

1091

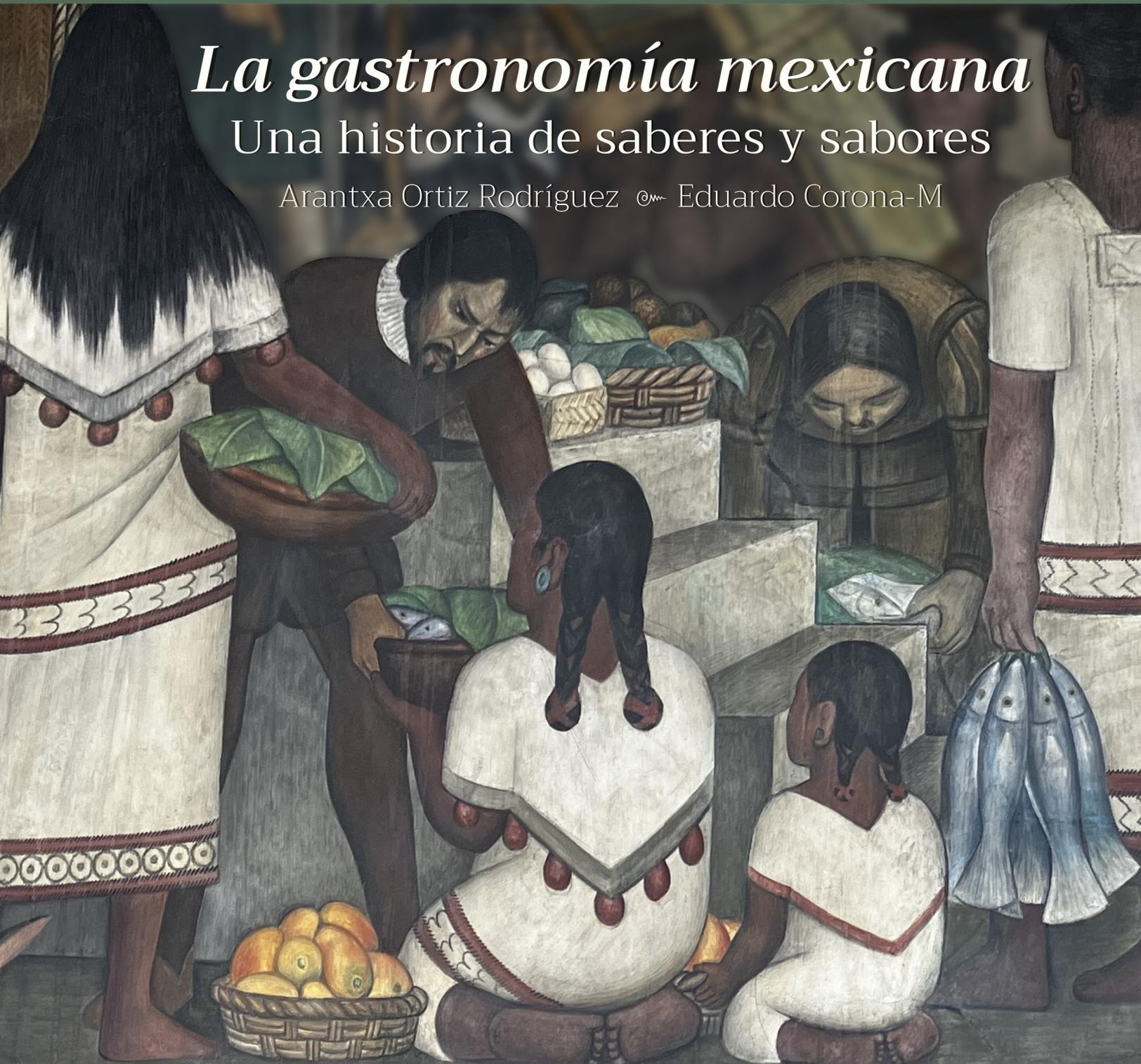
# el tlacuache

CENTRO  INAH MORELOS

Viernes 18 de agosto, 2023

## *La gastronomía mexicana* Una historia de saberes y sabores

Arantxa Ortiz Rodríguez © Eduardo Corona-M



# La gastronomía mexicana

## Una historia de saberes y sabores

Arantxa Ortiz Rodríguez © Eduardo Corona-M

**E**n la actualidad, la gastronomía mexicana es considerada una de las más diversas del mundo, la cocina tradicional de México se encuentra inscrita por la UNESCO en la lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

