



**COMPORTAMIENTO DE LA GASTRONOMIA DE MÉXICO Y JALISCO,  
PATRIMONIO SUJETO A COMERCIALIZACIÓN TURÍSTICA**

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE GUADALAJARA

M. en A. Gabriela Carranza Ortégón M y Moyra Pedroza.  
Postrado en Administración y escuela de turismo y hotelería  
UAG Av. Patria 1201 Lomas del Valle cp.p.45110 Zapopan, Jalisco, México  
Particular Sta. Cecilia 605-32 Santa Margarita  
44660 Guadalajara Jalisco México  
correo de contacto [gabrielacarranz@yahoo.com.mx](mailto:gabrielacarranz@yahoo.com.mx), [gcarranz@uag.mx](mailto:gcarranz@uag.mx)

## **COMPORTAMIENTO DE LA GASTRONOMIA DE MÉXICO Y JALISCO, PATRIMONIO SUJETO A COMERCIALIZACIÓN TURÍSTICA**

M. en A. Gabriela Carranza Ortegón M y Moyra Pedroza.  
Universidad Autónoma de Guadalajara / Postrado en Administración y escuela de turismo y hotelería

### **I INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN**

Una sociedad transmite a través de la gastronomía sus características particulares y culturales, manifestando así su identidad; La dimensión social y cultural determina su incorporación dentro patrimonio cultural, situación que prevalece en México.

El uso que hace el turismo del patrimonio cultural, es un factor determinante para que la gastronomía haya adquirido cada vez mayor importancia para promocionar un destino como una determinante de la demanda para la captación de corrientes turísticas, que si bien no es un los motivadores principales, influye en uno de los objetivos de la práctica del turismo, en donde se encuentran la búsqueda del placer a través de la convivencia, el recreo, la alimentación y en algunos de los tipos de turismo más especializado como el cultural, la forma de conocer y entender la riqueza de un destino, es a través de la búsqueda de sus raíces ,en donde la gastronomía está adquiriendo cada vez mayor relevancia.

La alimentación humana es un acto antropológico en donde la elección y el consumo de alimentos ponen en juego un conjunto de factores de orden: geográfico, histórico, cultural, social y económico ligado a una red de representaciones, simbolismos y rituales. Comer, entonces, implica un hecho de comportamiento de grupos complejo que pone en escena, un conjunto de movimientos de producción y consumo tanto material como simbólico; cocinar es significativamente un proceso patrimonial, porque cuando se elige la elaboración de un platillo, se están seleccionando ingredientes, condimentos y procedimientos culinarios que identifican a su creador y a los comensales como un determinado conjunto social, sus ritos, símbolos, tradiciones, aspiraciones y posibilidades; el acto de comer articula naturaleza y cultura: no sólo nutre, sino que

también funda un medio universal para expresar identidades, relaciones sociales, hospitalidad, solidaridad, placer.

En su composición de aromas, sabores y texturas, las cocinas de los pueblos integran un conjunto de conocimientos, de experiencias acumuladas y transmitidas y de formas de adaptación a geografías, historias y culturas particulares. Las cocinas no sólo son ingredientes, técnicas de preparación y utensilios, es la riqueza del legado cultural por lo cual la cocina como parte de una cultura, es dinámica y cambiante, tal como ocurre con la comunidad que la produce. Cada generación hace aportes y contribuciones que la mantienen y enriquecen; Hasta ahora es evidente, que en la cocina mexicana es más lo que ha permanecido; mostrando una clara continuidad cultural.

Considerando la importancia que representa para una sociedad transmitir a través de la gastronomía sus particulares características culturales, mostrando así por lo tanto su identidad, fruto del patrimonio cultural, surge la importancia de la presente ponencia la cual pretende mostrar la riqueza determinante como un producto más para potencializar tanto para el turismo doméstico y receptivo independiente de su motivo de viajes como para el turismo cultural en forma específica ya que el conocimiento de las raíces de los pueblos pueden conocerse a través de la gastronomía recordando que el arte culinario se vuelve complejo al paso que la cultura crece, por eso enriquece y refina: la cocina es por eso el índice de la cultura de los pueblos; como dice el adagio: "En sabores y en amores,

## **II.- ANTECEDENTES**

La cocina mexicana tiene carácter propio y diferenciado de las otras cocinas del mundo. Fundamenta su valor en el vasto número de ingredientes que utiliza, en su amplia gama de sabores, colores y texturas, en la presentación de los platillos y en las técnicas de cocina que le son propias. Este cúmulo de cualidades proviene de la riqueza de las cocinas regionales con las que cuenta el país. Estas, a su vez, son el producto de tres factores principales (Castelló, 1987: 9-14). El primero es el medio natural del que se obtiene los ingredientes. El segundo es la diversidad de culturas que seleccionan y recolectan los ingredientes, los domesticar, cultivan y transforman en alimento, la

producción cultural de cada cocina esta relacionada con la forma particular en que cada grupo étnico y social da sentido a la vida y al universo. El tercero, la apropiación que se ha hecho de ingredientes, técnico y utensilios venidos de otras culturas, sin que las cocinas mexicanas pierdan su carácter esencial. Conocer la cocina de un pueblo es conocer su historia, su cultura, su tierra.

