

Recepción / Received: 12 de enero de 2023  
Aprobación / Approved: 11 de abril de 2023



# EL IMAGINARIO GASTRONÓMICO DE MÉXICO, UNA CONSTRUCCIÓN DEL SIGLO XVI

*The Gastronomic Imaginary of Mexico, a 16th century construction*

Alfonso Zepeda Arce<sup>a</sup> Lorena Trinidad Medina Esparza<sup>b</sup> Ángeles Huízar Sánchez<sup>c</sup>

<sup>a</sup> Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de la Costa Sur., Autlán de Navarro, Jalisco México.

[alfonso.zepeda@academicos.udg.mx](mailto:alfonso.zepeda@academicos.udg.mx)

<sup>b</sup> Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de la Costa Sur., Autlán de Navarro, Jalisco México.

[lorena.medina@academicos.udg.mx](mailto:lorena.medina@academicos.udg.mx)

<sup>c</sup> Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de la Costa Sur., Autlán de Navarro, Jalisco México.

[delosangeles.huizar@academicos.udg.mx](mailto:delosangeles.huizar@academicos.udg.mx)

## Resumen

La cultura establece lo comestible y lo no comestible, cómo debe ser su preparación y la manera de degustar, además, define con quién se debe compartir. Pocas cosas definen con tanta claridad el ser profundo de cualquier comunidad humana como lo que cocinan y comen, por lo tanto, la cocina como signo, es un factor esencial del discurso transcultural entre los pueblos. Uno de los mayores flujos de intercambio cultural sucedió en las cocinas, las cuales fueron espacios decisivos que permitieron concretar nuestra identidad nacional. Los imaginarios permiten a los sujetos pertenecientes a una sociedad distinguir su propio mundo del de los otros, otorgándoles una capacidad de alteridad que los identifica y les permite diferenciarse de otros grupos sociales o de otras épocas, y considerando la gastronomía como un elemento más de distinción y alteridad, que identifica y marca una diferencia de otros grupos sociales. La construcción del imaginario gastronómico mexicano inicia en el siglo XVI con el descubrimiento y conquista del nuevo mundo, en un primer momento los alimentos, cultivos, formas, mitos y creencias e imaginarios que acompañaron a los españoles se incorporan (como todo proceso de conquista y adaptación) a los hábitos alimenticios y cosmovisión del México prehispánico, creándose un rico y complejo mestizaje, a este se incorporan las costumbres, los imaginarios y la cultura de los esclavos negros que acompañaron a los españoles. Sumándose la herencia recibida de Asia, gracias a los 250 años del intercambio comercial, cultural y de personas, provocados por el Galeón de Manila, la suma de estas cuatro raíces, de estos cuatro imaginarios, donde cada uno aportó junto con sus

## ▼ Autor para la correspondencia

[alfonso.zepeda@academicos.udg.mx](mailto:alfonso.zepeda@academicos.udg.mx)

alimentos, cultivos y técnicas culinarias, formas y modos que al estar en un mismo espacio da como resultado la gastronomía mexicana, el propósito del presente trabajo es analizar la construcción de la gastronomía mexicana desde el paradigma de los imaginarios mediante la investigación planteada desde el carácter descriptivo, transversal y mixto, considerando el proceso de cambios e incorporación de nuevos imaginarios que dan forma al imaginario gastronómico mexicano.

**Palabras Clave:** Construcción; imaginarios; México; gastronomía; siglo XVI.

### Summary

Culture establishes what is edible from what is inedible, how it should be prepared and how to taste it, in addition, it defines who it should be shared with. Few things define the deep being of any human community with as much clarity as what they cook and eat, therefore, cooking as a sign is an essential factor in the transcultural discourse between peoples. One of the largest flows of cultural exchange happened in the kitchens, which were decisive spaces that allowed us to concretize our national identity. Imaginaries allow subjects belonging to a society to distinguish their own world from that of others, giving them a capacity for otherness that identifies them and allows them to differentiate themselves from other social groups or from other times, and considering gastronomy as one more element of distinction. and alterity, which identifies and marks a difference from other social groups. The construction of the Mexican gastronomic imaginary began in the 16th century with the discovery and conquest of the New World. At first, the foods, crops, shapes, myths, beliefs, and imaginaries that accompanied the Spanish were incorporated (like any process of conquest and adaptation) to the eating habits and worldview of pre-Hispanic Mexico, creating a rich and complex miscegenation, to which the customs, imaginaries and culture of the black slaves who accompanied the Spaniards are incorporated. Adding the inheritance received from Asia, thanks to the 250 years of commercial, cultural and people exchange, caused by the Manila Galleon, the sum of these four roots, of these four imaginaries, where each one contributed along with their food, crops and culinary techniques, shapes and modes that, being in the same space, results in Mexican gastronomy, the purpose of this work is to analyze the construction of Mexican gastronomy from the paradigm of imaginaries through research raised from the descriptive nature, transversal and mixed, considering the process of changes and incorporation of new imaginaries that shape the Mexican gastronomic imaginary.

**Keywords:** Construction; imaginary; México; gastronomy; century XVI.

## Introducción

El ser humano a través del tiempo ha recurrido para su alimentación a diversas especies de animales y plantas, de estas últimas, algunas de ellas han sido domesticadas. Las migraciones, el descubrimiento y conquista de nuevos territorios, así como la actividad comercial, han colaborado a la dispersión intencionada y no, de especies vegetales (Pacheco, 2009). La elección de determinado cultivo en detrimento de otro, han sido definidos por diversos

factores, entre ellos; el azar, el valor económico, así como las condiciones políticas y sociales reinantes de cada época, además de los diversos contextos en que se desarrollan las culturas dominantes. “De todos los animales que habitan el planeta, es de la humanidad, de la que se puede decir más convincentemente que no posee una dieta natural” (Mintz, 2018, p. 227). La cultura establece lo comestible y lo no comestible, cómo debe ser su preparación y la manera de degustar, además, define con quién se debe compartir. Los elementos

del sistema alimentario de determinada sociedad dependen de: la tecnología (las herramientas y recursos para extraerles del medio); del sistema social (los modos de organización para la extracción, el sustento de la población), y de la Ideología (conjunto de creencias, ideas y actitudes acerca de ellos mismos, del mundo que les rodea y de lo que se encuentra más allá) (Armelagos, 2018, p. 108). Diana Kennedy (2012, citado en Martínez, 2013, p. 7) menciona que “pocas cosas definen con tanta claridad el ser profundo de cualquier comunidad humana como lo que cocinan y comen”. Douglas, (1979, p. 145) indica que la “elección de alimentos es sin duda, de todas las actividades humanas, la que cabalga de manera más desconcertante entre la naturaleza y la cultura”, el objetivo del presente documento es analizar la construcción de la gastronomía mexicana desde el paradigma de los imaginarios a partir de la llegada de los españoles en el siglo XVI.

Las diferencias gastronómicas entre cada cultura se presentan básicamente en cuatro puntos esenciales; 1.- los alimentos, que son seleccionados del medio en el que habita la población, 2.- la forma de prepararlos, 3.- el principio del sabor y 4.- las reglas y ritos al comer (Armelagos, 2018), por tales razones la cocina “como signo, es un factor esencial del discurso transcultural entre los pueblos” (Scott, 2018, p. 145).

Entre otros elementos que motivaron el descubrimiento del Nuevo Mundo fue la necesidad creciente de Europa por las especias, ante el cierre de las vías comerciales a la India y sus especias debido a la conquista de Asia Menor por los turcos otomanos, se presenta la imperiosa urgencia de encontrar nuevas rutas comerciales hacia las especias (Armelagos, 2018). El descubrimiento del nuevo mundo significó no solo la recomposición del Imago Mundi, sino un quebranto y un cambio paradigmático de la realidad de aquellos días, la magnitud de tal hecho fue calificado y descrito por el Clérigo e historiógrafo Francisco López de Gómara (1554, p. 9) como “El descubrimiento de las Indias Occidentales fue la mayor cosa desde la creación de mundo, sacando la encarnación y muerte del

que lo creó”. A partir de este momento se gestaron transformaciones radicales en la geografía, la alimentación, en los imaginarios reinantes, en el asentimiento de nuevos planteamientos, pero, sobre todo, en la mente de aquellos seres humanos para discernir y admitir la perspectiva diferente del mundo y de sí mismos. “Los procesos globalizadores siempre despiertan reacciones contradictorias y complejas” (Vallejo, 2021, p. 266). En este contexto el descubrimiento del nuevo mundo permitió “el intercambio de alimentos, transformando social y económicamente al Viejo Mundo” (Armelagos, 2018, p. 108), los alimentos llegados del Nuevo Mundo provocaron que en Europa, Asia y África surgiera lo que algunos autores llaman el surgimiento de la población moderna. Sus efectos se presenciaron al paso del tiempo, en pueblos culturalmente distantes y diferentes, debido a que antes del descubrimiento del Nuevo Mundo y su conquista, era impensable la posibilidad de que de forma masiva alimentos básicos tendrían la posibilidad de trasladarse a miles de kilómetros para llegar a sus consumidores finales, si bien, es cierto que ya existían algunos casos de productos o alimentos que recorrían distancias considerables en varias partes del mundo, tal privilegio solo estaba reservado a unos cuantos, que por lo general se centraba en los gobernantes o poderosos (Mintz, 2018), esta posibilidad, convertida ahora en una realidad, cambiaría el imaginario en diversas formas y áreas de la vida, destacando las afectaciones al comercio e iniciando los primeros pasos de lo que algunos autores llaman la globalización temprana, destacando los impactos que afectaron directamente en el imaginario de la gastronomía.

