



UNIVERSIDAD NACIONAL  
AUTONOMA DE MEXICO



FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS

LICENCIATURA EN DESARROLLO Y GESTION  
INTERCULTURALES

ESTADO Y DIVERSIDAD CULTURAL

DRA. NATIVIDAD GUTIERREZ CHONG

**“Estudio etnográfico: Comparación de la percepción de la  
comida mexicana según el ámbito institucional  
gastronómico y el conocimiento familiar en la cocina”**

Equipo conformado por:

Arciniega Sánchez Nahela Sofía

Martínez Ixta Daniela Ivette

Olivos Silva Aileen

Paulsen García Alejandra

## **Estudio etnográfico: Comparación de la percepción de la comida mexicana según el ámbito institucional gastronómico y el conocimiento familiar en la cocina**

### **Objetivo:**

Identificar las diferencias y similitudes en las prácticas alimentarias llevadas a cabo por un grupo especializado en gastronomía y personas con conocimientos populares adquiridos por la transmisión oral o escrita en un ambiente familiar.

### **Introducción**

Entendiendo a la multiculturalidad como un término meramente descriptivo que hace referencia a la multiplicidad de culturas que existen en un determinado espacio local, regional, nacional o global, y que además de la existencia de estas culturas en dicho espacio, con ellas viene una serie de prácticas sociales, lenguas, valores, conocimientos, instituciones y formas de organización diferentes; se puede decir que la multiculturalidad es una realidad en nuestro país. Consideramos pertinente la realización de la presente etnografía para entender cómo la cocina mexicana tiene un significado diferente para la persona que la prepara, ya sea en un ámbito profesional e institucionalizado o a partir de la transmisión de los conocimientos de generación en generación. Al mismo tiempo, esta etnografía nos permitirá por medio de la utilización de entrevistas tener un acercamiento sobre cómo la cocina forma parte de la identidad de los individuos entrevistados.

### **Descripción del tema y los sujetos de investigación**

#### **Marco Teórico**

“La creación de una cocina tradicional mexicana fue un proceso largo y reñido, tal como lo fue la definición misma de la nación mexicana” nos dice Pilcher en su texto *Vivan los tamales: la comida y la construcción de la identidad mexicana* (2001,p.15) , y este proceso aún no termina, pues con los procesos actuales de la globalización los productos y herramientas que se utilizan para la preparación de los alimentos están en una constante evolución, y como consecuencia, también los platillos sufren cambios. A partir de un estudio etnográfico consistente en

observación participante y entrevistas, el presente trabajo busca identificar las diferencias en las prácticas alimentarias empleadas por sujetos pertenecientes a dos ámbitos diferentes.

Entendiendo prácticas alimentarias como hábitos, métodos y formas que un grupo elige para la elaboración de platillos en su cocina que tienen que ver con aspectos religiosos, rituales y tradicionales que pueden continuar vigentes a través de la transmisión oral. Entre ellas están: los rituales de intercambio, la participación colectiva en la preparación y el consumo de alimentos y el conjunto de sistemas clasificatorios y formas de organización simbólica que definen lo comestible y aquello que no lo es, que prescriben las posibilidades de combinación y los ritmos del consumo

Estas prácticas alimentarias se han visto modificadas a partir de la globalización que es un proceso económico, político, cultural y tecnológico a nivel planetario el cual busca la interdependencia entre países a través de una serie de transformaciones que da a las sociedades un carácter homogeneizado. (Junco Lavín, A.,2001) dentro de dichas modificaciones las entrevistas que se realizarán para este estudio busca identificar aquellas dentro de los productos utilizados, las herramientas para la elaboración, la presentación y el significado que tienen los platillos dentro de nuestra identidad. Nos enfocaremos en el significado que tiene la cocina mexicana en general para los entrevistados ya que previamente al trabajo se realizó una encuesta por medio de redes sociales a 73 personas, con el propósito de identificar si existía un solo platillo que defina la identidad alimentaria nacional, obteniendo como respuesta más popular los tacos seguido del pozole, las enchiladas y las garnachas, entre otros pero dado que los resultados de dichas encuestas fueron muy diversos, optamos por no enfocarnos a un platillo en específico.