### **III.-PLANTEAMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN**

#### **3.1 Objetivo general.**

La presente ponencia tiene como objetivo general, mostrar el comportamiento la riqueza sociocultural mas representativa de la gastronomía de México manifiesta en Jalisco, dado como resultado de las múltiples transformaciones y fusiones culinarias que se han dado en la gastronomía en México, como un potencial de patrimonio sujeto a promoción turística

#### **3.2 Objetivos específicos:**

1.-Describir las principales manifestaciones socioculturales más representativas que históricamente han influido en la Gastronomía de México, manifiesta en Jalisco.

2 Esquematizará las principales manifestaciones gastronómicas del estado de Jalisco, conformadas de acuerdo a su ubicación geográfica, clima, y Homogeneidad de las manifestaciones culturales en relación a la gastronomía.

#### **3.3 Pregunta de investigación**

1- La riqueza de la gastronomía de México manifiesta en Jalisco, es el resultado de las principales manifestaciones socioculturales dadas por las múltiples transformaciones históricas; así como de los principales factores geográficos que permiten el medio ambiente propicio para la obtención de los principales recursos para su producción; Lo

cual lo hace, un recurso patrimonial que puede desarrollarse como una ventaja competitiva de promoción para la captación de corrientes turísticas

#### **IV.- METODOLOGÍA**

La presente ponencia, surge como resultado de la investigación “Marco referencial y enfoque regional de la gastronomía del estado de Jalisco, México” realizado a petición del departamento de Culturas Populares perteneciente a la Secretaría de Cultura del estado de Jalisco, para el volumen de gastronomía de la enciclopedia de Jalisco.

La Investigación es de tipo descriptiva, transversal a través del tiempo; Las fuentes utilizadas son principalmente de naturaleza secundaria con la consulta de diferentes libros y documentos identificadas en las bibliotecas de la Universidad Autónoma de Guadalajara, Universidad de Guadalajara, Colegio de Jalisco, Culturas populares en la ciudad de Guadalajara, CIESAS occidente y la Biblioteca privada de la Fundación Herdez.

Como fuente primaria se utilizó principalmente la entrevista a las personas encargadas de la alimentación de los párrocos de las iglesias, a la población preferentemente mujeres mayores de 60 años y a los cronistas de la ciudad, se hace la aclaración que el trabajo de campo esta todavía en proceso y dada la magnitud de la investigación para efecto de la ponencia sólo se resaltan las manifestaciones culinarias más representativos de Jalisco pero la investigación presenta el detalle cada una de las regiones.

#### ***V.- REPRESENTACIONES HISTÓRICAS***

El arte y la cultura Gastronómica, han evolucionado a través de los siglos, la raíz de la comida Mexicana *es de origen principalmente Prehispánico y producto del mestizo.*

**ETAPA PREHISPÁNICA**, en donde el autor señala (Arroyo, 1982: 11-20). Los antiguos mexicanos consideraron sagrados tanto al maíz (Popol Vuh), como al fuego, dos elementos inseparables de su cocina; el segundo transforma al maíz (llamado centli

del náhuatl), para darle la diversidad de formas que prevalecen hasta la actualidad. (Stoopen, 1998:7-9).

Según las formas en que se consumía el maíz en la época prehispánica, se destacan dos grandes grupos: el grano de maíz preparado de distintas formas y los productos hechos con la masa del nixtamal con la que se aprovechaba mejor los nutrientes del maíz y se facilitaba su digestión, los indígenas consumían poca carne, los nutrientes más bien provenían de los frutos de la tierra, complementado con otros productos de gran importancia, como el amaranto. (Echevarría, 1982:11-12) Ya se consumía el aguacate, lo mismo que el nopal y su fruta (la tuna), así como los frijoles y el chile. La recolección complementó a los cultivos, ya que en el campo se encontraban fácilmente ciruelas, pitayas, vainas, guajes y muchos otros frutos con alto grado nutricional. No solo se aprovecharon los frutos de las plantas, también las semillas, las hojas, los tallos, las raíces y los retoños. Las plantas les proporcionaban alimento pero también muchos otros elementos que les servían de utensilios o que, de diferentes maneras, se relacionaban con la preparación de la comida.