El presente trabajo tomó como punto de arranque los cambios generados a partir del descubrimiento y conquista del Nuevo Mundo en el siglo XVI, brindando una mirada a la gestación del imaginario gastronómico de México, iniciado por el intercambio de plantas, animales, alimentos y modos de preparación, lo cual sentó las bases que permitieron su nacimiento y desarrollo hasta alcanzar el reconocimiento como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, otorgado en 2010 por la Organización de las Naciones Unidas

para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). Teniendo como objetivo analizar la construcción de la gastronomía mexicana a partir de la llegada de los españoles, desde el paradigma de los imaginarios, además, de aportar elementos que abonen a la discusión sobre los cimientos que construyeron el imaginario gastronómico mexicano, ya que uno de los mayores flujos de intercambio cultural sucedió en las cocinas, que de acuerdo a Bayardo (2014), fueron espacios decisivos que permitieron concretar nuestra identidad nacional y destacar que muchos de los alimentos precolombinos aún están presentes en las cocinas y mesas mexicanas demostrando su enraizamiento social y la profundidad de los imaginarios en torno a ellos.

De esta forma, el imaginario gastronómico mexicano se fortalece, cumpliendo los tres supuestos establecidos por Taylor (2006), se manifiesta a través de imágenes, historias y leyendas, en segundo término, lo comparte un amplio grupo de personas que lo convierte en una concepción colectiva brindándole legitimidad, y tercero, lo integra a las prácticas sociales colectivas.

Con el transcurrir del tiempo se diluye el origen de dichas prácticas, pero estas quedan arraigadas en el imaginario social y se transmiten a las siguientes generaciones, como en el caso de la gastronomía mexicana, donde difícilmente el común de las personas conoce el origen de los productos que la conforman y le otorgan esas características que la definen y en las que se sustenta parte importante de la cultura e identidad mexicana.

Es importante señalar que las especias, en principio, desarrollaron una función práctica para la conservación de los alimentos, además de proporcionar un buen gusto a los platillos, ya que en muchas ocasiones la preparación de los mismos se realizaba con alimentos no muy frescos (época que por obvias razones la transportación de alimentos no era rápida y no existía refrigeradores para su conservación) de ahí el papel fundamental de la sal (considerada otra especie por aquellos días) para la conservación de alimentos y las otras especias en su mayoría de origen vegetal, que su producción

provenía de Asia del Sur y Sureste (Cervera, 2015). Como lo señala Domingo (2018, p. 18) en la “Edad Media, el uso de las especias hizo la diferencia de la cocina de la Corte y la del pueblo”.

Entre las múltiples consecuencias que acompañaron al descubrimiento de América, fue el intercambio de germoplasma (recursos genéticos), considerado uno de los factores más importantes en la historia, ya que tendió un puente tripartito de macrocosmos ecológicos, de cosmovisiones y por ende de cultura, historia y tradiciones diferentes (imaginarios) (FAO, 1992). Crosby (1972, p. 66) señala que tal acontecimiento significó “la más grande revolución biológica desde el fin del Pleistoceno”. Los intercambios colombinos dieron como consecuencia en la gastronomía modificaciones que afectaron la adaptación biocultural de la población (Armelagos, 2018).

El primer caso documentado de intercambio gastronómico entre Europa y América se registra ante el incidente de la Santa María, que obligó a dejar a sus tripulantes en tierra y dejarles una considerable cantidad de pan bizcocho y vino (Colón, 1986) forzando a Colón a cargar yuca (*Manihot esculenta* Crantz) en las otras carabelas para el viaje de regreso (Scott, 2018).

En este sentido, algunas investigaciones antropológicas hacen énfasis en que la producción y consumo de alimentos responde a patrones culturales que contribuyen a la constitución de la identidad colectiva (Levi-Strauss, 1958; Fischler, 1979; Alvarez y Pinotti 2000; Aguirre, 2004).

Por otra parte, si abordamos los imaginarios y les entendemos bajo el esquema de Castoriadis (1985, pp. 179-181), los imaginarios permiten a los sujetos pertenecientes a una sociedad distinguir su propio mundo del de los otros, otorgándoles una capacidad de alteridad que los identifica y les permite diferenciarse de otros grupos sociales o de otras épocas, y considerando la gastronomía como un elemento más de distinción y alteridad, que identifica y marca una diferencia de otros grupos sociales.

## Metodología

La investigación planteada es de carácter descriptivo, transversal y mixto. Descriptivo dado que se pretende la caracterización de las condiciones y características de la construcción del imaginario de la gastronomía en México; es transversal porque el estudio realiza una revisión histórica de los acontecimientos acaecidos desde la llegada de los españoles; el cambio y adaptación de imaginarios aportado por cada raíz hasta la conformación del imaginario gastronómico mexicano, y es mixta porque trabaja sobre los enfoques cuantitativo y cualitativo para alcanzar su nivel explicativo.

### 1. Imaginarios: magma de significados y su influencia en la identidad

Claude Lévi- Strauss (1964) concebía a la práctica alimentaria como un sistema de exclusiones e inclusiones impuestas por la cultura. Los alimentos y sus prácticas proporcionan un sentido de contigüidad y continuidad entre el yo y el mundo, el individuo y la sociedad y entre el microcosmos y el macrocosmos (Fischler, 1995). Comer es parte del relato evolutivo debido a los cambios de nuestras prácticas alimentarias fisiológicas y genéticas (Allen, 2012).

Barreiro (2016, citado en Astudillo, 2022, p. 88) señala de la posibilidad de “un abordaje histórico-social del patrimonio cultural como una proyección identitaria, territorial y cultural localizada en las subjetividades colectivas y constantemente manifestada en representaciones” que puede rastrearse a partir de los imaginarios, ya que estos, se pueden entender como “esa base social que encierra las representaciones de la realidad, construyendo tanto un modo de ver el mundo, como una vida en común, proporcionando referencias que se encuentran en la vivencia social” (Randazzo, 2012, p 77).

La función de los imaginarios es la de permitir percibir, explicar e intervenir sobre referencias semejantes de percepción (espaciales, temporales,

geográficas, históricas, culturales, religiosas, etc.) y de intervención (estrategias, programas, políticas, tácticas, aprendizajes, etc.) (Randazzo, 2012, p. 79).

Los imaginarios son un concepto clave en la interpretación de la producción de creencias e imágenes colectivas (Henríquez, 2016), son procesos de creación de sentido y significado socialmente compartidos (Baeza, 2008; Gaonkar, 2002).

La producción social de sentido es el lugar natural del imaginario (Castoriadis, 1975), por su parte, Pintos (2014, p. 6) propone una definición teórica y operativa de los imaginarios sociales definiéndolos como “esquemas construidos socialmente, que orientan nuestra percepción, y permiten nuestra explicación, hacen posible nuestra intervención, en lo que diferentes sistemas sociales han tenido como realidad”.

Por su parte, Marx y Engels (1974) señalan que los imaginarios funcionan igual que una creencia, es decir, operan de una manera axiomática. Castoriadis (1985) al referirse al concepto de imaginario social, lo especifica: como ese magma de significaciones imaginarias sociales. Arias (2014, p. 81) por su parte señala que es una forma de concebir el mundo, “propio de una sociedad en particular y de un momento histórico” que media y regula las prácticas, los deseos, los discursos y el sentir de una sociedad, su interpretación se constituye en su identidad y es integrada por una serie de significaciones, lo que Castoriadis (1985) titula “magma de significaciones”, de ahí que postulemos una relación directa entre gastronomía e imaginarios y que la gastronomía sea un claro reflejo y expresión de los imaginarios.

Rojas (2006) destaca que, si el imaginario tiene efectos significativos en campos que van de la religión a la política y hasta el mercado, es porque nos mueve mediante la seducción simbólica y que esta desempeña un papel importante en la geopolítica.

Bajo este contexto, es necesario reafirmar que “la comida no solo es el conjunto de compuestos

comestibles, es uno de los ejes que concentra a los grupos sociales” (Márquez y Navarro, 2010, p.1). El acto de la alimentación es el inicio del aprendizaje social del ser humano, para entender las diferentes ideologías en los significados de los alimentos es necesario mirar las preferencias o rechazos que generan los alimentos en cada cultura o en cada ser humano, estas a su vez crean manifestaciones culturales bautizadas como imaginarios (Arias, 2014). Por otra parte, Banchs, Guevara y Astorga (2007) señalan que es “cualquier forma de organización social y la manera de vivir en ella, han sido un producto de la imaginación humana; ha conformado un imaginario, que se expresa en instituciones y que da coherencia al conjunto humano que lo comparte como sociedad (Banchs et al, 2007 citados en Girola, 2012, p. 414) así como las reglas de producción de las instituciones, reglas de lo permitido y lo prohibido, de lo lícito y lo ilícito, de las maneras de producir y reproducir la vida material” (Castoriadis, 1985, p. 331).

A modo de ejemplo, el imaginario de América plasmado en las representaciones alegóricas en el arte europeo fue a través de una mujer de dimensiones abundantes, armada de un rebosante cuerno de la abundancia repleto de frutas y verduras (Honour, 1975), otro ejemplo es que cuando se quería una receta bien lograda era representada en “forma de caldero u olla, donde los ingredientes y saberes autóctonos se combinan, sin esfuerzo ni mediación, con otros productos y técnicas venidos de lejos. El resultado es un producto superior a cualquiera de las partes que la integran” (Bak-Geller y Mata, 2020, p. 69).