La gastronomía está relacionada a lo que los antropólogos denominan prácticas simbólicas, que son aquellos significados culturales de las actividades que rigen y norman la vida social. Los rituales, las festividades y celebraciones se encuentran inscritas en este sistema, en el cual los seres humanos representamos nuestras creencias. Estas actividades no pueden imaginarse sin el acompañamiento de los alimentos, que se elaboran para estas fechas específicas y que más allá del aporte de nutrientes y la saciedad del organismo, mantienen elementos de tradición identitaria en las sociedades. En palabras de José N. Iturriaga, nutrirse es un acto biológico; comer es un acto cultural.

Uno de los sucesos históricos que siguen aportando información a la configuración del México actual, es la relación entre Asia y la Nueva España, precisamente con la Nao de China o Galeón de Manila (ver [Tlacuache 969](#)). Si bien todas las migraciones humanas suponen cambios en los paisajes y las prácticas, que vienen desde el Pleistoceno, pero más evidentes y con repercusiones en el presente, son las que inician con los viajes de Marco Polo a Asia y la posterior introducción de productos de origen asiático a Europa. Sin embargo, ninguna migración había tenido los efectos que surgieron de los viajes a América, que comenzaron con el descubrimiento y las exploraciones que Colón realizó en el Caribe, y que posteriormente sería el inicio del descubrimiento de la parte continental que comprende Mesoamérica, América central y Sudamérica. Este proceso denominado por algunos autores como Alfred Crosby, "intercambio colombino", supone un intercambio entre ambos continentes de manera intensiva. En la tabla anexa se observa algunos de los principales elementos que formaron parte de ese intercambio.



Ruta del Galeón de Manila.

## El intercambio colombino

### Del Viejo Mundo al Nuevo Mundo



Cebolla

Lechuga

Café

Manzana

Trigo

Arroz

Caña de azúcar



Gallinas

Naranja

Limón

Res

Ajo

Mango

Cerdo

Plátano

Tamarindo



### Del Nuevo Mundo al Viejo Mundo

Jitomate

Cacao

Maíz

Calabaza

Guajolote

Chile

Frijoles

Camote

Quinoa

Fresa

Papa

Cacahuete

Aguacate

Guayaba

Vainilla

Piña



La conquista española del territorio que hoy se conoce como México, definiría los procesos culturales, económicos y sociales, dados los cambios y aportes introducidos por órdenes de la corona española. Sin embargo, la historia de México no puede ser contada únicamente a través de los ojos de Occidente, sino también de los aromas y sabores de Oriente. Esta relación entre los extremos del mundo, se ha presentado en lo más profundo de las entrañas: la gastronomía. Los tacos, el mole, el pozole, las tostadas y una diversidad de platillos, no serían posibles sin los aportes gastronómicos de Asia, y que llevarían también a ampliar y profundizar este intercambio, del mismo modo que las expediciones europeas hacia África e India, que fueron las que llevaron el chile y el jitomate al resto del planeta, incorporándolos a la alimentación mundial.

Ilustración de la Feria de Acapulco. Autor: Robert E. McGinnis. National Geographic Magazine, vol. 178, 3 de septiembre de 1990.



## El comercio y cultivo de los productos del Galeón de Manila en la Nueva España

A través de las fuentes históricas, se sabe que el comercio de los productos de orígenes asiáticos traídos en la Nao de China o el Galeón de Manila que comenzó en el año 1565, se constituyó como un monopolio regulado por la corona española, que derivaría en la presencia de comerciantes particulares que gestionaron rutas de comercio de las mercancías venidas de Manila al puerto de Acapulco.