Además de su alto valor nutritivo, los insectos también constituían un recurso natural renovable, y guisados de maneras diferentes, aportaban platillos de exquisito sabor; (algunos de ellos aún forman parte de tradiciones importantes en la gastronomía mexicana.) También se mezclaron con diversas clases de chiles frescos y secos, o simplemente se molían en el molcajete para unirse finalmente a ingredientes como la calabaza, el fríjol o la papa. Para endulzar se utilizaba miel de abejas y jarabe de aguamiel. Entre las bebidas, se preparaba agua de chía y variadas recetas sobre la base de cacao con miel. La bebida ritual era el pulque, que se obtenía por fermentación del aguamiel, que se obtenía del maguey.

Respecto a la forma de cocinar, los diferentes alimentos se asaban sobre las brasas, se hervían, se cocían sobre el comal o al vapor, base de las recetas actuales; se metían al rescoldo (entre la ceniza caliente), o se horneaban bajo la tierra. México, es uno de los países más “dulceros” del mundo. La riqueza manifiesta en los dulces, postres, confites y otros productos elaborados con azúcar en México, es una de las características que

distinguen a nuestra gastronomía, convirtiéndose en uno de los legados históricos más diversos y de gran arraigo cultural que poseemos. (Arqueología Mexicana “Cocina Prehispánica” 1998: 10) Posteriormente a la comida criolla surge la comida mestiza

**COMIDA MESTIZA** Tras “el encuentro de dos mundos” por el descubrimiento de América en 1492, los conquistadores impusieron sus costumbres al introducir plantas, semillas y animales que modificaron buena parte de la alimentación indígena; este intercambio provocó la creación de la cocina mestiza. Surgió de este modo la cocina típica mexicana que, al igual que la nacionalidad, es fruto del mestizaje. (Brockmann, 1996:19-20): Durante uno de sus primeros desembarcos, Hernán Cortés y sus acompañantes hallaron un campo con maíz verde que cosecharon a falta de otra cosa, para llevarlo de regreso a los barcos. Pronto fue costumbre entre ellos saquear los cultivos indígenas y tomar no solo el maíz, sino también el frijol, chile y cacao. (Fuentes, 1995: 14-17):

Del encuentro de dos fogones, el de Moctezuma y el de la Reina Isabel, surgió el germen de una cocina poco conocida en el mundo, pero asombrosamente rica (Taibo, Tomo 2: 13) La comida criolla es el feliz encuentro de dos fogones que se funden y se amasan creando no solo nuevos sabores, sino que también nuevos paladares y con ello hombres nuevos; ya que si somos lo que comemos, jamás se habían comido en el mundo tales cosas como algunas de las que se les ofrecieron a los nuevos habitantes.

**Representaciones religiosas** Mostrar únicamente la descripción de alimentos antes mencionados, no es suficiente para exponer la riqueza gastronómica, ya que se identifica una relación directa de lo que comen los pueblos con aspectos religiosos, desde esta perspectiva, la cocina de los pueblos indígenas está relacionada con sus festividades, rituales y con el medio ambiente; y su cocina se ha transmitido por tradición oral de generación en generación. Desde tiempos precortesianos se realizaban celebraciones de tipo religioso en las que había comidas y tributos, entre ellas destaca la celebración del advenimiento, había fiestas en las casas, obsequiándose a los invitados

con comidas y regalando una estatuilla del festejado, hecha de una masa comestible llamada Tzotl .

La comida tuvo una gran importancia en el desarrollo religioso del México prehispánico. La necesidad de alimentos figuraba en los principales mitos indígenas; además, el tema de la comida estaba presente en murales, esculturas, códices y ofrendas. (Cántaro, 1982:75). Para los indígenas prehispánicos, no había nada máspreciado y placentero que la comida. Si en este mundo la comida representaba esencialmente la vida, también podía significar la perdición en el ámbito sobrenatural. Los placeres de la buena comida y los rigores de las penitencias se equilibraban en una sucesión continua de fiestas que obligaban lo mismo a largos periodos de ayuno que a fiestas y banquetes. (González, 1996: 6-7,15-21).

Una de las formas más comunes de culto era la presentación de bienes frente a las imágenes de los distintos dioses, con el propósito de establecer comunicación con ellos; en este aspecto, alimentar a los dioses era un acto primordial. Las deidades agrícolas recibían generalmente productos vegetales, copa, ramadas de caña, mazorcas, frijoles, chía y otras semillas; pero la gran mayoría eran alimentos preparados expresamente en honor de alguna deidad. Más de veinte siglos han transcurrido para la cocina mexicana y los tamales indígenas prehispánicos sobreviven. Estos tenían un carácter ritual y abundan los que se vinculaban a ritos funerarios, costumbres heredadas hasta la actualidad. Las ofrendas que se hacen en los pueblos, contienen diversos alimentos y entre ellos destacan los tamales.