Los estudios críticos se han acercado el patrimonio como una práctica discursiva (Harrison, 2013; Smith, 2006) o parte de la memoria social colectiva (Hall, 2004), ya que el patrimonio implica “procesos de creación de sentido y de representación” (Smith, 2011, p. 45).

## **Nacimiento de una nueva gastronomía: de la combinación de alimentos a la combinación de significados**

A pesar de que los españoles realizaron varias iniciativas para modificar el uso de los alimentos en las poblaciones, restringiendo y prohibiendo el cultivo de varias especies de plantas nativas como el amaranto y la espirulina e imponiendo el cultivo del trigo, lograron en cierta medida afectar y disminuir la dieta de los precolombinos (Furts, 1978). No obstante, es pertinente señalar que “los hábitos en materia de la alimentación ofrecen una resistencia al cambio y permanecen por largos períodos de tiempo” (Armelaños, 2018, p. 108).

Según De´Ángeli comenta que:

La cocina mexicana es asombrosamente localista, sentimental y familiar, además de casera y femenina, es poco ortodoxa y carente de recetas porque confía en la sabiduría heredada, por considerarse una obsesión de los ricos, un fastidioso elemento esclavizante y limitante... cuando lo que cuenta es la sazón, los ingredientes medidos a ojo y sopesados con la mano, además, el alimento cocinado dependía de los productos de la caza, de las plantas disponibles y el acceso al fuego, en resumen una cocina de adaptación a las circunstancias, sin medidas fijas (De´Ángeli, 2003, p. 176).

El imaginario gastronómico mexicano posee, como uno de sus principios básicos del sabor, la mezcla de tomates y chiles, como ingredientes esenciales de muchos platillos, estos se mezclan en una gran gama de “salsas, guarniciones, sopas y guisados” (Armelaños, 2018, p. 118), asimismo, es de resaltar el predominio del uso y consumo del maíz y el frijol presentes en todo el territorio, en diferentes presentaciones y modalidades. Además, es necesario considerar la coexistencia de un sinnúmero de imaginarios gastronómicos regionales, con elementos y características propias, siendo válido hablar de un imaginario gastronómico mexicano e imaginarios gastronómicos regionales (Bancomext, 2018).

Salvador Novo (1973) describe un imaginario poético resultado del proceso y el encuentro de estos mundos, de estas culturas y la mezcla de ingredientes, señalando que completada la conquista inicia un tiempo de ajustes, de transferencia mutua, el maíz, chile, tomate, frijol, pavos, cacao, quelites, se ofrecen bajo la nueva dualidad creadora Ometecuthtli, Omecíhuatl asumen la representación femenina, la parte vencida y pasiva. “La llegada del arroz, el trigo, el ganado (vacas, cerdos y ovejas) leche, queso, aceite, ajos, vino, vinagre y azúcar en la dualidad representan la parte masculina”, el producto de dicha unión ha sido abundante y prolífica, creando combinaciones perfectas; el piloncillo y la leche se llevarían con atoles y cacao, la tortilla al combinarse y sumergirse en el aceite y al ser espolvoreada de chorizo darían paso a los sopas, infladas, gorditas, totopos, papadzules, chilaquiles, garnachas, huaraches, chalupas, molotes, tlayudas, tlacoyos, pellizcadas, tostadas, memelas, bocoles, tacos y enchiladas, entre otros; muchos de ellos verán con buenos ojos la breve caricia de la crema y el queso por encima, además de darse un baño de salsa mezcla de tomates y chiles, asimismo, los frijoles ya no estarían solos jamás en su caldo, al freírlos junto con pedazos de chile y cebolla encontrarán un sabor único y delicioso, los tamales invitarán a unírseles a la manteca para ser mezclados y cobijados con las hojas de elote para volverse esponjosos. Las quesadillas verían la luz de la unión del maíz y el queso, también sus primas, las empanadas que se coronaron con la flor de calabaza y con el epazotl, en otros casos invitarán a las papas, al chicharrón o a las rajadas y todo tipo de guisos. Una sublime expresión del éxtasis del mestizaje gastronómico son los chiles; se rellenarían de picadillo, de queso, acompañados de pasas, almendras y acitrones, serán capeados en huevo batido y luego fritos para darse un baño en salsa de tomate con toque de clavo y azúcar.

En los diversos conventos, con amor y paciencia en las manos de las religiosas, se concebirá muchas de las delicias de la gastronomía y forjarían paso a paso el imaginario gastronómico mexicano, de ellos se pueden destacar las preparaciones barrocas como el mole y los chiles en nogada, los

encacahuatados y adobos; tingas y entomatados; pepianes y almendrados (Bancomext, 2018). Sin olvidar que otros frentes estaban abiertos como las haciendas distribuidas por todo el país, donde las manos de indígenas y de esclavas realizaban magia mezclando alimentos e inventando nuevos sabores e imaginarios gastronómicos. Los mercados asumirán un rol importante como fuentes permanentes de creación culinaria, sin omitir que, en los hogares, donde las abuelas y las madres son las eternas guardianas de nuestra cocina, de sus recetas y de los secretos culinarios heredados de generación en generación.

Son innegables los aportes de mujeres y hombres de culturas africanas que fueron trasladados al Nuevo Mundo de manera obligada, que llegaron por “miles y trajeron consigo sus cosmovisiones, sus imaginarios, sus usos culinarios, bailes y cantos, vestimentas, ceremonias y medicinas tradicionales” (Velázquez & Iturralde, 2012 p. 56). La tercera raíz se hace presente a través de su legado y de su presencia. África también realizó su aporte a la alimentación con productos con más de “cien especies vegetales y frutos”, destacando el mijo perla (*Pennisetum glaucum*), el sorgo (*Sorghum Moench*), el café, la sandía (*Citrullus lanatus*, Thunb.), la okra o quimbombó (*abelmoschus esculentus* L.), la flor de Jamaica (*Hibiscus sabdariffa* L.), (Velázquez & Iturralde, 2012 p. 57-58) y demás prácticas culturales que permearon, se mezclaron y se fundieron con las otras. Al respecto de las técnicas culinarias se les atribuye el uso de las hojas de plátano para elaborar coccciones, el gusto por el plátano en cualquiera de sus puntos de maduración y preparaciones (Bayardo, 2014), tales como el Mogo Mogo o Machuco (plátano verde machacado) o la realización de las tortitas de yuca (López, 2015). Algunos autores señalan que el consumo de las tripas, el menudo, la moronga, obedece a que muchos de los dueños de las haciendas les daban aquellas partes de los animales, que ellos no consumían y que despreciaban, de allí que las vísceras, cabezas y patas fueran el común (Estrada, 2020), también se les atribuye la mezcla del arroz con frijoles (Durán, 2008; Vázquez, 2020).

Más tarde se incorporarán los saberes, imaginarios, alimentos e ingredientes que vendrán a enriquecer las combinaciones y sabores integrándose al imaginario gastronómico mexicano a través del intenso intercambio comercial y cultural provocado por el Galeón de Manila, entre ellos se destacan platillos como el guinatán (pescado frito bañado en adobo de chile guajillo y leche de coco), este es típico de la gastronomía del estado de Guerrero; la tuba, bebida fermentada que se extrae a través de tronco de las palmas de coco, dicha bebida es típica del estado de Colima y las zonas costeras del centro del Pacífico mexicano y por supuesto de su ciudad natal Manila, Filipinas (Machuca, 2016).

Mención especial merece el mole considerado por muchos autores como el clímax de nuestro mestizaje y fusión de imaginarios, en él, se mezclan y juntan los elementos aportados por cada cultura, la parte indígena aportó el guajolote, diversos chiles, chocolate, jitomate, tortilla de maíz asada; la parte española aporta la cebolla, ajo, galleta de trigo, azúcar, nueces y manteca de cerdo; Asia pone sobre la mesa la canela, pimienta, el clavo, el ajonjolí o sésamo, los cuales dieron forma a un platillo muestra de la mezcla de ingredientes (Bancomext, 2018).

## 2. Los cultivos prehispánicos, sus nombres, sus rituales

Las culturas indígenas desarrollaron en la milpa (agrosistema) la posibilidad de establecer las plantas que hicieron posible una dieta equilibrada, además de producir maíz (*Zea mays* L.) le acompañaba la calabaza (*Curcubita* L.), el frijol (*Phaseolus vulgaris* L.), el chile (*Capsicum* L.) y quelites (*Amaranthus* L.) (nombre genérico y varía el tipo según cada región), además de insectos ricos en proteína (Barros y Buenrostro, 2002) y se habían domesticado guajolotes (*Meleagris* L.) (pavos de monte). En Mesoamérica existía una rica biodiversidad y se encontraban especies desconocidas en el viejo mundo tales como: maíz, frijol, cacao (*Theobroma cacao* L.), cacahuete (*Arachis hypogea* L.), jitomate (*Solanum*

*Lycopersicum* L.), chile, papa (*Solanum tuberosum* L.), camote (*Ipomoea batatas* L.), tabaco (*Nicotiana tabacum* L.), chicle hule (*Manilkara zapota* L.), palo de tinte (*Haematoxylum campechianum* L.), grana o cochinilla (*Dactylopius coccus*) y una variedad importante de plantas medicinales (Caso, 1946), el comercio se realizaba con diversas provincias de Mesoamérica entre ellas se comerciaba la papa (*Solanum tuberosum* L.) y cacao (Pacheco, 2009).