Por identidad alimentaria nos referimos a la “relación entre un alimento y la cultura que lo caracteriza, se constituye por la toma de decisiones individuales y colectivas relacionadas con la satisfacción de necesidades sobre todo biológicas, determinadas de acuerdo con el contexto cultural y social, a través de los hábitos y

los contenidos alimenticios”. (Pérez, O., Nazar Austreberta, et al. 2011, 159)

Nuestro trabajo se guía a través de la hipótesis de que existe una diversidad dentro de la identidad alimentaria y por lo tanto personas de diferentes ámbitos tendrán una concepción diferente de los alimentos, los ámbitos a los que compararemos será en primer lugar el ámbito académico en el cual los entrevistados cuentan con estudios y/o especializaciones en la gastronomía, por otro lado el segundo ámbito se refiere a el ambiente familiar y la cocina cotidiana.

Basándonos en el texto *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX* de José Luis Juárez López diferenciamos para los propósitos de esta etnografía la gastronomía de la cocina pues esta última es un conocimiento ancestral y tradicional que tiene como uno de sus medios de expresión la economía doméstica que se ocupa de la transmisión de la importancia del ejercicio de la cocina. (2008, p.11) a diferencia de la gastronomía que es la invención, experimentación, estudio e innovación de dicha cocina.

### **Entrevistas:**

La primera entrevista que realizamos fue a la Señora Cristina Hernández de Palacio, periodista, investigadora, cronista, conductora de televisión, maestra y licenciada en Educación Especial; investigadora y profesora de gastronomía, expositora y participante en distintos foros relacionados con la Cocina de México y la Cultura Alimentaria de nuestro país. Coordinadora de diplomados en la UNAM, pertenece al conservatorio de la cultura gastronómica mexicana. Desde 2001 es coordinadora del área académica y gastronómica de Cultura Culinaria A.C. y a partir del 2006, es miembro del Grupo de Antropología de la Alimentación del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM. Ha tenido grandes participaciones en la creación de libros como: *El Larousse de la comida Mexicana*, *La Milpa* de Enrique Olvera y el *Elogio de la cocina mexicana*.

Durante de la entrevista abordamos temas como la influencia de otras culturas en la gastronomía mexicana, un ejemplo de ello que nos mencionó fue la utilización

de la palabra chef (proveniente del francés) para referirse a la autoridad de la cocina. Sin embargo ella prefiere referirse a cocineros tradicionales, siendo estos quienes aprenden con la práctica y en la mayoría de las ocasiones a través de la transmisión oral de los conocimientos y profesionales como aquellos que adquieren las enseñanzas en las escuelas de gastronomía o en los ámbitos académicos. Nos mencionó que ella no encuentra diferencias entre las técnicas de preparación pero sí la parte de los utensilios que son empleados para cocinar, como por ejemplo la preparación del tamal, una cocinera tradicional empezará desde la recolección del maíz, la nixtamalización, molienda en el metate o molino hasta el resultado final de la preparación. En cambio, una cocinera más familiar comprará la masa o buscará alternativas en la utilización de harinas más industriales como la maseca pero ambas cocineras no utilizan herramientas como las batidoras para la manteca como usualmente se hace en las cocinas profesionales, no porque no se tenga el acceso a estas sino porque se prefiere mezclar con una pala obteniendo en ambas situaciones una consistencia adecuada de la manteca.

Para Cristina existe una desensibilización en cuanto al significado que la comida tiene tanto para quien la prepara como para quien la consume pues tal vez para una cocinera tradicional sería necesario pedir permiso a la Madre Tierra por usar los productos que les da, otras simplemente agradecen por los alimentos que esta misma les otorga. Por otro lado, existe una parte afectiva a la hora de cocinar ya que muchas veces a la hora de preparar la comida se recuerdan a ciertas personas o momentos, haciendo que este ritual se vuelva una parte fundamental en la identidad de cada cocinero o cocinera.