Sin embargo la colonización no puede considerarse como un hecho aislado de la evangelización, En un principio, los frailes que llegaron con los conquistadores consideraron oportuno permitir a los indígenas el conservar algunas costumbres paganas, con sus hechos y danzas, incluso mezclar algunos ritos aztecas con los cristianos, usando una gran habilidad para ir sometiéndoles a los principios fundamentales de la religión católica (Brockmann, 1996: 22-23). A la postre, los pueblos tuvieron que dejar sus hábitos y otras costumbres, en un proceso de adaptación que les exigió incorporar numerosos alimentos y productos nuevos a su cultura y



pensamiento. En los primeros tiempos de la evangelización, los encargados de llevarla a cabo fueron frailes franciscanos, dominicos y agustinos: unos cuantos centenares de religiosos se esforzaron para transformar la forma de pensar de diez millones de indígenas.

Los utensilios de la cocina indígena cambiaron lentamente, (<http://mexico.udg.mx>): La coincidencia de las fiestas indígenas con las de la navidad cristiana fue capitalizada por los evangelizadores iniciándose la celebración de las "misas de aguinaldo", que dieron lugar a las tradicionales posadas, en las cuales se ofrecen alimentos típicos de nuestra cocina como son los buñuelos; de crujientes pastas, endulzados con miel; torrijas, gran profusión de dulces, colación, confites, pastas, dulces cristalizados y cubiertos, turrone y mazapanes, frutas frescas y secas, tamales, entre otros. Todo lo anterior acompañado de ponches, champurrados calientes, chocolates, jugos de frutas y semillas entre otras bebidas.

***Cocina conventual*** Las órdenes religiosas irradiaron a las diversas regiones su cocina conventual, la cual aprovechaba los productos de cada tierra de igual manera que lo hacían en la capital. Los religiosos que llegaron a Jalisco cultivaban en sus hortalizas semillas y frutos mexicanos, los cuales eran enviados a España y así, propagados al mundo. Asimismo, desposaron los ingredientes indígenas con los suyos. De esta manera nacieron y se refinaron los platillos mexicanos con que se deleitarían los virreyes y los postres, dulces y golosinas que darían fama a los conventos donde se producían.

Una vez instaurado el virreinato, las monjas de los nuevos conventos desempeñaron un papel fundamental en el desarrollo de la cocina mexicana. (Brockmann, 1996: 26-29): La mayor parte de los conventos del siglo XVI se proveían de alimentos por medio de tributos y contribuciones. Los dulces nacieron en la cocina de los conventos durante la colonia, Los postres han aportado tradicionalmente a la mesa esa dosis de azúcar que necesita el organismo para compensar su desgaste. Pero constituyen también el acto final y más suntuario de la comida. Dulces mexicanos típicos (Cocina Prehispánica, 1998 : 2).

Los frailes y las monjas fueron los maestros indiscutibles de la repostería. Con arte insuperable preparaban los conventos sus deliciosas especialidades. Fueron las monjas de los pequeños conventos quienes concibieron la idea, de hacer el chocolate, en forma de tabletas, para almacenarlo y prepararlo como bebida, más fácilmente (Postres y dulces mexicanos, Ediciones Castell: .6) Los espacios conventuales participaron de un sistema espiritual donde el alimento servía, más que para alimentar, “para pagar el indispensable tributo y pensión de nuestra débil carne”, según decían ellas mismas (Loreto ,2000: 7-14)

En cada monasterio los alimentos se transformaban, y la comida adquiría un sentido particular hasta antes de ser consumida. Las viandas e ingredientes que entraban por porterías y tornos desde el exterior cobraban forma en la panadería o, al combinarse en la cocina, adquirirían texturas y olores nuevos. El rompopo, la cajeta, flanes, dulces, buñuelos, marquesotes y jamoncillos entre otros fueron inventados en esta época por monjas en conventos. El mole fue inventado por una monja de nombre Maria del Perpetuo Socorro, en el convento de Santa Rosa para recibir a un nuevo arzobispo. Esta salsa surgió a partir de la adición de ingredientes tales como el chocolate, cacahuete, canela y ajonjolí a una salsa ya existente de origen indígena llamada Mulli, con el fin de aminorar su picante.

