

Alerta Bibliográfica

Biblioteca
Rafael Montejano y Aguiñaga

Año 15 No. 10 Agosto de 2012.

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>

A comer y a misa solo una vez se avisa

La gastronomía mexicana antes y después de la conquista.

Entre los productos que figuraron en la alimentación prehispánica y que aún se encuentran en la cocina contemporánea mexicana se encuentran el maíz, cacao, frijol, calabaza, chayote, chilacayote, quelites, verdolagas, huauzontles, xoconoztle, diversas variedades del chile, el tomate, el jitomate, aguacate, nopal y tunas, capulín, tejocote, biznaga, camote, cacahuete, tamarindo, chía. Entre los animales se siguen cocinando guajolote, ranas, culebras, lagartos, tortugas, iguanas y sus huevos, venado, conejo, armadillo, comadreja, escamoles, gusanos de maíz, peces, cangrejos y ostiones, entre otros.

La comida prehispánica y la comida española en cierto aspecto fue más bien un choque que un encuentro entre dos culturas, no obstante poco a poco se fueron mezclando los ingredientes de ambos mundos para dar origen a una nueva cocina.

Garbanzo, trigo, caña de azúcar, arroz, olivo, zanahoria, higos, lechuga, rábano, nabo, perejil, cebolla, ajo, berenjena, acelga, haba, lenteja, pera, manzana, durazno, naranja son productos del mestizaje.

Dos ejemplos de los animales domésticos europeos que incorporaron los indígenas a la cocina prehispánica fueron los puercos y las gallinas ya que estas últimas al ser semejante al guajolote en su apariencia y cuidados facilitó su adopción. Con el tiempo se fueron aceptando ovejas, cabras y ganado vacuno.

Los pueblos prehispánicos usaban poco las grasas pero dominaban las técnicas de hervir, asar bajo tierra y cocer los alimentos al vapor, en ocasiones guisaban con el aceite de cacao, los españoles introdujeron a la comida prehispánica el aceite de oliva, el aceite de ajonjolí y la grasa del cerdo.

Los enseres domésticos utilizados en la época prehispánica incluían tecomates, cajetes, cazuelas, cántaros, ollas de barro, comales, metates y molcajetes.

“Se acostumbraba comer en platos, cajetes, xicallis y tecomates. Los líquidos se servían en vasos de barro, copas, jícaras, tazas e incusos jarras y cántaros.

Con algunas especies vegetales, por ejemplo los calabazos, se hacían las cucharas, utensilios que también eran de madera. Para revolver se empleaban manojos de varitas o de hojas de maíz.”ⁱ

Con la conquista española llegaron a nuestro país los utensilios de cocina hechos de metal como son los cucharones, tenazas, tenedores, ollas, sartenes entre otros. Posteriormente el vidrio suplió las jícaras y las pequeñas ollas de barro.

La manera en como percibían los dos pueblos la comida eran muy diferente, para los indígenas el comer era un acto biológico, se recomendaba un consumo moderado en la comida y en la cena y antes de comenzar el trabajo se practicaba el almuerzo y era regla de etiqueta la higiene de la boca y las manos antes y después de los alimentos.

“Los españoles, en cambio, con una cultura agrícola desarrollada, tenían otro concepto de la comida proveniente de que es el fruto del cultivo y una reserva cuando hay desastres naturales. Había ocasiones en que comían por hambre, pero había otras en que la comida era un elemento de celebración, de compartir bienestar y alegría con amigos y compañeros. En estas ocasiones comían y bebían hasta hartarse o hasta que se acabara el alimento”.ⁱⁱ

Con la Independencia y con la llegada de extranjeros a nuestro país aportaron nuevos ingredientes a la gastronomía mexicana con lo que consolida las características con las que cuenta actualmente.