Cristina considera a la cocina mexicana una parte fundamental de su vida pues desde que ella tiene uso de razón recuerda la manera en que su abuela materna preparaba los alimentos, además de que toda su vida ha tenido la oportunidad de probar cocina mexicana desde un mercado hasta llegar a los mejores restaurantes. Considera que esto fue muy importante en su formación pues le permitió crear una memoria gustativa que actualmente forma parte de su

identidad. La cocina mexicana es algo que disfruta en todo momento, como la preparación, la degustación y así mismo el poder compartirla.

Una segunda entrevista fue realizada a Lucía Mejía, dueña de una fonda en el mercado de Medellín y cocinera desde los 12 años, quien se considera una cocinera auténtica ya que no prepara sus platillos con medidas o recetas exactas, ella mide “al tanteo” pues sus medidas se basan en la práctica que ha adquirido a través de los años. Nos comentó que ella actualmente no usa el metate pero si el molcajete para la preparación de las salsas, moler pimienta o especias. Además de esto, doña Lucía considera que algo muy importante es la obtención de productos de temporada o frescos pues de lo contrario el sabor del platillo se ve afectado, además menciona que no sería necesaria la moda de las dietas si se utilizaran productos naturales como lo hacían nuestros antepasados, lo cual se asemeja a lo que nos dijo Cristina pues también comentó que los nutriólogos deberían considerar los ingredientes endémicos para la elaboración de dietas.

Otro factor que ella considera importante para el sabor es utilizar en la menor medida de lo posible aparatos eléctricos como la licuadora, que aunque acepta que son eficientes y prácticos, modifican el sazón en los platillos. Respecto a la idea de que los tacos representan la comida nacional, ella piensa que la comida mexicana tiene muchos sabores, tradiciones y ritos. Lo cual resumió diciendo “La comida mexicana es accesible en cuanto los gustos de cada persona gracias a sus variantes”. Doña Lucía define la cocina como “una buena nutrición, un mejor conocimiento y una conservación de nuestras raíces” y que si bien, es bueno investigar nuevas técnicas, lo primordial debe ser la conservación de nuestras tradiciones. Mientras que Cristina opina que es necesario un cambio o transformación de cada arte y la cocina es un arte pero siempre respetando las cocinas tradicionales, como por ejemplo, el chef Enrique Olvera, reconocido por su gran éxito en la cocina mexicana y quien se distingue por la “lucha del consumo de productos locales y naturales, de la mano de los productores de las chinampas, en Xochimilco.” (s.a, 2018) Es decir ha llevado la cocina tradicional al nivel de una profesional.

Finalmente cabe destacar la entrevista a la señora Juana de 85 años, cocinera del Mercado Medellín (si bien actualmente ya no cocina) y quien aprendió empíricamente a cocinar de su madre desde los 7 años. Ocupó herramientas como el molcajete y metate, cocinó con petróleo y carbón. Nos comentó la diferencia de la elaboración de platillos cuando ella cocinaba en contraste a la actualidad, por ejemplo nos comentaba que el arroz se ponía a secar al sol y que también se usaba mucho la manteca como ingrediente. Es importante mencionar que su enseñanza ha sido transmitida a sus hijas y nieta junto con su negocio, lo que podemos llamar una herencia cultural oral. Durante nuestra conversación Juana hace una crítica a la modernidad y facilidad de la obtención y prácticas de alimentos para las nuevas generaciones; por ejemplo, nos menciona la modificación del sabor y picor de los chiles (pasilla, ancho y árbol). Los platillos se ven perdiendo según Juana debido a la refrigeración y falta de frescura de estos mismos, comentario similar al que nos hizo con anterioridad Lucía Mejía.

Es importante mencionar que para ella es importante conservar las prácticas alimentarias tradicionales antes que renovarlas, aunque plantea que es imposible en la actualidad debido a la cadena de producción de los alimentos. Los ingredientes que utiliza en su fonda aún son comprados dentro del mismo mercado.

