



Guía
Gastronómica
de las
Ciudades
Mexicanas
Patrimonio
Mundial



Guía Gastronómica de las Ciudades Mexicanas Patrimonio Mundial

Créditos

COORDINACIÓN GENERAL

Jorge Ortega González
Luis Alberto Pérez Rodríguez

PARTICIPACIONES ESPECIALES:

INSTITUTO NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA (INAH)

Beatriz Quintanar Hinojosa - Coordinadora Nacional de Difusión
Luz de Lourdes Herbert Pesquera - Directora de Patrimonio Mundial
Francisco Vidargas Acosta - Subdirector de Patrimonio Mundial

ACADEMIA MEXICANA DE GASTRONOMÍA

Laura Caraza Campos

DISEÑO

Paola García Camelo
Hugo López Carvajal



Introducción

La Asociación Nacional de Ciudades Mexicanas del Patrimonio Mundial A. C. fue constituida en 1996 por los alcaldes de las ciudades mexicanas inscritas en la Lista de Patrimonio Mundial de la UNESCO: Campeche, Ciudad de México, Guanajuato, Morelia, Oaxaca, Puebla, Querétaro, San Miguel de Allende, Tlacotalpan, Xochimilco, Zacatecas; así como Durango, San Luis Potosí y San Juan del Río, en su calidad de centros históricos pertenecientes al Itinerario Cultural "Camino Real de Tierra Adentro", con la finalidad de unir esfuerzos encaminados a la conservación, difusión de la riqueza cultural; promoción turística y sobre todo al desarrollo sostenible de sus centros históricos y sus comunidades.

En estos 26 años de vida, a través de una figura asociativa hemos generado un mecanismo exitoso para unir a gobiernos municipales, sector privado, Gobierno Federal y Organismos Internacionales, para impulsar acciones diversas para alcanzar nuestros objetivos.

En esta Guía Gastronómica, se ofrece un viaje culinario desde la Sonda de Campeche hasta los Valles Centrales de Durango, con una recopilación de platillos típicos como una representación de la cocina tradicional de las ciudades mexicanas patrimonio mundial. Tradición, saberes, sabores y aromas que se han legado de generación en generación y seguirán conformando el patrimonio inmaterial de quienes las reciben, construyendo momentos memorables y deliciosas anécdotas gastronómicas.



De patrimonios, entre cocinas

Luz de Lourdes Herbert Pesquera
Francisco Vidargas Acosta

1984 es el año en que México abrió sus puertas al mundo y dio inicio a un proceso de búsqueda, análisis, reflexión y acción, para demostrar que este país multicultural, tiene sitios que vale la pena conservar y compartir con la humanidad. Tres años después, en 1987 el Comité del Patrimonio Mundial inscribió 7 bienes culturales y naturales en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO, entre ellos tres centros urbanos: Ciudad de México y Xochimilco, Centro Histórico de Oaxaca y Monte Albán, y el Centro Histórico de Puebla.

Más adelante se incorporaron la Ciudad Histórica de Guanajuato y minas adyacentes, los centros históricos de Morelia y Zacatecas, la Zona de monumentos históricos de Querétaro, la Ciudad Histórica fortificada de Campeche y la Villa protectora de San Miguel y el Santuario de Jesús Nazareno de Atotonilco. Y finalmente, el itinerario cultural del Camino Real de Tierra Adentro arropó en su trayecto reconocido por el organismo de las Naciones Unidas, a los centros históricos de Lagos de Moreno, San Luis Potosí y Durango, además de los conjuntos históricos de San Juan del Río, Ojuelos, Aguascalientes y Sombretete.

Todos estos lugares con valor universal excepcional, en nuestros días son motivo de andanzas, saberes y tradiciones compartidas, que deben conocerse y valorarse mediante el cruce de diversos campos de estudio y de experiencia vivida, que atiendan tanto a los aspectos materiales como a los inmateriales.

Como señaló años atrás Salvatore Settis, "el futuro de la conservación del patrimonio se juega en las ciudades", tanto en la defensa de su paisaje y medio ambiente, como en la conciencia de sus valores asociados, civiles y sociales. Y en este sentido, el patrimonio se construye, entre otros muchos aspectos, desde los monumentos, pero también desde sus cocinas: los mercados (como el Parián de la Plaza Mayor en la Ciudad

de México y, en nuestros días, el Mercado de La Merced), los refectorios conventuales para el consumo de los alimentos (ejemplo notable, entre muchos, el del convento grande de los franciscanos en Querétaro), restaurantes (la casa de los Condes del Valle de Orizaba, Casa de los Azulejos, desde principios del siglo XX adaptada por los almacenes Sanborns) e innumerables hosterías, donde los alimentos tuvieron y tienen un lugar protagónico y necesario.