Bibliografía consultada

Enciclopedia de México : todo lo mexicano ordenado alfabéticamente : antropología, arqueología, arte, bibliografía, biografías, ciencias, derecho, economía, estadística, etimología, etnografía, fauna y flora, folclore, geociencias, historia, instituciones, léxico regional, literatura, mitología, música, paremiología, semántica, sociología, toponimia, turismo, etc. /Director José Rogelio Alvarez. 2a edición. México : Enciclopedia de México, 1977

Benítez Muro, Ana. **Nuestros sabores.** México : Editorial Clío, 2001.

Conquista y comida : consecuencias del encuentro de dos mundos /Coordinadora Janet Long. 3a ed. México : Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Investigaciones Históricas, 2003.

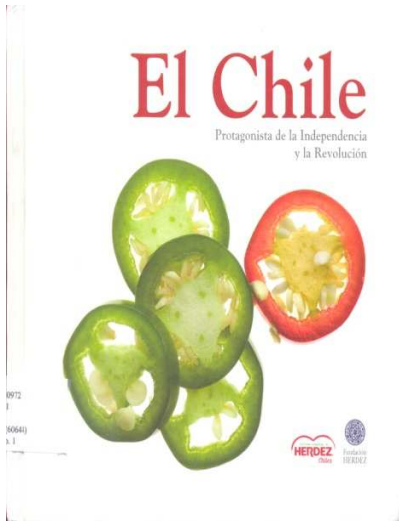
Liliana Carreón y Jesús Martínez

ⁱ SUAREZ FARIAS, M. A. 1997 “De dioses, casas y cocinas mexicas” en *Artes de México*. Número 36, p. 11

ⁱⁱ Long, Janet. *El sabor de Nueva España*. México : Instituto Mora, 1995.p. 11

Presentaciones de libros

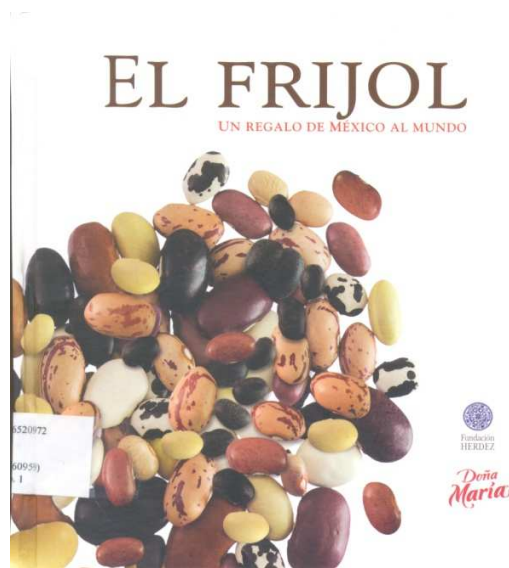
El chile protagonista de la Independencia y la Revolución / Janet Long Towel [y 6 más] - 1a edición. - México : Fundación Herdez, 2011.



En este libro participaron reconocidos investigadores, antropólogos, chefs e historiadores que a través de 99 páginas ricamente ilustradas, nos ofrecen la historia del chile en México, el *capsicum*, conocido popularmente como chile, tiene una larga tradición cultural en México, pues ha sido una constante a través de la historia del país. Como primer capítulo tenemos a “El capsicum a través de la historia mexicana” donde nos menciona como desde desde la época prehispánica el chile era ampliamente utilizado y apreciado por sus propiedades aperitivas, medicinales, elemento ritual, fines culturales e incluso funcionaba como arma e instrumento correctivo y de castigo, así mismo nos menciona como el chile represento una novedad para los españoles con