Cuando el galeón llegaba al puerto, entre enero y febrero, las mercancías y productos asiáticos eran vendidos en Acapulco durante aproximadamente veinte días a dos meses, para posteriormente enviar los productos que sobraban hacia la Ciudad de México a través de caminos oficiales. Uno de ellos y probablemente el más importante para el traslado de mercancías de Acapulco a la Ciudad de México, fue el camino de herradura, concluido en el año 1592 por iniciativa del virrey Luis de Velasco; este camino recorría los actuales estados de Guerrero y Morelos, pasando por los municipios de Chilpancingo, Mezcala, y del sur de Morelos como Amacuzac, Alpuyecá, Temixco y Cuernavaca, para seguir su ruta hacia la Ciudad de México.



Ilustración de 1590 que muestra un galeón español de Manila en las islas Ladrones (islas Marianas) en el océano Pacífico. Códice Bójer, Universidad de Indiana.

La necesidad de producción para abastecer a la población de la Nueva España, generó que los españoles introdujeran distintas especies en los ecosistemas regionales, tanto para la agricultura como para la ganadería; entre los cultivos que destacaron en el actual estado de Morelos, encontramos la caña de azúcar y el arroz, ambos provenientes de Asia. En Morelos, las regiones en donde se logró cultivar la caña de azúcar fue en los municipios que hoy conocemos como Yautepec, Cuautla y Jojutla. Tal fue la demanda de este producto que para finales del siglo XVI se lograron establecer al menos 12 unidades productoras de azúcar entre trapiches e ingenios.

Estas unidades productivas con el tiempo se consolidaron en asentamientos de propiedad española, con unidades de riego y tierras de pastoreo trabajadas por indígenas, que tuvieron que trasladarse por ordenanza hacia estos espacios. Para el abasto de estas unidades, se necesitó de una vasta extracción de madera y agua, así como ganado de carga para transportar los materiales y productos, lo que configuró el paisaje actual de estas regiones y sus formas de producción y aprovechamiento.

Morelos se ha caracterizado por ser uno de los estados con mayor tradición en el cultivo de la caña de azúcar, principalmente en los municipios del sur del estado, donde los paisajes cañaverales se aprecian durante los meses de enero a abril. Esta producción ha tenido diversos cambios desde su introducción en el siglo XVI, sin embargo, en la actualidad es un cultivo que ha perdurado, contando con una amplia superficie de siembra.

El arroz, por su parte, también ha tenido un papel importante en la economía campesina de Morelos, logrando ser un producto complementario a la caña de azúcar, logrando articularse al ciclo de cultivo. La siembra del arroz en el territorio ha sido tan extensa que históricamente se ha considerado dentro de los cultivos dominantes, junto con el maíz y la caña de azúcar, logrando tener una presencia permanente desde el siglo XIX hasta nuestros días (Toledo y Ortega 2018) incluso en algunas áreas se integraron los molinos de arroz con la producción de la caña de azúcar dentro de las haciendas, y a su vez, también se cultivaban hortalizas y algunos frutales.

En Morelos, la producción de arroz tiene una tradición histórica que se encuentra ligada a las estrategias campesinas que las regiones; en la región poniente por ejemplo se estableció la producción arrocera. El arroz es un cereal de origen asiático cuya domesticación de las primeras especies silvestres comenzó hace aproximadamente 9,000 años, pero para el caso de México la subespecie que por sus características se ha logrado insertar en la dieta de la población, ha sido la Indica, que es de granos delgados y durante su cocción estos se esponjan y mantienen separados, al contrario de otras subespecies como la Japonica que se pega y apelmaza.



Hacienda en Cocoyotla. Fotografía: Anahí Mérida González.



Becerro en Cuentepec. Fotografía: Innis Gerardo Hernandez Olivares.

Entre las primeras especies animales que fueron introducidas a partir de la necesidad española, fueron el ganado bovino, ovino y porcino. Este abasto y su posterior reproducción en el medio local, hizo que, a partir de 1524, la Ciudad de México tuviera su propio abastecimiento de carne de cerdo. El ganado bovino es ahora parte de los paisajes de las zonas rurales en México, encontrándose pastoreando en las zonas cerriles y también sobre los accesos y carreteras de estos. Aunque en la actualidad el Estado de Morelos no es una región con alta producción, esta se caracteriza por grupos de pequeños productores que utilizan la carne para el autoconsumo familiar y mercadean a nivel local.