***Representaciones sociales y/ o comunitarias.*** Durante la época del mestizaje, Bernal Díaz relata el primer banquete español dado en México: “De las islas habían llegado los cerdos que para entonces eran animales raros para los mexicanos, pues eran gordos. Con ellos se hicieron comidas donde la manteca y las frituras abundaban...”De acuerdo a Los principales documentos relativos al servicio de alimentos y bebidas del México indígena fueron recabados en la época de la Conquista por Bernal Díaz y Sahagún.,“...cuando alguno de los mercaderes y tratantes tenía ya caudal y presumía de ser rico, hacía una fiesta o banquete a todos los mercaderes, principales y señores, porque tenía por cosa de menos valer morirse sin hacer algún espléndido gasto para dar lustre a su persona, y gracias a los dioses que se lo habían dado, y contento a sus parientes y amigos, en especial a los principales que regían a todos los mercaderes”. (Sahún: Capitulo I, Libro IX)

(González, 1996:31-40): Buena parte de la comida tradicional mexicana que ha llegado hasta nuestros días es la del siglo XIX que disfrutaban en sus fiestas. El mole, las enchiladas, los chiles en nogada o los tamales se elaboraban solo en ocasiones especiales como bautizos y bodas, pues estos platillos requerían una larga preparación, siendo el mole, con sus infinitas variedades, el platillo de fiesta por excelencia; se preparaba en las casas con gran antelación a la fecha de la fiesta y era en ella el platillo principal.

Asimismo, los tamales y enchiladas, eran imprescindibles en las reuniones familiares. Las barbacoas u otros platos que requieren de una larga y laboriosa preparación o del uso de hornos especiales, eran también confeccionados con fines festivos. En las diferentes celebraciones familiares la comida tenía una importancia especial, en la pedida de mano de la novia, la comida le decía al pretendiente si se le aceptaba o no en la familia. El hecho de que le ofrecieran calabazas, frijoles o cualquier otro plato significaba un rechazo rotundo de la mano de su amada, llegando así a nuestros días la expresión de “dar calabazas”. En cambio, si el novio era aceptado, se daba paso a la boda y a una pequeña fiesta familiar.

En otros casos, la tornaboda se consideraba gran fiesta nupcial y aun en ésta la comida daba a entender muchos mensajes. Si la novia había conservado su pureza, se distribuía atole con cacao en un gran baile. Si a los padres de la recién desposada les daban ese atole con un agujero en el fondo, significaba que su hija era repudiada por no ser virgen, y tenía que retirarse de la fiesta a ocultar su humillación. Las fechas históriconacionales, las festividades de los santos patronos de cada pueblo, los santos de devoción de cada barrio, y las celebraciones religiosas han sido siempre la base y fundamento para organizar ferias y diversiones, en las que los artículos comestibles son muy variados: golosinas, comidas, antojitos y bebidas tonificantes.

También la comida esta presente en los nacimientos y funerales. Una de las principales tradiciones en México en general que se festeja con tamales se realiza el día la Candelaria, el día dos de febrero, ya que a quien le toca el “muñequito” el día de la

Epifanía (Quintero, :108 Nuestra celebración de día de muertos es, sin duda, una parte fundamental de nuestro patrimonio cultural. La Fiesta de Tezcatlipoca ( muertos) esta fiesta era en general en toda esta tierra “Fiesta de los difuntos”.La Fiesta de Huitzlopochtli, se celebraba a los niños muertos”.

### ***VI Representaciones más relevantes en Jalisco.***

Dentro de la descripción de las principales manifestaciones socioculturales más representativas de la Gastronomía de México, manifiesta en Jalisco se identifica que Su cocina es un bello exponente de la cultura mexicana, pero que no es únicamente de carácter histórico, debido a que el hecho de comer, entonces, implica un acto social complejo. (Quintero, 2001:17). Hablar de la gastronomía de Jalisco sin comenzar por el principio sería negar nuestros orígenes, por lo que es necesario adentrarse en toda la influencia previa de una gran cantidad de platillos que ya se conocían por todas las regiones de la época precortesiana.

Hace más de 15 mil años, mucho antes de que hubiera agricultura, hombres y mujeres nómadas encontraron en algunos parajes del actual estado de Jalisco, condiciones propias para sobrevivir.

Los gustos en la comida han variado generalmente por zonas y están un tanto determinados por la costumbre. La alimentación depende en gran parte de la cultura; es una práctica social. Muchas veces lo mejor es lo más escaso, lo difícil de conseguir, o lo que viene de lejos. Antes de que los hombres descubrieran la agricultura dedicaban la mayor parte de su tiempo a conseguir alimentos. Los obtenían mediante la caza, la pesca y la recolección; incapaces todavía de producir, se limitaban a recoger lo que el medio ambiente les proporcionaba. Por eso fue que los primeros asentamientos se ubicaron temporalmente a orillas del mar, de los lagos y de los ríos. Castelló, 1987:9-14.