La cocina tradicional mexicana, al igual que las ciudades históricas, han tenido siempre una gran capacidad para incorporar influencias, fruto de su singularidad y mestizaje, pero también olores, sabores y colores, como permanente provocación al transeúnte.

Don Alfonso Reyes escribió que "la historia del comer y el beber, entendida como un capítulo de la historia de la civilización (perdón: de las civilizaciones), tiene sin duda sus encantos." En México, entre las ciudades mexicanas del patrimonio mundial, cada una de ellas entabla conocidas disputas por el origen de algunos de sus platillos más representativos: Querétaro, Guanajuato y San Luis Potosí, por las famosas "enchiladas"; el mole de guajolote se reparte entre Puebla y Oaxaca, como "pieza de toque del guisar y el comer".

En las ciudades novohispanas, se conjugaron lo mismo edificaciones religiosas y civiles, que las convirtieron en lugares llenos de contrastes urbanos y naturales. Los ejemplos arquitectónicos testimonian estilos y creaciones emocionales, que encontraron su máxima expresión en catedrales, conventos, ayuntamientos y diversas edificaciones civiles. En cada calle, paso a paso, los nichos, los arcos de cantera, las jambas y las rejas de hierro forjado, además de los patios, corredores, portales y fuentes, todavía nos hacen vibrar y contemplar lo que Francisco de la Maza llamó "uno de los

panoramas más sorprendentes del esfuerzo humano."

"En el principio era el centro", origen de todas las ciudades mexicanas del patrimonio mundial: eje del orden y el desorden, de las tradiciones y las innovaciones, "de la metamorfosis –escribió Carlos Monsiváis sobre la capital del país– de lo viejo y lo nuevo, en un microcosmos sin edad."

El Documento de Nara (1994), señaló que el reto que se debe afrontar, es el de sensibilizarnos en el sentido de que los criterios estrictamente conservacionistas, deben ser abiertos de par en par, dando cabida a otra serie de componentes de la autenticidad de los sitios, como son el emplazamiento, el medio ambiente, el uso social y turístico contemporáneos, pero, sobre todo, las diversas expresiones culturales tangibles e intangibles. Es decir, que los habitantes de las ciudades históricas se reencuentren y apropien de su identidad cultural, de su legado patrimonial y de su historia. En los centros históricos de nuestro país, la memoria, nuestra memoria y nuestras tradiciones, siguen y seguirán siendo interminable depósito vivencial. Y al lado de la arquitectura y los espacios cotidianos, la cocina siempre permanece como uno de los quehaceres humanos más representativos de nuestro país.

Alicia Gironella nos dijo ya hace tiempo, que la cocina mexicana es profundamente original, completa y armoniosa, puesto que su riqueza es inagotable. Cada región, cada estado, cada ciudad resguarda especialidades, productos típicos y recetas propias "que matizan y corroboran una realidad múltiple, peculiar y suculenta."

La perspectiva histórica de la cocina tradicional en nuestro país, va desde los trabajos arqueológicos y antropológicos de la vida prehispánica, hasta los ahora etnohistoriadores e historiadores regionales que han investigado la gastronomía de la época virreinal hasta nuestros días, pasando por los temas del siglo XIX. A enriquecer el conocimiento gastronómico han contribuido, desde los primeros conquistadores del Nuevo Mundo, los cronistas, las órdenes

religiosas, los naturalistas y viajeros extranjeros, hasta los escritores costumbristas e investigadores contemporáneos, sin olvidar desde luego, los maravillosos recetarios de conventos, haciendas, mesones, casas familiares y fondas.

Y en el siglo XX, resultan fundamentales los textos de Manuel Toussaint, Salvador Novo, Diana Kennedy, Manuel Carrera Stampa, Teresa Castelló Yturbide, Luis González y González, Marita Martínez del Río de Redo y Cristina Barros, además del grupo del Círculo Mexicano de Arte Culinario en torno a Guadalupe Pérez San Vicente (entre ellas y ellos Martha Chapa, Patricia Quintana, Ana María Vásquez Colmenares, Lula Bertrán y María Orsini, además de Jorge D'Angeli, Paco Ignacio Taibo I y Luis Marcet).

Todos ellos, junto con otros esfuerzos institucionales de investigación, como el impulsado por Guillermo Bonfil Batalla desde el Museo Nacional de Culturas Populares, que incorporó a las comunidades y a los antropólogos en torno a la recuperación de recetarios y monografías sobre el maíz, el chile y los frutos del mar, contribuyeron de una u otra manera, a la construcción años después, de la candidatura que consolidaron Gloria López Morales y Sol Rubín de la Borbolla (magnífica "recolectora" de recetarios, saberes y oficios tradicionales), para la inscripción en 2010, de la "Cocina tradicional mexicana; una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán", en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, también de la UNESCO, como modelo cultural completo de actividades agrarias, rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales.