El maíz es un imaginario complejo en sí mismo, es el alimento principal de los pobladores de estas tierras, utilizado como moneda, es un elemento de identidad y unidad cultural en el Nuevo Mundo (Iturriaga, 2018), siendo la base de cocidos o sancochos cocinado con el grano entero, hervido en agua y acompañado de aves, carnes con verduras. Además del registro de una serie de bebidas (atoles, puchas o mazmorras) (González & Reyes, 2014). De acuerdo con el libro sagrado de los mayas, El Popol Vuh (Anónimo, 1984) señala que el hombre es creado a base de maíz, por lo tanto, es el sustento primordial del cuerpo y del espíritu.

En aquellos días se contaba con un menú de comidas de uso diario y otro de comidas ceremoniales, por lo que se “tenía una justa dimensión, ya fuera en el mundo profano o en el mundo divino, en las fiestas se preparaban platillos especiales y muy elaborados como el pozole”, sus técnicas culinarias se concentraban en asar directo al fuego, sobre un comal, hervir agua o cocer al vapor, y el uso de horno subterráneo para la barbacoa (Bancomext, 2018, p. 7). Por otra parte, es importante resaltar que en muchas de las culturas precolombinas y en particular de los Aztecas, el imaginario del fuego y su profundidad como elemento de suma importancia, de acuerdo con Leander (1972) el centro de la casa y del hogar se encontraba dónde estaba el fuego. Este no solo como herramienta para cocinar los alimentos, sino el fuego como vida, como renovación de ella y la calidez que transmite tanto en lo literal como en lo figurado (Márquez y Navarro, 2010).

Las especies vegetales como los guajes y las calabazas proporcionaron los primeros utensilios de la cocina,

permitiendo almacenar y transportar el agua, las calabazas huecas servían para almacenar alimentos y cortadas hacían de platos. Objetos que más tarde fueron sustituidos por piezas elaboradas a base de barro cocido con forma de tazas, platos, cazuelas, comales y jarros. Los tules y carrizos de las lagunas brindaron la materia prima para la elaboración de cestas y canastas para transportar y almacenar alimentos y la madera de los árboles se aprovechaba para hacer bateas para la cocina y el tradicional molinillo para espumar el chocolate (García, 2006). A estos utensilios se sumaron los metates y molcajetes elaborados con piedra porosa que servían para moler el maíz y preparar otros alimentos; elementos que siguen vigentes y forman parte del imaginario popular y de la cocina mexicana.

Otro de los cultivos más significativos se encontraba en el amaranto (*Amaranthus spp.*) el cual, era un ingrediente común en la gastronomía indígena, sin embargo, la inquisición prohibió su cultivo y consumo provocando con ello prácticamente su desuso (Pacheco, 2009). De las 55 especies de frijol, cinco fueron domesticadas siendo una de las principales fuentes de proteína, de acuerdo con los cronistas en el imperio azteca se brindaba una relevante importancia al producto y con él se pagaban tributos (Debouck, 1987).

En el documento Cartas de la Conquista de México, en la Segunda Carta enviada a su Sacra Majestad del Emperador Nuestro Señor, enviada por el Capitán General de la Nueva España, llamado Don Fernando Cortés, hace una descripción de la ciudad en la cual menciona: “Tiene otra plaza tan grande como dos veces la ciudad de Salamanca, toda cercada de portales alrededor, donde hay cotidianamente arriba de sesenta mil ánimas comprando y vendiendo”, continúa su descripción llegando a la parte de los alimentos.

Hay todas las maneras de verduras que se fallan, especialmente cebollas, puerros, ajos, mastuerzo, berros, borrajas, acederas, cardos y tagarninas, hay frutas de muchas maneras en que cerezas y ciruelas que son semejables a las de España. Venden miel de abejas y cera y miel de cañas de maíz, que son tan

melosas y dulces como las de azúcar, y miel de unas plantas que llaman en las otras y estas maguey, que es muy mejor que arropo, y destas plantas hacen azúcar y vino, que asimismo vende... venden maíz en grano y en pan, lo cual hace mucha ventaja, así en el grano como en el sabor, a todo lo de otras islas y tierra firme. Venden pasteles de aves y empanadas de pescado. Venden mucho pescado fresco y salado, crudo y guisado. Venden huevos de gallina y de ánsares y de todas las otras aves que he dicho, en gran cantidad; venden tortillas de huevos fechas. Finalmente, que en los dichos mercados se venden todas cuantas cosas se hallan en toda la tierra, que demás de las que he dicho son tantas y de tantas calidades, que por la prolijidad y por no me ocurrir tantas a la memoria, y aun por no saber poner los nombres, no las expreso (Cortés, 2000, p. 150-151).

Colón en su regreso a España llevó la única especia que encontró, los chiles “ay mucho axí, qu’ es su pimienta, d’ ella que vale más que pimienta, y toda la gente no come sin ella, que la halla muy sana” (Colón, 1986, p. 88).

### 3. De Europa al Nuevo Mundo: nuevas formas de hacer y de nombrar

La España del siglo XVI estaba básicamente integrada por tres identidades culturales y religiosas, las cuales marcaban los imaginarios, los ritmos, los usos, mitos y tabúes en la cocina, (musulmanes, judíos y cristianos), los cuales fueron trasladados al Nuevo Mundo incluyendo los aspectos gastronómicos en ellos (Juárez, 2005), señalando que la gastronomía europea básicamente se limitaba a pan, aceite de oliva, olivas (aceitunas, *Olea europea L.*), carne y vino (Cáceres, 2017, p.2).

Los primeros registros de especies de plantas introducidos señalados por Pacheco (2009) son granos, hortalizas y frutales, que se adaptaron a las condiciones del territorio y que llegaron a sobrepasar la producción en Europa, los primeros en arribar fueron el olivo, el cual era utilizado para la producción de aceite comestible, el trigo (*Triticum vulgare L.*) el cual se destinaba a la elaboración de pan, de acuerdo a García Paris

(1999, citado en Domingo, 2018, p. 17) “los europeos llevaron del nuevo mundo al viejo mundo veinte especies de plantas”.

El mestizaje da comienzo en la Nueva España tras la llegada de los cerdos de Cuba, según lo señala Bernal Díaz (1962) en aquel primer banquete de celebración realizado por los españoles, “los mexicanos miraban sorprendidos a aquel extraño animal, gordo animal que siempre dormía: cochi (dormir)”. El cerdo español recibiría su nuevo nombre mexicano de cochino (el que duerme). Y chicharrón; suena al verbo chichina, arder, quemar (Novo, 1973, p. 29), este acontecimiento marcó el inicio de la adopción de la técnica culinaria de freír y el consumo del cerdo como uno de los favoritos.

Otro aspecto interesante es que, por los puertos, además de productos, también desembarcaron cargamentos de esclavos provenientes de África, lo que hoy por fin se acepta como nuestra tercera raíz, los africanos que fueron forzados a trabajar como esclavos en las plantaciones de azúcar, en las minas y en el servicio doméstico, ellos recrearon un considerable número de sus hábitos alimentarios (Estrada, 2020), los compartieron y fueron introduciendo en la cotidianidad de la gastronomía diaria.

De acuerdo con García Paris (1999, citado en Domingo, 2018, p. 17) “los europeos introdujeron en el nuevo mundo diez” tipos de cultivo, concentrándose en aquellas especies del tipo económicas, es decir, aquellas destinadas a cultivos intensivos y para el comercio tales como; caña de azúcar (*Saccharum officinarum* L.), el trigo, la vid (*Vitis* L.) y vegetales.

Bernal Díaz, al final de la descripción de la expedición de Grijalva hacia 1518, queda asentado ser el probable introductor de la naranja (*Citrus x sinensis* L.) en la Nueva España, el sitio al parecer queda ubicado entre Tonalá y Coatzacoalcos (Martínez, 1990).

Cómo sembré unas pepitas de naranja junto a la casa de los ídolos, y fue de esta manera: que como había

muchos mosquitos en aquel río, fuimos diez soldados a dormir a una casa alta de ídolos, y junto a aquella casa los sembré, que había traído de Cuba, porque era fama que veníamos a poblar, y nacieron muy bien, porque las papas de aquellos ídolos los beneficiaban y regaban y limpiaban desde que vieron que eran plantas diferentes de las suyas; de allí se hicieron naranjos toda aquella provincia. Bien sé qué dirán que no hacen al propósito de mi relación estos cuentos viejos, y dejarlos (Bernal Díaz, cap. IV, en Argensola, 1940).

Otros productos que pasaron un proceso rápido de aceptación cultural fue la caña de azúcar, el café y el plátano (*Musa* L.), a los cuales les fueron destinados espacios para su cultivo (Pacheco, 2009).

Cabe señalar, que, en el caso de cacao, los nativos realizaban una preparación que combinaba maíz, agua y chile, esta bebida no fue aceptada por los europeos, pero al paso de tiempo estos le incorporaron leche (producto europeo), azúcar y canela (asiático), vainilla (*Vailla* Mill.) tlixchil (americano) dando paso a la apreciación por los paladares europeos y la posicionara como un elemento importante de comercio. Al paso del tiempo se fueron incorporando diversas especies de Europa con valores medicinales, alimenticios, maderables, ornamentales y para la industria tintorera Campeche y textil (Pacheco, 2009).

Años después de la caída de Tenochtitlán, en el campo de la Nueva España se sembraba trigo, cebada, olivo, vid, naranjas y manzanas de Castilla y se criaban vacas, ovejas, cerdos y gallinas, los brazos y manos de los indígenas continuaron con el cultivo del cacao y la vainilla, en los cultivos de algodón (*Gossypium barbadense* L.). A la caña de azúcar se le dio prioridad a la mano de obra de los negros esclavos. En las zonas frías se extendió el cultivo del maguey (*Agave americana* L.) (De La Torre, 2013).