Antes de la conquista, en el territorio que corresponde a Mesoamérica, los grupos humanos establecidos en sociedades, tuvieron acceso a distintas especies animales comestibles, entre mamíferos, reptiles, anfibios y otros. Sin embargo, la carne de los animales venidos del Viejo Mundo, logró adaptarse rápidamente a los paladares y alimentación de las familias en la Nueva España; dos de los ejemplos que se pueden mencionar de estas especies introducidas que tuvieron gran aceptación, son el pollo y el cerdo, tanto las gallinas como los cerdos son animales que se ubican en los corrales o traspatios y que se crían por familias en distintos estados del país.



Vista mercado. Fotografía: ECM.

En las unidades campesinas conocidas como traspacios, podemos observar las dimensiones y el universo de los saberes y las prácticas locales, en donde se preservan tanto productos agrícolas como formas de pensamiento, y es ahí donde podemos encontrar el intercambio colombiano a pequeña escala. En las zonas rurales de Morelos, podemos observar a través de los cultivos de los traspacios, los intereses y los gustos de las personas que habitan las comunidades. Los traspacios se componen de productos que debido a las condiciones climáticas se han logrado adaptar, en Morelos, por ejemplo, en las comunidades que

componen la zona norte y oriente, encontramos huertos frutícolas, con especies como el aguacate, el higo, el durazno y el limón, y en las comunidades de la zona sur y poniente, verduras y hierbas comestibles, como el jitomate, el maíz, la manzanilla, el cilantro, y el epazote por mencionar algunos. Cabe señalar, que en estas unidades no solamente encontramos productos para la alimentación, si no también plantas ornamentales, que se articulan y mantienen en igual importancia. En el estado podemos encontrar cultivos y traspacios con nardos, rosales y nochebuenas, esta última originaria de México (ver [Tlacuache 1061](#)).



Pozole con sus tacos dorados.  
Fotografía: Anahí Mérida González.

Los estudios sobre los cambios en la producción agrícola, el desarrollo en las técnicas de producción animal y las repercusiones en la gastronomía de América a través de la importación de productos del Viejo Mundo, han consolidado los aspectos y supuestos de que los pobladores nativos, lograron adoptar y sustituir la instrumentalización en la agricultura, el arado con animales, los sistemas de riego y los cambios en la preparación de los alimentos que hoy conocemos.

Las carnes y grasas animales de las especies que se introdujeron en la Nueva España, dieron origen a una variedad de recetas y aspectos culinarios que en la actualidad son considerados identitarios de la población mexicana. La manteca de cerdo, por ejemplo, ha servido para freír los alimentos, además de aportar un sabor distintivo a los guisados. La diversidad de cultivos que se lograron adaptar al territorio, como la lechuga, los ajos, los limones, el rábano, la cebolla, las habas y otros, se han convertido en productos indispensables en la variedad de recetas de tradición culinaria en México.



Frijoles, chiles, cebolla, maíz y queso. Fotografía: Anahí Mérida González.



Los procesos de globalización han constituido cambios biológicos y culturales, así como comportamientos particulares en la alimentación cotidiana de los individuos. Estas formas de alimentación responden a las necesidades y los intereses de los grupos humanos, de tal manera que, en las zonas urbanas y rurales, encontramos diferencias de aprovechamiento de los recursos naturales. En las zonas urbanas, los granos y cereales suelen comercializarse como snacks o para ser acompañados de otros alimentos. El amaranto se comercializa en los pequeños negocios, como tabletas que contienen productos como las pasas de origen asiático, cacahuates, pepitas de calabaza, nueces de origen mediterráneo y arándanos también de origen asiático, o en granolas que acompañaran frutas y yogurt, este último también procedente de Asia; mientras que en las zonas rurales los granos y cereales como el sorgo de origen africano es utilizado como forraje, muy común en los cultivos del estado de Morelos, y otros cereales como la avena y el arroz se utilizan enteros o molidos para fabricar harinas y alimentos para la ganadería y la avicultura. Para el caso de los cereales uno de los ejemplos más representativos de esta relación que surgió entre el Viejo y Nuevo mundo, es cómo ya se ha mencionado el arroz. Este producto es utilizado como complemento de guisados e incluso parte de los mismos, teniendo dos tipos principales en la gastronomía mexicana: el arroz blanco y el arroz rojo; ambos pueden acompañarse de proteínas diversas y su uso depende de las técnicas de quienes preparen los alimentos, ya que hay quienes prefieren acompañar los pescados y mariscos con arroz blanco y los moles y adobos con arroz rojo.