su llegada en 1519 y como ha ido evolucionando la comida mexicana con la fusión de nuevos ingredientes aportados por los españoles pero el chile nunca ha perdido su lugar de importancia en la dieta mexicana. Otro capítulo titulado: “Los parientes silvestres del chile: su importancia biológica y cultural”, se refiere el papel que ha tenido el chile a cuanto cultivos, producción y tipos de de chile y como el chile silvestre se ve amenazado día con día. En el capítulo “El chile en la alimentación”, menciona los factores nutritivos que tiene esta planta y cuál es el papel que juega en la dieta humana y los elementos nutritivos que este aporta. Encontramos además el ajonjolí de todos los moles, salsas, moles y pipianes donde se muestra la fusión de el chile con otras elementos de diferentes culturas y la importancia que ha tenido el chile para dar origen a platillos tan típico como es el mole, pipianes y salsas esto gracias a la fusión de la cultura mexicana con otras cultura . El capítulo final está dedicado a las recetas hechas con diferentes tipos de chiles ya sean dulces o saladas entre las que podemos encontrar: chileatole al estilo Oaxaca, chile relleno de cocada con nube de azúcar, asado de boda zacatecano, chipotles rellenos de plátano macho, entre otros deliciosos platillos elaborados con este particular ingrediente. Este libro puede ser descargado tanto en inglés como en español, en la sección de publicaciones online de la página web: www.fundacionherdez.com.mx.

Por Araceli Carrillo

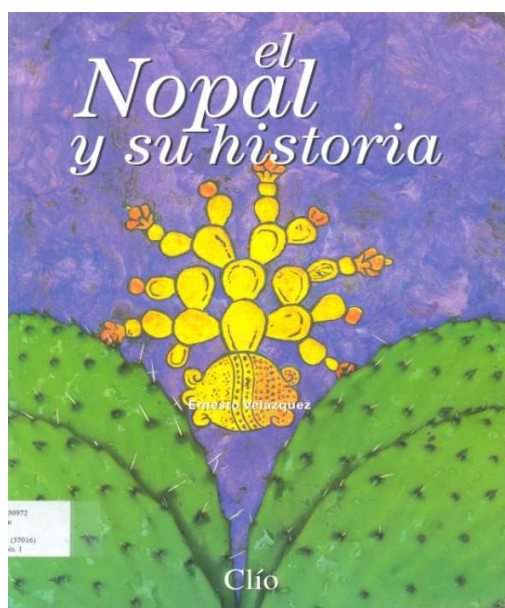


El frijol : un regalo de México al mundo / Alfonso Delgado Salinas ...[y otros] .México : Fundación Herdez, 2012.

El libro tiene como objetivo primordial mostrarnos la gran importancia que tiene esta semilla y como ha formado parte de la alimentación del pueblo mexicano desde hace cientos de años. Reúne una serie de ensayos los cuales abordan el tema del frijol desde diversos puntos de vista; la historia natural y el largo proceso de domesticación; las implicaciones culturales en tiempos prehispánicos y su consumo ritual; el

procesamiento y la industrialización; la importancia para la alimentación del mexicano; la presencia en la cocina tradicional mexicana y el registro documental de la misma; el valor cultural y de identidad en las diversas etapas de nuestra historia, y la importancia económica como parte de los cultivos medulares de la milpa. El libro contiene además, diez recetas en las que el protagonista principal es el frijol, que rescatan platillos tradicionales. Además cuenta con bibliografía sobre el tema y fotografías a color. Escrito en un lenguaje claro y de fácil lectura es un libro interesante para estudiar y aprender más sobre este indispensable alimento de gran valor en la dieta de los mexicanos.

Por Alejandra Castillo Martínez



Velázquez, Ernesto. *El nopal y su historia*. México: Clío, 1998

El autor hace un recorrido a través de la historia sobre el nopal, presente como ícono en nuestro concepto de identidad desde el pasado prehispánico propiciando en el periodo colonial una imagen mítica de la patria. Entre la población indígena de México destaca la preferencia por el nopal y la tuna, su utilidad se centra como alimento, paisaje y remedio de algunas enfermedades, crece en prácticamente todo el territorio nacional figurando algunos estados como

son: San Luis Potosí, Celaya Guanajuato, Monterrey, Tijuana y sobre todo la ciudad de México. Además de la historia incluye recetario, así como técnicas de preparación con imágenes muy bien ilustradas.