Entre los platillos que caracterizan su negocio son el mole, los romeritos, bacalao y los chiles en nogada, menciona que son de temporalidad por sus ingredientes y fechas simbólicas y festivas. Debido a la preparación de la comida con herramientas nuevas, para Juana existe mucha facilidad y disminución del trabajo aunque hay cierto rechazo a este tipo de herramientas. Ella menciona que “El toque está en las manos y en la boca”, similar a lo que se nos dijo en otras entrevistas, concluye que mientras exista el gusto y el amor a cocinar, y comer, se obtienen buenos resultados en la cocina.

## **Conclusión:**

En las tres entrevistas pudimos observar las distintas maneras y percepciones de abordar la cocina mexicana, algo en lo cual las tres mujeres entrevistadas concuerdan es en lo crucial de la frescura de los alimentos, pues influye completamente en el sabor del platillo; los paradigmas y estereotipos de lo que significa la comida mexicana internacionalmente e incluso nacionalmente se rompen según los criterios de cada cocinera o chef.

De acuerdo al concepto de multiculturalidad como fue visto en la clase de Estado y Diversidad Cultural, que refiere a las diferentes prácticas, formas y maneras de ser o estar, podemos decir que existen diferentes prácticas dentro de la cocina mexicana dependiendo de la percepción del individuo, en este caso las personas entrevistadas, hablando así de una diversidad de cocinas y por lo tanto de una multiculturalidad.

Estas diversas prácticas forman una identidad, identidad que es parte de la cultura alimentaria del país, entendiendo por cultura alimentaria el “Conjunto de representaciones, creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas, que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura.” (Contreras Jesús 2002 en Fernández Juárez, G. 2008, p. 182) Debemos tomar en cuenta también que a partir de lo visto en las entrevistas la cocina puede ser un medio de la construcción de identidad nacional, sin embargo la identidad individual que se construye no es ni estandarizada ni estática, pues factores como el tiempo, tecnología, la ubicación geográfica, costumbres familiares e incluso la transmisión de conocimientos, afectan a ésta. Estamos entendiendo identidad como definida por Gilberto Giménez, es decir “consiste en en la apropiación distintiva de ciertos repertorios culturales que se encuentran en nuestro entorno social, nuestro grupo, o en nuestra sociedad.” (Giménez, G. (s.f.)



## Bibliografía:

Entrevista realizada a Cristina Hernández de Palacio el día 15 de mayo a las 10:00 am en su residencia.

Entrevista realiza a Lucia Mejia el día 19 de mayo a las 11:30 am en la fonda “Cocina Licha” ubicada en el mercado de Medellín, colonia Roma.

Entrevista Realizada a la Señora Juana el día 19 de mayo a las 12.20 am en la fonda “Cocinas Juanita e Hijos” ubicada en el mercado de Medellín, colonia Roma

Fernández Juárez, G., González González, I., García Ortiz, P. (2008) *La diversidad frente al espejo: salud, interculturalidad y contexto migratorio*. Universidad de Castilla, La Mancha. España REcuperado el 28 de mayo de 2018 a las 22:50 en