Fue seguramente una paciente y continua observación la que llevó al hombre a domesticar las plantas y los animales haciendo posible la agricultura y la ganadería. Este cambio permitió a la vez que se fundaran poblados permanentes y que se dedicara más tiempo a otras actividades tal como lo muestra el cultivo en Mesoamérica del maíz y el

frijol, que junto con el chile como condimento, constituyeron la base de la alimentación de los pueblos de Jalisco.

Es importante mencionar que desde el asentamiento humano en Jalisco, las tribus de indios que llegaron para poblar, se establecen en los barrios tradicionales de Mexicaltzingo, Analco y San Juan de Dios, sobre todo tlaxcaltecas y otomíes llevados estos del centro de la República. Quintero, 2001: 55

La cauda cultural que llevan los alimentos de una región está implícita, siendo ésta de gran riqueza, reflejada en sus costumbres, historia, mitos, imaginación, rituales, economía, puericultura y tradiciones que nos identifican étnicamente plasmándose la riqueza de la cultura en la gastronomía que lo representa siendo orgullosamente definida como el arte y la ciencia del buen comer, y como arte requiere de la interacción de los cinco sentidos. De la tradición culinaria de las distintas zonas del estado tiene mucho que ver con el grado de desarrollo de los grupos humanos que habitaban en cada lugar en el momento de la conquista española.

La dieta diaria en las grandes casas mexicanas también tiene influencia de Inmigrantes franceses, italianos y alemanes, y fue común también que ellos adoptaran en sus casas muchos platillos mexicanos, como ocurrió con el recetario de la familia Boehm-Schöndube de Guadalajara, que llevaba escritas más recetas tradicionales mexicanas que las de su natal Alemania. (González, 1996: 31-40):

La Cocina Mexicana, al igual que las cocinas de cada una de las regiones de Jalisco ha sufrido transformaciones las cuales sientan la base de evolución de la misma; y no es que la cultura gastronómica en general de cualquier país sea pura o no haya tenido cambios a través de la historia de la humanidad, al contrario, todas las cocinas del país y estado de Jalisco se han conformado por dos elementos básicos: la situación geográfica que determina el tipo de comida en el lugar y el otro es la riqueza cultural de los pueblos así como su función económica inicialmente agrícola y posteriormente comercial..

El primer lugar correspondía al maíz y el segundo a los otros dos cereales acompañados de algodón, la caña de azúcar y el tabaco, cuyos respectivos volúmenes, a más de satisfacer la industria local, lograban colocar excedentes en otras partes. En seguida estaba el cultivo del agave que, año tras año, se convertía en creciente riqueza agroindustrial a consecuencia del mayor consumo del "vino mezcal" -o tequila- que había sobrevenido a raíz de la fiebre del oro en la alta California. Asimismo, aunque en cantidad mucho menor, los suelos jaliscienses cosechaban ajonjolí, papa, lenteja, arroz, cebada, chile, comino, garbanzo, haba.

### ***Gastronomía más representativa de Jalisco***

A pesar de la modernidad, Jalisco en toda su extensión sigue siendo característico por sus manos hábiles de su buena cocina, entre las cuales figuran el tan apreciado pico de gallo, las enchiladas tapatías, las famosísimas tortas ahogadas, las cebollas rellenas, el buen pozole jalisciense. Son comunes también algunos aperitivos antes de la comida, como el pico de gallo, que se prepara con jícama, naranja, jugo de limón y chile piquín espolvoreado, o la sangrita, que acompaña al tequila.

*Dentro de las comidas por evento religioso, social y/o comunitario destacan las siguientes:* De manera tradicional ciertos rituales son acompañados con comidas especiales, ya sean festivos o luctuosos. El bote es un platillo típico que es servido en eventos como bodas dada la cantidad de comensales que pueden degustar su rico sabor; la olla podrida o bote era la insurrección del comestible, el fandango y el cataclismo gastronómico, dentro de una olla, de las producciones todas de la naturaleza.

Cuando nace un niño se levanta en la casa un altar, con los tamales que serán repartidos entre los asistentes. Cuando una persona muere se le entierra junto con algunas tortillas o gorditas y un poco de agua; la mayor parte de las fiestas y ceremonias anuales están relacionadas con el cultivo de maíz. Lo más representativo en la Gastronomía de Jalisco es lo que se detalla a continuación:

*Alimentos:* Birria de cabrito, Birria de chivo, birria de carpa de pescado birria estilo Arandas. birria tatemada de carne de borrego, enchiladas, pozole, carnitas, pipían elaborado con carne de ave y semillas de calabaza; nopales en chile rojo con camarón seco, capirotada, gorditas de maíz, Sopa de bolitas de masa, tamales de diferentes guisados y tamales de ceniza condeches, puchero, mole ranchero, El Mole de olla u Olla puerca. pozole, menudo blanco, salsa de chile colorado.