Si en el año 2013 preveíamos desde la Dirección de Patrimonio Mundial del Instituto Nacional de Antropología e Historia, que la relación entre las convenciones culturales de la UNESCO de 1972 (patrimonio mundial) y 2003 (patrimonio cultural inmaterial de la humanidad), sería cada vez más intensa, con base a la evolución progresiva del patrimonio, que nos ha llevado a

una más amplia comprensión e inclusión de sus componentes y atributos materiales e inmateriales, casi diez años después podemos hablar de una indisoluble asociación entre ambas.

Hoy en día, las vivencias culinarias nos permiten, en las ciudades mexicanas del patrimonio mundial, esclarecer las características y singularidades culturales, pero también la estrecha relación entre las sociedades. En todas ellas, los mercados, los tianguis y las mesas, nos ofrecen diversidad de artículos gastronómicos de cada región que se emplean en las cocinas familiares. Predomina siempre la cultura en torno al maíz, los innumerables tipos de chiles y el frijol.

Así, en la Ciudad de México los tacos de plaza "con tortillas fresquecitas" rellenas de nopales, cebolla, aguacate y cilantro, además de las quesadillas de flor de calabaza, de papa con chorizo o simplemente queso; en Tlacotalpan las gorditas de frijol, los pescados y mariscos (camarones de agua dulce) y los tacos de carne deshebrada; en Campeche el pan de cazón, los joroques y el obligado poc chuc, además del tradicional frijol con puerco; Oaxaca con sus cocinas mixteca y zapoteca, con los tamales de frijol en hojas de aguacate y de maíz, el totemoxtle, los chiles de agua, las tostadas con chorizo, los encurtidos, los metates, molcajetes y ollas panzonas, además de las empanadas de natilla, las tlayudas barnizadas con chile ajo de tomatillo y chile pasilla, los quelites al vapor, y claro está, alguno de los siete moles de los Valles de Oaxaca, junto con los diversos mezcales, fruto de diversidad de agaves, con su destilación en ollas de barro o alambiques de cobre; los barrocos e independentistas platillos de Puebla: chiles en nogada, chalupas de salsa verde o roja, chilaquiles de cazuela, sopa de hongos, camotes y dulces encurtidos.

Michoacán y su comida tarasca y purépecha: uchepos, charales, pescados rebozados y corundas, además de las enchiladas de plaza, junto con los ates y el chocolate con agua; en Guanajuato y Querétaro, que comparten parecidos manjares, como los nopales cocidos en penca, las tostadas de pata, las enchiladas "queretanas", las

guacamayas, los tamales de ceniza y el helado de guamiche, sin olvidar en San Miguel de Allende el fiambre de Día de Muertos y los delicados tumbagones; en Zacatecas el asado de boda, las melcochas, las cocadas, la miel de tuna, los dulces de camote, biznaga, chilacayote y calabaza, además del mezcal de Huitzila; y finalmente en San Luis Potosí las cocinas tének (sopas de maza combinadas con verduras, los mondongos y chilpacholes), nahua (el zachuil y el patlache) y pame (chinchas de mezquite, el armadillo y la tuza fritos y el caldo de zopilote, además de la miel de azahar de naranjo y mezquite).

La mesa, nos dice Miguel Fernández Félix, es siempre punto de encuentro, "lugar donde las artes, los alimentos y las costumbres del país y del mundo confluyen y se mezclan para producir sinfonías universales con acordes domésticos."

La Declaración de San Antonio (1995), del Consejo Internacional de Monumentos y Sitios (ICOMOS), dejó en claro que las culturas y el patrimonio cultural de las Américas son distintos de los de otras partes del mundo, por construir expresiones únicas, trascendiendo periodos históricos y permaneciendo en la base de la nacionalidad de los países. La grandeza de México, de sus sitios del patrimonio mundial, es que su pasado y sus tradiciones siempre están vivas. A la comunidad –advirtió Teodoro González de León– "le toca defender su ciudad y sus valores colectivos."

Celebramos esta publicación, iniciativa de la Asociación Nacional de Ciudades Mexicanas del Patrimonio Mundial, A.C., cuyos esfuerzos han sido acompañados desde 2001 por el INAH, a través de la Dirección de Patrimonio Mundial.









La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares.

UNESCO



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



INAH



Ciudades Mexicanas
PATRIMONIO MUNDIAL