[https://books.google.com.mx/books?id=5b0EXDrQqoMC&pg=PA182&lpg=PA182&dq=Conjunto+de+representaciones,+creencias,+conocimientos+y+de+pr%C3%A1cticas+heredadas+y/o+aprendidas,+que+est%C3%A1n+asociadas+a+la+alimentaci%C3%B3n+y+que+son+compartidas+por+los&source=bl&ots=U\\_5pOhNaFV&sig=7dHQ3z\\_kUUnbOOUcxSMMLcZdkAs&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjwYDThK\\_bAhVFmK0KHVD8AyQQ6AEIMTAB#v=onepage&q=Conjunto%20de%20representaciones%2C%20creencias%2C%20conocimientos%20y%20de%20pr%C3%A1cticas%20heredadas%20y%20Fo%20aprendidas%2C%20que%20est%C3%A1n%20asociadas%20a%20la%20alimentaci%C3%B3n%20y%20que%20son%20compartidas%20por%20los&f=false](https://books.google.com.mx/books?id=5b0EXDrQqoMC&pg=PA182&lpg=PA182&dq=Conjunto+de+representaciones,+creencias,+conocimientos+y+de+pr%C3%A1cticas+heredadas+y/o+aprendidas,+que+est%C3%A1n+asociadas+a+la+alimentaci%C3%B3n+y+que+son+compartidas+por+los&source=bl&ots=U_5pOhNaFV&sig=7dHQ3z_kUUnbOOUcxSMMLcZdkAs&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwjwYDThK_bAhVFmK0KHVD8AyQQ6AEIMTAB#v=onepage&q=Conjunto%20de%20representaciones%2C%20creencias%2C%20conocimientos%20y%20de%20pr%C3%A1cticas%20heredadas%20y%20Fo%20aprendidas%2C%20que%20est%C3%A1n%20asociadas%20a%20la%20alimentaci%C3%B3n%20y%20que%20son%20compartidas%20por%20los&f=false)

Gilberto, Giménez (s.f.) *La Cultura Como Identidad Y La Identidad Como Cultura*. Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM. México. Recuperado el 27 de mayo de 2018 en <http://perio.unlp.edu.ar/teorias2/textos/articulos/gimenez.pdf>

Junco Lavín, A, (2001) Unidad 9: El final del Milenio en *Construye historia: de la Antigüedad Clásica a las Independencias Iberoamericanas*. México: Edere

Pérez Izquierdo, Odette, Nazar Beutelspacher, Austreberta, Salvatierra Izaba, Benito, Pérez-Gil Romo, Sara Elena, Rodríguez, Luis, Castillo Burguete, María Teresa, & Mariaca Méndez, Ramón. (2012). Frecuencia del consumo de alimentos industrializados modernos en la dieta habitual de comunidades mayas de Yucatán, México. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 20(39), 155-184. Recuperado en 25 de marzo de 2018, de

[http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572012000100006&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572012000100006&lng=es&tlng=es).

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

s.a (2018) *El chef Enrique Olvera abre un Molino para vender masa, tamales y tortillas en CDMX*. Huffingpost. Recuperado el 24 de mayo de 2018 a las 12:38 pm en:

[https://www.huffingtonpost.com.mx/2018/04/26/chef-enrique-olvera-molino-para-vender-masa-tamales-y-tortillas-cdmx\\_a\\_23421233/](https://www.huffingtonpost.com.mx/2018/04/26/chef-enrique-olvera-molino-para-vender-masa-tamales-y-tortillas-cdmx_a_23421233/)

s.a (2012) *Cristina Hernández Palacio, miembro del Consejo Directivo de la Cultura Gastronómica Mexicana*. Secretaria de Cultura de Sinaloa. Recuperado el 24 de mayo de 2018 a las 12:46 pm en:

[http://www.culturasinaloa.gob.mx/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1113:cristina-hernandez-palacio-miembro-del-consejo-directivo-de-la-cultura-gastronomica-mexicana&catid=2:noticias](http://www.culturasinaloa.gob.mx/index.php?option=com_content&view=article&id=1113:cristina-hernandez-palacio-miembro-del-consejo-directivo-de-la-cultura-gastronomica-mexicana&catid=2:noticias)

s.a (2013) *Cristina H. de Palacios, investigadora gastronómica (conferencia íntegra)*. Animal Gourmet. Video recuperado el 24 de mayo de 2018 a las 12.10 pm en:

<http://www.animalgourmet.com/2013/06/11/cristina-h-de-palacios-la-documentadora-gastronomica-conferencia-integra/>

## Anexo 1: Fotografías



Entrevista a la Señora Lucia Mejía  
afuera de su negocio.  
19 de mayo de 2018



Entrevista a la señora Juana afuera  
de su negocio.  
19 de mayo de 2018