Los tamales de leche de elote, picadillo de semilla de calabaza, gorditas de maíz crudo y de trigo; carnitas de cerdo, tamales de carne carnitas estilo Tepa.; Asado (carne de cerdo en una pasta de chile colorado, maíz tostado, tortillas frías, cáscaras de naranja, laurel, tomillo y mejorana) Los derivados de la leche como son queso, mantequilla, crema y requesón. Guasazas y semillas de calabaza horneadas, caldo michi y pescado blanco rebozado en huevo, filete de tilapia al mojo y a la diablo, pescado bagre y blanco preparado en diferentes formas; charales y ceviche; tortas de camarón con nopales, pozole blanco, tostadas en una y mil formas diferentes.

El bote (cocido en pulque), hecho de carnes de pollo, res y cerdo. Se cuece acompañado de verduras, col, zanahorias, calabacitas tiernas, papas, chiles serranos, elote, laurel y especias; mingüiche; crema agria; jocoque; pico de gallo; tacos sudados; comalonas; longaniza; toqueras (pan de maíz); frijoles puercos (cocidos con pulque, cueritos de puerco y longaniza); birria estilo Mazamitla; barbacoa; y carnes en adobo. Cuachala un guisado de carne de gallina en salsa de Chile colorado espesado con masa de maíz. Sopa de Pan o Sopa de Indio. Se prepara con los garbanzos remojados y pollo cocido deshebrado; cocido denominado crema de aguacate al tequila;

*Bebidas:* Tequila, mezcal normal y tatemado, tejuino, aguamiel, Pulque curado y en balsa, las cuales se extraen del maguey, colonche de tuna, tepache, atole de mezquite, atole de Pascua, atole de agua miel y el agua de berro, Colonche de miel de tuna y rompope, aguas frescas, atole de agua miel y el agua de berro. Ponche de granada, sangrita para acompañar un buen tequila, ponche de frutas como zarzamora, de capulín, ciruela, durazno, nance, capulín, guayaba y piña, licores de membrillo y frutas. Oro prieto (café con alcohol), palomas (leche recién ordeñada de la ubre al vaso con azúcar,

chocolate molido y alcohol); raspados de frutas y de leche; rompopo con diferentes sabores como: nuez, almendra, café, coco y piñón.

*Dulces y o postres y pan:*, Elaborados de leche cajeta natural y envinada, dulces de biznaga, de chilacayota y camote. Tamales dulces , pinole, “guáchales”, buñuelos, Migas, gorditas de polvo, tamales de tortilla, frutas cristalizadas, ponte duro, bolitas de alcohol, pinole de maíz prieto y quiote. Los jamoncillos, cajeta de membrillo, pepitorias, chicharrones de piloncillo, frutas cristalizadas o en almíbar, alfeñiques (muertitos del 2 de noviembre), trompadas, cacahuete o de pingüica; la biznaga que pelada se cose con azúcar, las obleas con cajeta, cajeta de higo, cortadillo o tirilla de durazno; y Las nieves también son populares y se encuentran en todas las poblaciones ribereñas, miel y melcocha de tuna, Pulpa y dulces de tamarindo, alfajor, cajeta de leche; chilacayotas, biznagas, camotes, tunas, naranjas e higos cubiertos o enmielados; garapiñados, cocada, camote, calabaza, los tradicionales borrachitos de sabores y de leche, capirotada para el tiempo de cuaresma, encurtidos, cajeta de leche y conservas. Tamales de leche de elote, cajeta de higo, dulce de cajeta, de leche quemada, tamales de leche de elote. Cocadas, jamoncillos, muéganos y turrón de almendra. Chilacayote, guayabate, camote y conserva de mango verde, gorditas de trigo, corunda.

## **VII PRINCIPALES HALLAZGOS DE INVESTIGACIÓN CON SUS RESPECTIVAS IMPLICACIONES PRÁCTICAS Y TEÓRICAS**

Desde la perspectiva del marco teórico referencial que muestra los resultados de los principales estudios realizados en el campo de la gastronomía en México, de autores tanto nacionales como extranjeros, se muestran desde diferentes enfoques las cuales para efecto de la presente ponencia se describen de acuerdo a las representaciones históricas, culturales, sociales y religiosas más representativas.