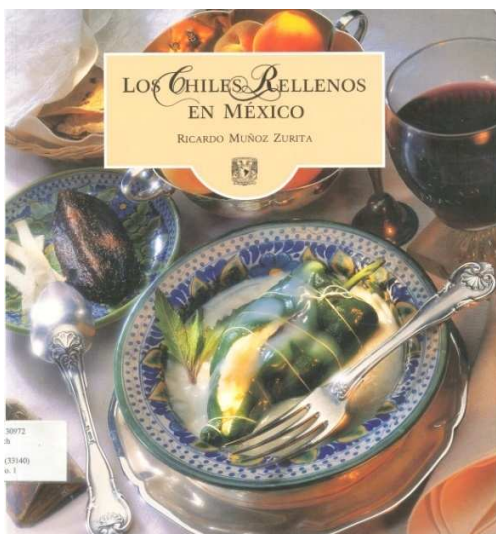
Por Virginia Cruz

Recetario Novohispano : México Siglo XVIII /México : Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2000.

Elisa Vargas Lugo hace la presentación del recetario y de cómo fue que lo encontraron en el Archivo General de la Nación. Bertha Ulloa fue la que lo encontró debido a que en el año 1948 aún se carecía de índices en el AGN y los investigadores tenían que buscar entre todos los documentos y encontrar de cierta manera otras vetas de investigación, y después seguir con el tema de investigación definido. Con el mencionado recetario Elisa y sus compañeros de investigación, que en esas fechas eran estudiantes de la carrera de historia de la Escuela de Filosofía y Letras, improvisaron una cena para Manuel Toussaint director del Instituto de Investigaciones Estéticas. Son más de 100 recetas las cuales son explicadas detalladamente, tanto la elaboración como la integración de los ingredientes. Elisa Vargas recomienda al lector ensayar algunas recetas y comprobar la evolución en algunos platillos de la cocina mexicana.



Por Jesús Martínez



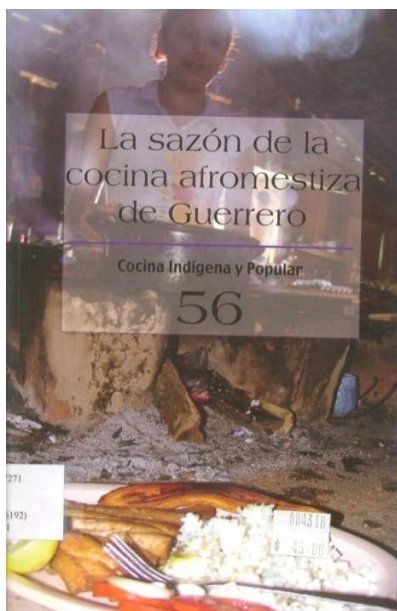
Muñoz Zurita, Ricardo. **Los chiles rellenos en México : antología de recetas.** 2a ed. México : Universidad Nacional Autónoma de México, 2001

El chile es símbolo de la identidad mexicana. Existen gran variedad de receta,s motivo por el cual el autor se dio a la tarea de clasificar el material ordenándolo por tipo de chile, por relleno o bien por su nombre. El autor pidió a quienes colaboraron con él en este texto que redactaran su receta para dejar un legado cultural. En la primera parte se incluye a las recetas por tipo de chile comienza por los chiles anchos

(chile poblano que se deja madurar y secar) se conoce como chile color, chile colorado y pasilla o pasilla rojo. Los chiles anchos deben suavizarse a fuego bajo (lento en el comal o directamente en el fuego de la estufa abrirse a lo largo quitarle tanto las venas como las semillas remojarlos en agua caliente, y secarlos antes de rellenarlos. Los chiles anchos pueden ir rellenos de chorizo con papa, los chiles mixtos (dos chiles en caldillo de jitomate uno relleno de queso y otro relleno de picadillo), chiles anchos rellenos de queso en caldillo de crema y cilantro, los chiles botaneros. Los chiles chipotles; es un chile jalapeño seco y ahumado se le llama indistintamente chile chipotle y chipotle. Pueden ir con relleno dulce de plátano macho, rellenos de queso cotija al horno, los chiles jalapeños miden en promedio de 6 a 9 cm. a lo largo por dos de ancho tienen color verde oscuro que se vuelve rojo cuando maduran se rellenan de pollo, o frío con atún y crema, empanizados rellenos de queso, los chiles oaxaqueños. Entre otros. Como se puede notar la variedad de chiles y de los ingredientes con los que se puede cocinar en México es muy basta. Ya sean capeados, en frío o caliente, como botana o platillo fuerte, salteados en piloncillo, o tamarindo el chile no falta en casa. El libro cuenta con una vasta bibliografía. La gastronomía mexicana tiene una infinidad de recursos que se pueden aprovechar.