**Cuadro 1.** Listado de algunos alimentos, plantas y cultivos de origen europeo introducidas en México (Nueva España).

Nombre común	Nombre científico
Acelga	<i>Beta vulgaris</i> L.
Apio	<i>Apium graveolens</i> L.
Berenjenas	<i>Solanum melongena</i> L.
Berros	<i>Nasturtium officinale</i> L.
Brevas	<i>Ficus carica</i> L.
Café	<i>Coffea arabica</i> L.
Cardos	<i>Silybum marianum</i> L.
Cebollas	<i>Allium cepa</i> L.
Cerdo	<i>Sus scrofa domesticus</i>
Cerezas	<i>Prunus cerasus</i> L.
Cidras	<i>Citrus medica</i> L.
Coles	<i>Brassica oleracea</i> L.
Culantro	<i>Coriandrum sativum</i> L.
Duraznos	<i>Prunus persica</i> L.
Escarolas	<i>Cichorium intybus</i> L.
Espárragos	<i>Asparagus officinalis</i> L.
Espinacas	<i>Spinacia oleracea</i> L.
Figos	<i>Ficus carica</i> L.
Gallinas	<i>Gallus gallus domesticus</i>
Garbanzos	<i>Cicer arietinum</i> L.
Hierbabuena	<i>Mentha spicata</i> L.
La vid	<i>Vitis</i> L.
Lechugas	<i>Lactuca sativa</i> L.
Lentejas	<i>Lens culinaris</i> Medik.
Manzanas	<i>Malus domestica</i> Suckow Bokh.
Melones	<i>Cucumis melo</i> L.
Nabos	<i>Brassica rapa</i> L.

Nombre común	Nombre científico
Naranjas	<i>Citrus x sinensis</i> L.
Olivas	<i>Olea europea</i> L.
Ovejas	<i>Ovis orientalis aries</i>
Pepinos	<i>Cucumis sativus</i> L.
Peras	<i>Pyrus communis</i> L.
Perxil	<i>Petroselinum crispum</i> Mill.
Pescado salado	-----
Plátano	<i>Musa</i> L.
Priscos (melocotón)	<i>Amygdalus persica</i> L.
Rábanos	<i>Raphanus sativus</i> L.
Remolacha	<i>Beta vulgaris</i> L.
Sábila	<i>Aloe vera</i> L.
Toronjas	<i>Citrus aurantium</i> L.
Trigo	<i>Triticum savum</i> L.
Vacas	<i>Bos taurus</i>
Zanahoria	<i>Daucus carota</i> L.

Fuente: Elaboración propia a partir de Sánchez (1995).

José de Acosta (1590) resalta la facilidad con que se adaptaron los naranjos, limoneros y melocotones en la Nueva España.

#### 4. De Asia a la Nueva España: otros sabores y combinaciones fueron posibles

En septiembre de 1513 Vasco Núñez de Balboa descubriría un nuevo océano, bautizándose como la Mar del Sur, por lo que se puede considerar el descubrimiento de Balboa como un mar de mares (Ministerio de Educación y Deporte, 2013), después sería rebautizado por Magallanes como el Océano Pacífico ya que en 1520 atravesó el estrecho de Todos los Santos y durante la mayoría de su viaje desde el estrecho hasta Filipinas, lo encontró en calma a lo

cual exclamó: “oh! Mar, qué pacíficas son tus aguas” (Montero, 2014, p. 20).

Entre 1564-1565 se organizó la expedición que partió del Puerto de la Navidad comandada por Legazpi y Urdaneta con los propósitos de: 1.- descubrir la ruta de vuelta o tornaviaje por el Pacífico, 2.- acceder al mercado de las especias, 3.- establecer la presencia de España en Oriente y 4.- la difusión y predicación del cristianismo (Sierra De la Calle, 2009) regresando al Puerto de Acapulco, dando inicio al derrotero Acapulco (Nueva España) - Manila (Cavite, Islas Filipinas) - Acapulco para

recorrer por tierra Acapulco -Ciudad de México- Puerto de la Veracruz y de ahí a Cádiz (España), es necesario hacer hincapié que el negocio de las especias era verdaderamente lucrativo y su alta demanda justificaban los costos de la organización y del viaje (Sánchez, 2018), estos acontecimientos convirtieron a lo que hoy es México en un puente y epicentro de diversos intercambios, comerciales, espirituales, culturales, biológicos, durante 250 años, enriqueciendo la cultura y aumentando el acervo y conocimientos en todas las áreas.

La instalación de forma regular de la ruta comercial entre Filipinas y la Nueva España, donde mediaban 16.000 km (Ministerio de Educación y Deporte, 2013) por el Galeón de Manila o Nao de China en el año de 1565, facilitó no solo el intercambio de mercancías, sino de migrantes y un importante factor cultural (Carrillo, 2015). Además, este acontecimiento se puede definir como “el primer sistema económico global y considerado como primitivas etapas de la globalización o de una protoglobalización” (Clossey, 2006, p.56).

Sus efectos permearon en las diferentes áreas de la vida y en los imaginarios, en lo correspondiente al comercio de especias el principal producto fue la canela, la cual tenía el precio más costoso, en sus variedades de Ceylán, le seguían la China y la producida en Zamboanga, otras especias eran la pimienta, el clavo y la nuez moscada procedente de Borneo y Sumatra, otro producto era el Cha o té de China (*Camalia sinensis* L.), dichos productos por su reducido volumen se embarcaban en las petacas y baúles de los consignatarios del galeón, por lo que lamentablemente no hacía necesario su registro, “de suerte que en los libros de embarque sólo aparecía anotada la canela en su tradicional empaque de churlas y algunas veces la pimienta embalada en picos” (Yuste, 2007, p. 12). Otros dos productos de rápida aceptación y aclimatación fue el mango y el tamarindo provenientes de Manila y los cuales se incorporaron a su consumo habitual.

El primer registro de la presencia de asiáticos en la Nueva España data de 1540, el cual señala la noticia de la presencia de un esclavo cocinero de Juan de Zu-

márraga, primer obispo de México (Icazbalceta, 1952, p. 221; Oropeza, 2011, p. 6; Carrillo, 2014, p. 82). La mayoría de los migrantes asiáticos se establecieron a lo largo de la costa del Pacífico, en la Ciudad de México y en Puebla de los Ángeles, en esta primera región también se desarrolló el cultivo de palmeras (*Cocos nucifera* L.), para la producción de vino de cocos (aguardiente) adoptándose como una costumbre su consumo, también se sumó la técnica de la preparación del ceviche, platillo elaborado a base de marinar el pescado en limón (*Citrus* L.) (Carrillo, 2014).

Esta travesía significó un importante flujo de plantas asiáticas que se introdujeron, principalmente en las localidades del pacífico (Mar del Sur) (Machuca, 2016). Por su parte, Pacheco (2009) señala que al respecto se pueden contabilizar 230 especies de plantas útiles intercambiadas que impactaron en ambos sentidos y formaron parte de este sistema comercial, pero que además brindaron la posibilidad a los navegantes de aquellos días de disfrutar de un “mestizaje culinario” que enriqueció los hábitos alimenticios y el gusto por la diversidad de productos, también se tiene que considerar como lo menciona Ríos (2015) que los envíos de alimentos como galleta, carne o pescado salado de la Nueva España para emprender las travesías no siempre fue lo más recomendable debido a la descomposición de los alimentos, la cual se daba al poco tiempo de zarpar, por lo que fue imprescindible hacer uso de los alimentos nativos como el maíz y los guajolotes (Martínez, 1992 citado en Ríos, 2015).

Con respecto a la adaptación de dichas especies y los sistemas biológicos, es necesario resaltar que en algunos casos la competencia entre especies nativas e introducidas se inclinó en ocasiones a un lado o al otro, sin embargo, la selección realizada por el hombre fue determinante en el impacto de estos nuevos ecosistemas, logrando disminuir la competencia de algunas especies introductorias versus especies nativas, en donde lamentablemente se eliminaron algunas (Pacheco, 2009).

De acuerdo con Machuca (2016) el arroz llegó a la Nueva España tanto por el Atlántico de Europa como por el Pacífico de Asia.

**Cuadro 3.** Plantas de origen asiático introducidas en México (la Nueva España).

Nombre común	Nombre científico
Alcanfor	<i>Cinnamomum sect. Camphora</i>
Almendra	<i>Terminalia catappa</i> L.
Amapola	<i>Papaver somniferum</i> L.
Arroz	<i>Oryza sativa</i> L.
Avena	<i>Avena sativa</i> L.
Azafrán	<i>Crocus sativus</i> L.
Canela	<i>Cinnamomum verum</i> J. Presl
Caña de azúcar	<i>Saccharum officinarum</i> L.
Cañafístula	<i>Cassia fistula</i> L.
Cebolla	<i>Allium cepa</i> L.
Cidra	<i>Citrus medica</i> L.
Clavo de olor	<i>Syzygium aromaticum</i> L.
Coco	<i>Cocos nucifera</i> L.
Garbanzo	<i>Cicer arietinum</i> L.
Jengibre	<i>Zingiber officinale</i>
Limón	<i>Citrus</i> L.
Mango	<i>Mangifera indica</i> L.
Naranja	<i>Citrus x sinensis</i> L.
Nuez moscada	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.
Pepino	<i>Cucumis sativus</i> L.
Pimienta negra	<i>Piper nigrum</i> L.
Plátano	<i>Musa</i> L.
Tamarindo	<i>Tamarindus indica</i> L.
Amapola	<i>Papaver somniferum</i> L.

