés, y el que éste describe al rey español como "tan grande como dos veces la (plaza) de la ciudad de Salamanca, toda cercada de portales alrededor, donde hay cotidianamente arriba de sesenta mil almas comprando y vendiendo; donde hay todos los géneros de mercaderías que en todas las tierras se hallan, así de mantenimiento como de vituallas (Novo, 1967)

Comercio de alimentos



Imagen: mexicodesconocido.com

El mestizaje en la comida mexicana

Nueva etapa histórica donde se introducen otros alimentos como el cerdo, el vino.

Largo período de ajuste y entrega mutuos: de absorción, intercambio, mestizaje

maíz, chile, tomate, frijol, pavos, cacao, quelites,

Llegan arroz, trigo, reses, ovejas, cerdos, leche, quesos, aceite, ajos, vino y vinagre

Todas las man estaciones cocineras de España observadas por los indios culminaron en la utilización de productos tales como las especias, carnes, verduras y cocimientos que luego fusionaron en sus cazuelas y ollas: por zanahoria, chayote; por alcachofa, jitomate; por cilantro, epazote; por ajo, chile; por vino, pulque; por pan, tortillas, creándose así mixturas de ida y vuelta por la vía del sincretismo para formar no una comida mexicana, sino dos: la india y la criolla, que por amoríos secretos se fue fundiendo en una sola, como dando a luz el crío vital del mestizaje.

Colonia y virreinato



Imagen: tripadvisor.com.mx, 2021

La evolución de la cocina Siglos XIX y XX



Imagen: Blog sección amarilla

Luego, durante el Porfiriato, se estableció un gusto general por la comida francesa en las clases altas de la sociedad. Se empezaron a imitar recetas francesas y a producir postres refinados. Extranjeros especializados en alta cocina francesa llegaron a México con recetarios y nuevas técnicas de cocina. La característica principal de la comida de una clase social alta era la abundancia.



Imagen: gastromakers.com

La revolución

El inicio de La Revolución Mexicana en 1910 es uno de los acontecimientos políticos y sociales más importantes del siglo XX en México y como era de esperarse tiene un impacto en la gastronomía mexicana. Dado el impacto que tuvo en la economía muchas recetas se volvieron exclusivas de las clases altas mientras que la cocina tradicional se fortalece y vuelve a sus orígenes.

Siglo XX

En el Siglo XX surgen las siguientes costumbres del ambulante gastronómico mexicano: venta de tamales en las esquinas, venta de panes en bicicleta, carritos con camotes, venta de antojitos en la calle, puestos de jugos y fruta de temporada. Estas costumbres siguen siendo parte del día a día y la cultura del mexicano.



Imagen: m.facebook.com

La cocina mexicana contemporánea

- A finales del siglo XX, el resurgimiento de actividades hosteleras y de restaurantes de cocina de autor hace que empiecen a nombrarse ciertos cocineros y se le empieza a dar gran importancia a la imagen del Chef.

- En muchos casos las recetas clásicas se interpretan fuera de los cánones culinarios establecidos, buscando una modernidad o una combinación de sabores nueva a partir de la cocina mexicana clásica.

- De esta forma comienzan a aparecer escuelas de gastronomía incluyendo en sus temarios estudios de la cocina mexicana. La cocina mexicana se reconoce como una de las más complejas del mundo.

Resumen

Desde los tacos hasta las enchiladas, todos tenemos un platillo favorito de la comida mexicana. Esta se ha convertido en un fenómeno mundial y ya varios países tienen su rendición a los tacos. Un gran logro que tiene la gastronomía de México, es que fue la primera de cuatro en ser declarada como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en el 2010. La comida de nuestro país tiene una diversidad enorme que representa a los diferentes grupos, etnias y regiones que hay en el país. La gastronomía y la cultura hacen de México un lugar único.



Imagen: infobae.com



Imagen: capitalbus.com.mx

Referencias

Flores y Escalante, J. (1994). Breve historia de la comida mexicana. CEDOC.

Gironela, A. y De´Angeli, J. (1988). El gran libro de la Gastronomía mexicana. Ediciones Larousse.

Novo, S. (1967). Cocina Mexicana o Historia Gastronómica de la ciudad de México. Editorial Porrúa.