Si bien la historia de México se reconoce en relación con el maíz que ha alimentado a sus habitantes, no podemos negar el factor cultural de la importancia de la conquista española en aspectos como la alimentación, logrando con ello un mestizaje culinario que incluye la tortilla de maíz, la carne de res originaria del Oriente Medio, el cilantro procedente del Mediterráneo, la cebolla proveniente de Asia, el ajo de origen oriental y la pimienta proveniente de la India para condimentar la carne, teniendo como resultado, una orden de tacos de cabeza, surtido o maciza dependiendo de los gustos y que se encuentran en los comercios que abastecen las calles durante la tarde o casi llegada la noche y que son sin duda una de las representaciones gastronómicas de la cocina popular de México.



Fiesta en Cuentepec.  
Fotografía: Innis Gerardo Hernández Olivares.

## Aspectos de una relación biocultural: el aprovechamiento de los recursos y sus representaciones sociales

**L**os productos y recursos que fueron introducidos en la Nueva España, provenientes de las regiones de Asia y el Mediterráneo, han sido utilizados en la cotidianidad de la sociedad mexicana, generando con esto un mestizaje culinario como algunos autores han acuñado, y que se representa en las costumbres de las comunidades.

En México, uno de los rituales más representativos es el día de muertos, que se celebra el 1 y 2 de noviembre, teniendo diferentes tradiciones dependiendo de la región. Esta celebración se originó a partir de los procesos de mestizaje entre la sociedad europea durante la colonia y las tradiciones mesoamericanas; a este proceso en particular se le conoce como sincretismo, pues se conjugan elementos indígenas, europeos y otros, incluyendo los productos y recursos de Asia venidos con la Nao de China.



Vista mercado. Fotografía: ECM.



La ofrenda de día de muertos en Axochiapan, Morelos (1998). Fototeca Nacional.

La gastronomía es uno de los elementos fundamentales para esta celebración, debido a que se coloca una ofrenda con los alimentos que más gustaban al difunto cuando este vivía. Los alimentos ofrecidos son guisados variados, entre lo más tradicionales del centro del país están el mole, rojo y verde con pollo (de origen asiático), los tamales, algunos elaborados con carne de cerdo (de origen asiático), adobos con carne de res (de origen asiático), frutas como las mandarinas (de origen asiático) plátanos (de origen asiático), guayabas, calabaza en dulce, variedad de panes, elaborados con harina de trigo (de origen asiático) y atoles de frutas como la fresa (de origen europeo), ciruela (de origen asiático) y nuez (de origen asiático), endulzados con azúcar de caña (de origen asiático).

Las celebraciones se calendarizan a partir de eventos o sucesos específicos, algunos de ellos se originan de la relación con el medio, como lo son los ciclos agrícolas, otros más se celebran por fechas asignadas como los cumpleaños, santos o funerales y otros elegidos, como las bodas. Sea cual sea el sentido de la celebración, uno de los elementos que durante este artículo se ha presentado con gran importancia, es la comida que acompaña las relaciones sociales entre los individuos. El proceso de alimentarnos además de lo que ya se ha señalado con anterioridad, también se encuentra inserto en el mundo de los sentidos como lo llama Le Breton, y que coloca a la percepción en una experiencia de categorías y significados. Los sentidos en palabras del mismo autor, se experimentan de diferente manera según los usos culturales, es decir, de la pertenencia cultural del individuo o del conjunto.