Fuente: Elaboración propia a partir de Machuca (2016).

## 5. Del Nuevo Mundo al viejo mundo: sabores, sentidos, prácticas y significados

Salvador Novo plantea una interesante postura de cómo México aporta al mundo un tesoro más valioso que el oro extraído durante trescientos años, sino una “fraternal comunicación de sus bienes” a través de plantas, semillas y frutas. Los regalos brindados consistían en maíz, frijol, chile, jitomate, chocolate, aguacates (*Persea americana* Mill.), guajolotes, todas palabras de origen nahuas, además de vainilla y variados frutos (Novo, 1973, p. 20).

España fue la vía para la distribución de nuevos imaginarios y de nuevas plantas y su dispersión por toda Europa (Long, 2018). La aceptación de varios alimentos del Nuevo Mundo en Europa se podría considerar como un proceso rápido, a tal grado que podría calificarse como revolucionario, por ejemplo, la dispersión de los chiles en la Vieja Europa se presentó en tan solo dos generaciones y media (50 años) aunque su aceptación obedece básicamente al deseo y necesidad de consumir especias, las cuales en muchos de los casos eran escasas o con costo elevado (Armelagos, 2018).

Otros ejemplos son como el caso de Hungría que adoptó y modificó un chile para obtener páprika seleccionando las variedades más suaves de la planta (Naj, 1992), de acuerdo con Tannahill (1973) el maíz se convirtió en un alimento importante al norte de España y Portugal (en un principio conocido como grano turco, debido a la falsa creencia de que provenía de Turquía), años después, en los Balcanes, otros alimentos que ampliaron los sabores y enriquecieron la gastronomía fueron el chocolate, el guajolote, cacahuete, vainilla, tomate, piña (*Ananas comosus* L.), ejotes, habas (*Vicia faba* L.), frijoles rojos, pimientos rojos y verdes. En Rumania la aceptación del maíz en su dieta concluyó en la creación de su plato nacional, la “mamaliga” (gachas espesas de maíz) (Armelagos, 2018), los italianos utilizaron el maíz para inventar la polenta (Pérez, 2017), otros países han integrado a su imaginario gastronómico este grano, generando

platillos exclusivos como; ogi en Nigeria, kenkey en Ghana, koga en Camerún a en Malí, injera en Etiopía y ugali en Kenya (González & Reyes, 2014).

Ninguna cocina europea (francesa, italiana, alemana, inglesa o española)

Pueden hoy vanagloriar de la antigüedad de sus cocinas, por su actual antropología culinaria y su gastronomía, deben la viabilidad de su recetario e incluso la popularidad universal de sus platos populares más significantes, a la presencia de elementos desconocidos por ellos antes de 1492 (Domingo, 2018, p. 17).

La aceptación e incorporación de maíz no se consolidó del todo como alimento por diversas razones, entre ellas se destaca lo planteado por Brandes (2018) el cual consistía en la alta autoridad del trigo, que fue empleado en la fabricación de hostia y utilizada en la sagrada comunión convirtiéndose en el cuerpo de Cristo. Respecto a la aceptación de la papa como alimento sufrió algunos tropiezos debido a un velo negativo que le rodeaba, no se mencionaba en la Biblia, por tal razón se consideraba una creación siniestra (Salaman, 1949), sin embargo, en España la magia de las apropiaciones dio como resultado la tortilla de patatas, plato que hoy es considerado digno representante de la cocina española, por otra parte, el gazpacho popular en el Sur de España tiene como base el tomate y el pimiento como ingredientes fundamentales, el chile o ají se incorporaron en algunos guisos y embutidos (Sánchez, 1995).

Rumbo a Asia partieron las piñas, papayas y camotes, la incorporación del chile como condimento incorporó un nuevo y picoso sazón al curry hindú. Nepal incorporó la papa a su dieta a inicios del siglo XIX y fue adoptado como alimento principal de los sherpas (Tannahill, 1923).

## 6. Cultivos sobrevivientes: herencia cuidada, su consumo e importancia actual

De aquellos cultivos que acompañaron el descubrimiento y la conquista del Nuevo Mundo

existieron algunos cultivos que han sobrevivido hasta nuestros días, que siguen presentes en el imaginario y que se han convertido en base de la alimentación nacional, tanto en su consumo como en su producción, que al paso de los años se han adoptado y asumido como propios, quedando registrados en el imaginario gastronómico mexicano, inclusive, algunos se han asumido como originarios de México sin serlo.

**Cuadro 4:** Producción de alimentos de origen vegetal en 2021 en México.

Nombre común	Origen	Producción (miles de toneladas) 2021	Consumo anual per cápita	Ranking mundial
Aguacate	Americano	2,443	8.1 kg.	1°
Amaranto	Americano	6,178	47g.	---
Arroz	Europeo / asiático	257,041	9.1 kg.	56°
Berenjenas	Europeo	125,531	334 g	16°
Cacao	Americano	28,106	533 g.	14°
Café	Africano	947,092	796 g.	12°
Calabaza	Americano	564,588	1.4 kg.	7°
Caña de azúcar	Australiano	55,247,516	37.5 kg.	8°
Cebollas	Asiático	1,451,250	7.9 kg.	16°
Chile Verde	Americano	3,086,742	14.3 kg.	2°
Coco	Asiático	473,940	3.5 kg.	8°
Duraznos	Asiático	217,266	1.9 Kg	17°
Espárragos	Asiático	328,990	1.0 kg.	3°
Frijol	Americano	1,288,806	11 kg.	7°
Garbanzos	Asiático	171,968	--	12°
Jitomate	Americano	3,324,263	12.4 kg.	9°
Lechugas	Asiático	509,084	2.2 kg.	7°
Limón	Asiático	2,954,431	17.1 kg.	2°
Maíz	Americano	27,503,478	346.4 kg.	7°
Mango	Asiático	2,156,040	13 kg.	3°
Manzanas	Asiático	631,767	7.0 kg	19°
Melones	Asiático	550,282	3.7 kg.	10°
Naranjas	Europeo	4,595,129	335.3kg.	5°

Nombre común	Origen	Producción (miles de toneladas) 2021	Consumo anual per cápita	Ranking mundial
Nopal	Americano	868,956	6.3 kg.	--
Nuez	(Confuso) Asia / Europa	135,947	678 g.	5°
Papa	Americano	1,947,761	16.0 kg.	32°
Pepinos	Europeo	1,038,999	1.3 Kg.	5°
Peras	Europeo	25,843	793 g.	37°
Piña	Americano	1,271,521	9.4 kg.	9°
Plátano	Europeo	2,405,891	14.5 kg.	18°
Sandía	Africano	1,194,033	3.3 kg.	12°
Sorgo	Africano	4,370,064	--	5°
Tabaco	Americano	17,824	185 g.	34°
Tomate verde	Americano	824,978	5.0 kg.	--
Toronja	Europeo	453,208	3.3 kg.	4°
Trigo	Europeo	3,283,614	61.4 Kg.	33°
Uva (Fruta)	Europeo	358,790	2.0 kg.	26°

Fuente: Elaboración propia a partir del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP, 2022).

**Cuadro 5:** Producción de alimentos de origen animal 2021 en México.

Animal	Origen	Toneladas	Consumo anual per cápita	Ranking mundial
Gallinas	Europeo	3,668,552	35.3 kg.	6°
Porcino	Europeo	1,600.446	18.3	13°
Ovinos (Ovejas)	Europeo	65,846	520 g	33°
Vacas (bovino)	Europeo	2,0130,592	15.2 kg	6°
Abejas (Colmenas)	Americano	62,080	221 g.	9°
Huevo	Europeo	3,046,910	24.0 Kg	6°
Leche		12,851,659	128.11 Lts.	15°

Fuente: Elaboración propia a partir de SIAP (2020).

Mención especial merece el cultivo de la caña, que de acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO,1992) la caña de azúcar fue el primer producto agroindustrial del Nuevo Mundo y actualmente es un importante cultivo en México; la riqueza del suelo mexicano y la diversidad de climas permitió la adaptación de una amplia variedad de productos de orígenes diversos, enriqueciendo y diversificando la gastronomía mexicana, que hoy en día ocupa un sitio privilegiado a nivel global.

## 7. Conclusiones

Los procesos de intercambio, aceptación y rechazo, de apropiación y reapropiación, de adaptación y resignificación (Ávila, Álvarez y Medina, 2015) de mezclas y creación de los sistemas alimentarios y culinarios han brindado un mundo de posibilidades y de una riqueza gastronómica basta y variada en México.

De acuerdo con Endere (2016) es necesario considerar que:

La idea de patrimonio como construcción, el reconocimiento de la multiplicidad de agentes y la diversidad de valoraciones además de las percepciones comunitarias incluyendo la dimensión emocional que el patrimonio tiene para las comunidades, los grupos y aun los individuos (Endere, 2016, pp. 11-12).

Son elementos de punto de partida, ya que “el patrimonio es un campo donde se produce y socializa la memoria, donde se negocian las identidades y donde se agregan comunidades” (Barreiro, 2016, p. 28), su relación directa con el imaginario se presenta y se da como lo señala Durand “... la inevitable representación, la facultad de simbolización de la cual emergen continuamente todos los miedos, todas las esperanzas y sus frutos culturales desde hace aproximadamente un millón y medio de años, cuando el homo erecto se levantó sobre la tierra (Durand, 1994, p. 77).