## VIII Conclusiones

1. La Gastronomía Mexicana Tradicional, se apega a una cultura que sufrió una profunda transformación, en donde la riqueza de las raíces indígenas, el producto del mestizaje y la influencia de otros países, dio como resultado la cocina tradicional en donde Jalisco juega un papel importante después de otros estados del país con mayor representatividad. Sin embargo, hablar de cultura implica la consideración de un conjunto de creencias, actitudes y costumbres que rigen en una sociedad, así se observa que el tipo de alimento consumido envuelve una mística desde su concepción, preparación y consumo, el cual varía de acuerdo a factores cronológicos de la vida del hombre, a su cosmovisión en donde las costumbres religiosas juegan un papel determinante; los aspectos de convivencia en el núcleo familiar y de su vida social; y la referencia de la geografía económica, en donde la ubicación, el clima, tipo de suelo y la facilidad de la comercialización de los productos determinan el tipo de comida de la región.
2. La cocina mexicana tiene carácter propio es dinámica y diferenciada de las otras cocinas del mundo, muestra un gran riqueza en la diversidad de ingredientes que utiliza, en su amplia gama de sabores, colores, formas, olores y texturas, en la presentación de los platillos y en las técnicas de cocina que le son propios, hoy en día, los antojitos (tacos, quesadillas, sopes, tamales...), parte esencial de la comida mexicana; las sopas, carnes y pescados, tan variados como sus regiones; platos especiales de Jalisco como el bote y la cuachala ( compartida por estados vecinos) los postres, que provienen en su mayoría, de las cocinas conventuales del virreinato; los dulces, de origen artesanal, reflejo del sentimiento popular; los panes de formas diferente y las bebidas mágicas como: tequila, mezcal, pulque, cerveza, agua fresca y ponches de las más diversas frutas tropicales, atole, champurrado y el chocolate.
3. Una sociedad transmite a través de la gastronomía sus particulares características culturales manifestando así su identidad. La gastronomía y el folklore son elementos primordiales en el desenvolvimiento de la cultura, Jalisco es uno de los estados más importantes de la República Mexicana, no sólo por su

aportación productiva sino también por su enorme riqueza cultural y tradicional, que proporciona identidad al país a nivel internacional con el hecho de pronunciar mariachi y tequila, dos elementos oriundos de esta entidad federativa, con los que se relaciona inmediatamente a México. Su dimensión histórica y social muestra su identidad para ser incorporada al patrimonio cultural, lo cual es una riqueza que debe transmitirse a la población en general y en particular al turismo doméstico y receptivo en todas sus clasificaciones y motivos de viaje. La gastronomía no solo es el arte de preparar una buena comida y de comer bien, es también una forma de cultivar, de fortalecer, de renovar la amistad. Con hospitalidad se disfruta mejor una buena mesa, un excelente vino, la vida, la naturaleza un excelente viaje y a Dios.

4. Cuando el turista planea su viaje indaga sobre los factores que giran alrededor de sus principales manifestaciones culturales en donde la gastronomía tiene un lugar importante, y en más de una ocasión puede ser un determinante importante para la elección de un destino. La gastronomía, por lo tanto, tiene un gran valor en el desarrollo del turismo. Al regresar el turista a su país de origen refiere su experiencia, sin embargo deberá por ello tenerse presente la necesidad de mejorar urgentemente las condiciones de higiene en la preparación de los alimentos así como la calidad en el servicio y la difusión del patrimonio cultural de nuestro país.

#### **VIII) Bibliografía.**

- Arqueología Mexicana “Cocina Prehispánica” Ed. Raíces, Instituto Nacional Antropología e Historia México 1998
- Arroyo L. Elena, Echevarria Ma. Esther. Recetario del maíz. CONACULTA. 1998. Mex.  
Brockmann Haro, Carlos: La Cocina Mexicana, a través de los Siglos Mestizaje Culinario Biblioteca, Fundación Herdez, Clío 1996.  
Castelló Yturbide Teresa. Presencia de la comida prehispánica. Fomento Cultural Banamex, 1986. Mex.

- Fuentes Aguilar, Raúl: “Cultura y Gastronomía”. Primera Edición Septiembre de 1995. México 1995
- González de la Vara, Hernán; Editorial Porrúa. 1996. México
- Sahún Bernardino de. Historia general de las cosas de la nueva España. Notas de Ángel María Garibay. Porrúa .México 1969 Capitulo I, Libro IX
- Cántaro. Los libros del maíz origen, tradición .1982. Árbol editorial ISBN 968-461-026-2
- Loreto López, Rosalía; 2000:  
Stoopen María. El universo de la cocina mexicana. Fomento cultural  
Banamex. 1998
- Taibo Paco I. Breviario del mole mexicano. Terra Nova, México 1981 Tomo 2:
- Shutler Regina ([www.ciet.org.ar](http://www.ciet.org.ar))