En algunas comunidades del centro del país, las celebraciones como las fiestas patronales, incluyen arroz y mole como principal platillo. Durante el festejo, el ambiente se permea de los olores durante el proceso y culminación de la elaboración de estos guisados, y uno puede entonces saber que la fiesta ha iniciado. Por su parte, la celebración del día de muertos también se manifiesta a través de la experiencia sensorial, con las ofrendas que incluyen alimentos, velas y productos que los acompañan como el copal. Los olores durante estas celebraciones son diversos, los guisados de las ofrendas y la comida o convite que ofrecen a los invitados y familiares con tamales, panes, atoles y cafés. De esta manera la transmisión de estas tradiciones vincula aspectos que frecuentemente no distinguen la diversidad de elementos culturales que los componen y que implicaron distintos procesos y acontecimientos históricos para su permanencia dentro de estas celebraciones y rutinas.



Vista mercado. Fotografía: ECM.

Por tanto, podemos asegurar que la gastronomía de México es tan diversa como lo es su biodiversidad, pero que no sería posible sin los saberes y conocimientos de las culturas con las que nos hemos relacionado a través de estos procesos y acontecimientos.

Las diferencias y aproximaciones que durante este esbozo se mostraron, son los aportes, la expresión y el entendimiento que el Nuevo Mundo hizo del Viejo Mundo, y que ha creado con ello, una historia de saberes, pero también de sabores.

## Bibliografía:

Crosby, Alfred W. (1991) El intercambio transoceánico. Consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492. Universidad Nacional Autónoma de México.

Crosby, Alfred W. (2018) La fusión de dos comidas, en “Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos” Janeth, Long (coord.) UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas. P. 131-144.

Iturriaga, José N. (2018) Los alimentos cotidianos del mexicano o de tacos, tamales y tortas. Mestizaje y recreación, en “Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos” Janeth, Long (coord.) UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas.

Morayta, L.M. y A. Saldaña (2014) El autoabasto en los patios de dos pueblos de tradición cultural indígena en el estado de Morelos. *Etnobiología* 12 (1): 45-59.

Toledo Alvarado, Erandy y Amor Dorantes Ortega. (2018) La producción de arroz en el poniente de Morelos. *Revista Contraste Regional*. Volumen 6, núm. 11. Centro de investigaciones interdisciplinarias sobre Desarrollo Regional. Universidad Autónoma de Tlaxcala.

Von Mentz, Brigida. (1988) Pueblos de indios, mulatos y mestizos 1770-1870. Los campesinos y las transformaciones protoindustriales en el poniente de Morelos. México, Ediciones Casa Chata/Centro de Estudios Superiores de Antropología Social.

Guajolote, Lorenzo Vázquez. Tlaquiltenango.  
Fotografía: Anahí Mérida González.





Coordinador editorial:  
**Eduardo Corona Martínez**

Nuestras redes sociales:



/Centro INAH Morelos

## el tlacuache

CENTRO  INAH MORELOS

**Órgano de difusión de la  
comunidad del INAH Morelos**

### **Consejo Editorial**

Erick Alvarado Tenorio

Giselle Canto Aguilar

Eduardo Corona Martínez

Raúl Francisco González Quezada

Mitzi de Lara Duarte

Luis Miguel Morayta Mendoza

Tania Alejandra Ramírez Rocha

*El contenido es responsabilidad  
de sus autores.*

Karina Morales Loza  
Coordinación de difusión

Emilio Baruch Quiroz Tellez  
Formación y diseño

Apoyo operativo y tecnológico  
**Centro de Información  
y Documentación (CID)**

Sugerencias y comentarios:  
**[difusion.mor@inah.gob.mx](mailto:difusion.mor@inah.gob.mx)**

Crédito portada/contraportada:  
Detalle del Mural "Historia del estado de  
Morelos, Conquista y Revolución", Diego  
Rievera, Palacio de Cortés, Cuernavaca,  
Morelos. Fotografía: ECM.

**CULTURA**  
SECRETARÍA DE CULTURA



**Centro INAH Morelos**  
Mariano Matamoros 14,  
Acapantzingo, Cuernavaca,  
Morelos.