Además “los imaginarios integran tanto a las opiniones como a las percepciones en un sistema de

significación que conecta a los interlocutores con los procesos históricos que perfila su imaginación contextualizada y sus relativas prácticas cotidianas” (Iparraguirre, 2014, p. 212).

El largo proceso de construcción del imaginario gastronómico mexicano, es un proceso que se puede entender y se explica a través de los imaginarios, que no sólo se construye y se legitima socialmente, sino que también se deslegitima y se transforma (Carretero, 2005) al paso del tiempo y las condiciones, las sociedades se van creando y modificando así mismas a través de sus imaginarios, la gastronomía como una práctica (hecho social) enmarcado en un imaginario reinante, son determinantes, ya que “pocas cosas definen con tanta claridad el ser profundo de cualquier comunidad humana como lo que cocinan y comen” (Kennedy 2012, citado en Martínez, 2013, p. 7).

La función de los imaginarios permite percibir, explicar e intervenir sobre referencias semejantes de percepción (espaciales, temporales, geográficas, históricas, culturales, religiosas, etc) y de intervención (estrategias, programas, políticas, tácticas, aprendizajes, etc.) (Randazzo, 2012, p. 79).

Cuando las culturas se enfrentan y la gastronomía choca, hacen todo lo necesario para mantenerse, en ese sentido, el imaginario de la gastronomía mexicana mantiene y celebra un fuerte y sólido vínculo con el pasado prehispánico que identifica a los mexicanos (Bak-Geller, 2013) prueba de ello es la gran cantidad de alimentos heredados del mundo precolombino que aún se consumen y se degustan, son parte de ADN del mexicano. Sin embargo, este imaginario gastronómico se moderniza, se adapta a los nuevos tiempos y evoluciona, va incorporando nuevos sabores y combinaciones, manteniendo sus raíces prehispánicas. En el imaginario gastronómico mexicano ningún cereal sustituyó al maíz y ninguna leguminosa al frijol (Bancomext, 2018) y el chile sigue presente en las mesas y en su consumo es cotidiano.

En el imaginario gastronómico mexicano varias recetas de platillos son considerados nacionales

o tradicionales y son el resultado del mestizaje culinario, de ellos se destacan; el mole poblano, el ceviche de pescado y los chiles en nogada, estos platillos “contienen ingredientes europeos y asiáticos (cebolla, ajo y pimienta) y americanos (chile, cacao, jitomate y maíz) (Pacheco, 2009) evidenciando la combinación de ingredientes de las vertientes que han conformado esta riqueza y el imaginario gastronómico de México.

Al revisar los principales productos agroalimentarios de México, su consumo per cápita, se puede constatar su vigencia y el uso de aquellos productos de origen prehispánico y de aquellos que llegaron desde el siglo XVI, los cuales fueron abrazados y son parte de la cotidianidad gastronómica, queda de manifiesto su incorporación, su inclusión y apropiación. En el imaginario gastronómico de México aún no es difícil recordar el sabor, el olor o los sonidos de una tortillería, el silbido del carrito de camotes, o la textura de unos sopos de nata, se encuentran grabados en nuestro ser, todavía son preparados y degustados todos los días en algún rincón de este territorio, el imaginario de la gastronomía mexicana es como su sociedad mestiza hasta los huesos, hasta la médula, que expone su vasta diversidad.

La gastronomía mexicana está compuesta de la mezcla de diferentes imaginarios, de diferentes cocinas de partes del mundo, cuatro fuentes principales la alimentaron, la prehispánica que a su vez se formaba por diversas cocinas regionales, la europea que llegó con el descubrimiento y la conquista del Nuevo Mundo con su influencia árabe y judía, la africana que se subió en los barcos en los miles de esclavos forzados contra su voluntad, y la asiática traída en el derrotero del Galeón de Manila o Nao de China, más la suma de una vastedad de cocinas regionales, todas ellas en un principio se rechazaron, se repelieron, hablaron mal una de la otra, pero al final se reconciliaron, se hicieron amigas, y poco a poco se empezaron a combinar, lentamente se fundieron a partir del siglo XVI para dar paso a la gastronomía mexicana, los imaginarios cambiaron paulatinamente, este mestizaje y cambio de imaginarios, no sólo ocurrió en el Nuevo Mundo, diferentes culturas experimentaron procesos

similares, fue un evento tan globalizado que se dio en todo América y en el viejo continente, afectando al mundo entero.

## Referencias

- Acosta, J. (1590). *Historia Natural y moral de las indias*, Sevilla: Juan de León. Editado por P. Francisco Mateos, Atlas, 1954; Edición digital de la Biblioteca Virtual de Miguel de Cervantes. Madrid.
- Allen, J. (2012). *The Omnivorous Mind: Our Evolving Relationship with Food*. Cambridge, Massachusetts, Londres: Harvard University Press.
- Aguirre, P. (2004). *Ricos flacos y gordos pobres*. Buenos Aires: Capital Intelectual.
- Álvarez, M. y Pinotti, L. (2000). *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*. Buenos Aires: Grijalbo.
- Anónimo (1984). *Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché*, traducción, introducción y notas de Adrián Recinos, FCE-SEP Lecturas Mexicanas n. 25. México.
- Argensola, B. (1940). *Conquista de México*. Editorial Pedro Robredo México. D.F.
- Arias, J. (2014). Un vertiginoso viaje etnohistórico dentro de los imaginarios alimentarios en el símbolo del cacao en México. *Anales de Antropología*, Volumen 48-1, pp. 79-95.
- Armelagos, G. (2018). *Cultura y Contacto: El choque de dos cocinas mundiales*, pp. 103-130. En Janet Long (Coord.) *Conquista y Comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas.
- Astudillo, A. E. (2022). *Imaginarios de patrimonio: Una aproximación etnográfica al patrimonio cultural de Saraguaro*, pp. 84-110.

- Avila, R. Álvarez, M. y Medina, F. X. (2015). Alimentos, cocinas e intercambios culinarios; Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones. Estudios del Hombre. Universidad de Guadalajara. México.
- Baeza, M. (2008). Mundo real, mundo imaginario social: Teoría y práctica de sociología profunda [Real world, social imaginary world: Theory and practice of deep sociology]. RIL Editores.
- Bak-Geller, S. y Matta, R (2020). Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina. Antipoda. Revista e Antropología y Arqueología, 39, pp. 69-93.
- Bak-Geller, S. (2013) Los primeros recetarios mexicanos y los recorridos de la sazón nacional. Revista Casa del Tiempo. Vol. VI, época IV. No. 67. Universidad Autónoma Metropolitana.
- Banchs, M. A., Agudo A., Astorga, L. (2007). Imaginarios, representaciones y memoria social en Arruda, de Alba (coords.)
- Bancomext (2018). Lo que se come en México: Panorámica de la gastronomía mexicana. Bancomext, Comercio Exterior.
- Barreiro, D. (2016). La producción del patrimonio cultural. En Patrimonio y multivocalidad. Uruguay, Universidad de la República, pp. 17-28.
- Barros, C. & Buenrostro, M. (2002). Cocina Prehispánica recetario. Arqueología Mexicana. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes Editorial Raíces, S.A. de C.V.
- Bayardo, M. G. (2014). Influencia Africana en la Cocina Mexicana; La influencia africana en nuestra cocina. Gastronomía. Sobre los Fogones de México. Distrito Federal. Consultado en <http://ungranodefrijolymaiz.blogspot.com/2014/08/influencia-africana-en-la-cocina.html>.
- Brandes, S. (2018). Maize as a Culinary Mystery, pp. 255-264. En Janet Long (Coord.) Conquista y Comida: consecuencias del encuentro de dos mundos. Universidad Nacional Autónoma de México- Instituto de Investigaciones Históricas.
- Cáceres, A. (2017). La cocina que se originó con la llegada de los Españoles. FUNDESAB – Perú.
- Carretero, A. E. (2005). La religiosidad futbolística desde el imaginario social. Un enfoque antropológico. A parte rei. Revista de filosofía. 41.
- Carrillo, R. (2014). Asia llega a América. Migración e influencia cultural asiática en Nueva España (1565-1815). Asiademica, n. 3.
- Carrillo, R. (2015). Los Chinos de Nueva España: Migración Asiática en el México Colonial. Millar. Vol. XXXIX/2, pp. 15-40.
- Caso, A. (1946). Contribución de las culturas indígenas de México a la cultura mundial, pp. 38-97. México y la cultura. Secretaría de Educación Pública. México.
- Castoriadis, C. (1985). La institución imaginaria de la Sociedad: el imaginario social y la institucionalización, 2 vols. Editorial Tusquets. Barcelona. España.
- Cervera, J. A. (2015). Cartas del Parían. Los chinos de Manila a finales del siglo XVI a través de los ojos de Juan Cobo y Domingo de Salazar. Colección El Pacífico, Un Mar de Historia. Palabra de Clío, Historiadores mexicanos. México.
- Clossey, L. (2006). Merchants, migrants, missionaries, and globalization in the early-modern Pacific, in Journal of Global History 1 (1): 41-58.
- Colón, C. (1986). Los Cuatro Viajes. Testamento, edición de Consuelo Varela, Madrid, Alianza.
- Cortés, H. (2000). Cartas de la Conquista de México: Hernán Cortés. Carta Segunda, enviada a su Sacra Majestad del Emperador Nuestro Señor por el Capitán General de la Nueva España, llamado Don Fernando Cortés. Ediciones elleph.com.