Por Beatriz Mitre

La sazón de la cocina afro mestiza de Guerrero / Francisca Aparicio Prudente. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2007.



En esta obra se hace una recopilación de información sobre una rica y gran variedad gastronómica de la cocina afro mestiza de la región de la Costa Chica de Guerrero, que abarca desde el Puerto de Acapulco hasta el municipio de Cuajinicuilapa. La gastronomía en esta zona es muy variada, puesto que se presentan diferentes tipos de platillos, bebidas, dulces y postres, según la ocasión, es decir, hay platillos para cada festejo, por ejemplo para bautizos, matrimonios, día de muertos, festividades religiosas, civiles, etc., y la manera de preparar los alimentos va de acuerdo a su identidad, a la creatividad y a la tradición, misma que se transmite de generación en generación, por lo que se considera como un arte culinario. Los alimentos que preparan en esta región los obtienen de la misma naturaleza, de la fauna y la flora, la cual que se puede aprovechar para hacer alimentos de todos los sabores y colores. Dentro de este libro se encuentra un

recetario, los platillos que en él se presentan son de maíz, frijol, puerco, barbacoa, res, venado, moles, iguana, tamales, pescados y mariscos, pozoles; así como bebidas, pan, dulces y postres, mismos que pueden ser preparados para disfrutar y degustar de su rico sabor. Se le invita al lector

a dar un vistazo a este libro para que conozca la riqueza gastronómica que hay en esta región de nuestro país ya que forma parte de la gran cocina mexicana.

Por Marcela Luna Huerta

tros títulos que puedes consultar sobre gastronomía mexicana

Yano Bretón, Paz Virginia. **Tenexac : legado gastronómico.** Tlaxcala :Colegio de Historia de Tlaxcala, 2009.

Recetario de cocina MYRIAM : 600 recetas/Carmen C. de Burgos. San Luis Potosí : [S.N.],[190-?].

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

Comité Diocesano de la Unión Femenina Católica Mexicana. **Mi libro de cocina.** San Luis Potosí, San Luis Potosí : Talleres de Gráficos Selectos, 1979.

Quadernos de cosina de barrios guizados : hacienda del Peñasco, San Luis Potosí, 1773 /Maria Isabel Monroy Castillo, Cristina Barros. San Luis Potosí, San Luis Potosí : Fundación Herdez, 2007.

El que come y canta... : cancionero gastronómico de México /Compilación e introducción Aline Desentis Otálora. México : Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Dirección General de Publicaciones, 1999.

Tendencias del consumo en Mesoamérica /Juan José Marín Hernández, Patricia Vega Jiménez, compiladores. San José, Costa Rica : Editorial Universidad de Costa Rica, 2008.

Paire, Jacques. *De caracoles y escamoles : un cocinero francés en tiempos de don Porfirio*
Jacques Paire. México : Punto de Lectura, 2006.

Cápsula informativa

La Biblioteca Rafael Montejano y Aguiñaga les da la más cordial bienvenida a los alumnos del Doctorado en Literatura Hispánica, Maestría en Antropología Social y Maestría en Historia y los invita a que hagan uso de sus instalaciones y recursos.

Comentarios y Sugerencias

consulta@colsan.edu.mx

Coordinación de la publicación:
Liliana Carreon y Jesús Martínez.
Desarrollo de Colecciones

Revisión:

Guadalupe Mendez.