- Crosby, A. (1972). *The Columbian Exchange. Biological and Cultural Consequences of 1492*. Prólogo de Otto Von Mering, Connecticut, Greenwood Press.
- Dé Ángeli, G. (2003). Continuidad y ruptura de las costumbres culinarias. Conferencia magistral. En *Memorias del 5º Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural Cuadernos 7*. Puebla. Conaculta.
- De la Torre, E. (2013) *Época colonial. Siglos XVI y XVII. Historia documental de México 1*. Edición Miguel León Portilla. Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- Debouck, D. (1987). La Agricultura en Mesoamérica, Frijoles (*Phaseolus spp.*). En J. E. Hernández Bermejo y J. León (Editores). *Cultivos Marginados. Otra perspectiva de 1492*. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. FAO, Roma, Italia.
- Díaz Del Castillo, B. (1962). *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España*, Sepan Cuentos. Editorial Porrúa, S.A. México.
- Domingo, X. (2018). La Comida en España y América a Fines del Siglo XV, pp. 15-30. En Janet Long (Coord.) *Conquista y Comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. Universidad Nacional Autónoma de México- Instituto de Investigaciones Históricas.
- Douglas, M. (1979). Les structures du culinaire. In: *Communications*, 31. La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation, pp. 145-170.
- Durán, A. (2008). *Afromexicanos, La Tercera Raíz Cultural*. Tonos, número 16.
- Durand, G. (1994). *L'imaginaire, science et philosophie de l'image*. París: Hatier.
- Endere, M. L. (2016). Los retos de la multivocalidad en los nuevos escenarios del patrimonio. En *Patrimonio y multivocalidad*. Uruguay, Universidad de la Republica.
- Estrada, N. (2020). El mariachi, el agua de Jamaica y hasta las garnachas tienen influencia africana. *Luces del Siglo* consultado en: <https://lucesdelsiglo.com/2020/07/03/el-mariachi-el-agua-de-jamaica-y-hasta-las-garnachas-tienen-influencia-africana/#:~:text=CIUDAD%20DE%20MÉXICO.,garnachas%20fritas%20tienen%20influencia%20africana.&text=Casi%20todos%20los%20mexicanos%20tenemos,población%20africana%20no%20fue%20segregada>.
- Fischler, C. (1979). Présentation, Gastro-nomie et gastro-anomie. In: *Communications*, 31, La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de L'alimentation, pp. 189-210.
- Fischler, C. (1995). El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama.
- Furst, P. (1978). Spirulina, in *Human Nature*, 1, pp. 60-65.
- Gaonkar, D. P. (2002). Toward new imaginaries: An introduction. *Public culture*, 14(1), pp. 1-19.
- García, H. (2006). *La cocina prehispánica mexicana, la comida de los antiguos mexicanos*. México. Panorama editorial.
- García, J. (1991). Intercambio y difusión de plantas de consumo entre el Nuevo Mundo y el Viejo Mundo. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. España.
- Girola, L. G. (2012). Representaciones e imaginarios sociales: Tendencias recientes en la investigación. En De la Garza Toledo y Leyva (coord.). (2012). *Tratado de metodología de las ciencias sociales: perspectivas actuales*, pp. 402-431. Fondo de Cultura Económica. México.
- González, Alba & Reyes, L. (2014). El conocimiento agrícola tradicional, la milpa y la alimentación: el caso del Valle de Ixtlahuaca, Estado de México. *Revista Geografía Agrícola*, núm. 52. 53, pp.

- 21-42. Universidad Autónoma de Chapingo, Texcoco, México.
- Henríquez, O. M. (2016). Imaginario del colectivo gastronómico. Marca Perú y explotación laboral. Universidad de Lima.
- Honour, H. (1975). *The New Golden Land: European Images of America from the Discoveries to the Present Time*, New York, Pantheon.
- Iparraquirre, G. (2014). Imaginarios patrimoniales y práctica etnográfica: experiencias en gestión cultural en el Sudoeste de la Provincia de Buenos Aires, Argentina. *Revista de Antropología Social*, vol. 23, pp. 209-235.
- Icazbalceta, J. (1952). Fray Juan de Zumárraga: primer obispo y arzobispo de México Buenos Aires: Espasa-Calpe.
- Iturriaga, J. (2018). Los alimentos cotidianos del mexicano o de tacos, tamales y tortas. *Mestizaje y Recreación*, pp. 397-408. En Janet Long (Coord.) *Conquista y Comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. Universidad Nacional Autónoma de México- Instituto de Investigaciones Históricas.
- Juárez, J. L. (2005). La lenta emergencia de la cocina mexicana. *Ambigüedades criollas. 1750-1800*. Miguel Ángel Porrúa. México.
- Kennedy, D. (2012). *Cocina esencial de México*. Editorial Océano.
- Leander, B. (1972). Herencia cultural del mundo náhuatl. Secretaría de Educación Pública. México. SEP.
- Levi-Strauss, C. (1958). *Antropología estructural*. Barcelona: Paidós.
- Levi-Strauss, C. (1964). *Mythologiques*, Paris, Plon (4 volúmenes).
- Long, J. (2018). América en Europa después de 1492. En Janet Long (Coord.) *Conquista y Comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. Universidad Nacional Autónoma de México- Instituto de Investigaciones Históricas.
- López de Gómara, F. (1554). *La historia general de las Indias y el Nuevo Mundo*. Zaragoza 1554, en la casa de Agustín Millán.
- López, D. (2015) *La Influencia de los Afromestizos en las Gastronomía de Veracruz*. Cocinas de México. Consultado en <http://www.culinaryartschool.edu.mx/cocinasdemexico/wp-content/uploads/2015/09/LA-INFLUENCIA-DE-LOS-AFROMESTIZOS-EN-LA-GASTRONOMIA-DE-VERACRUZ.pdf>.
- Machuca, P. (2016). La palma de coco: regalo de Filipinas a México (siglos XVI-XVII) en México y Filipinas: culturas y memorias sobre el Pacífico. Thomas Calvo y Paulina Machuca Editores. Colegio de Michoacán, México.
- Márquez, M. y Navarro, A. (2010). *La Comida Mexicana: Las Determinaciones de sus Quehaceres*. Memorias en Extenso. XIII Simposio Internacional de Procesos Civilizadores. Bogotá, Colombia.
- Martínez, J. L. (1990). *Hernán Cortés*. Fondo de Cultura Económica. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Martínez, J. L. (1992). *Documentos Cortesanos*. Volumen IV, Capítulo de carta de Hernán Cortés a Carlos V. México, UNAM, FCE.
- Martínez, P. (2013). *Miradas Gastronómicas*. Revista Casa del Tiempo. Vol. VI, época IV. No.67. Universidad Autónoma Metropolitana.
- Marx, K. y Engels, F. (1974). *La ideología alemana*. Barcelona, Montevideo: Ediciones Grijalbo, Pueblos Unidos.
- Ministerio de Educación, Cultura y Deporte (2013). *Exposición Pacífico. España y la Aventura de la Mar del Sur*. Archivo General de Indias. Secretaría General Técnica. España.

- Mintz, S. (2018). El Dulce Intruso: El Azúcar en el Nuevo Mundo, pp. 227-236, En Janet Long (Coord.) Conquista y Comida: consecuencias del encuentro de dos mundos. Universidad Nacional Autónoma de México- Instituto de Investigaciones Históricas.
- Montero, F. (Coordinador) (2014). El océano Pacífico Conmemorando 500 años descubrimiento. Editorial Centro de Estudios Ramón Areces, S. A. Fundación Ramon Areces. Madrid, España.
- Naj, Amal (1992). Peppers: A Story of Hot Pursuits, New York, Alfred Knopf.
- Novo, S. (1973). Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México, 3a. Ed. Porrúa, México.
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) (1992). Cultivos Marginados otra perspectiva de 1492. Colección FAO: Producción y protección vegetal N°. 26. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Roma.
- Oropeza, D. (2011). La esclavitud asiática en el virreinato de la Nueva España, 1565-1673. Historia Mexicana, Vol. 61, no 1, pp. 5-57.
- Pacheco, R. (2009). El intercambio de plantas en la Nao de China y su impacto en México. Pág. 593-608. En Caminos y mercados de México. Janet Long Towell y Amalia Attolini Lecón (Coordinadoras). Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas. Instituto Nacional de Antropología e Historia. México.
- Pérez, H. (2017). Las cocinas tradicionales de México. Universidad de Guadalajara. Puerto Vallarta, Jalisco. México.
- Randazzo, F. (2012). Los imaginarios sociales como herramienta. Imagonautas 2(2).
- Pintos de Cea- Naharro, J. L. (2014). Algunas precisiones sobre el concepto de imaginarios sociales, Revista Latina de Sociología 4, 1-11.
- Ríos, M. (2015). El mundo de los conquistadores. En Descubriendo la Mar del Sur de los puertos novohispanos en las exploraciones del Pacífico (1522-1565). Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Investigaciones Históricas/ Silex Ediciones.
- Rojas, M. (2006). El Imaginario, Civilización y cultural siglo XXI, Editorial Prometeo.
- Salaman, R. (1949). The History and Social Influence of the Potato, New York, Cambridge University Press.
- Sánchez, A. (2018). Sabores que cruzaron los océanos. Edición AECID Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo. España.
- Sánchez, C. (1995). El intercambio culinario tras el descubrimiento de América. HUMANIDADES, HUMANITIES, Historia de América, America-History. Universidad de Alcalá de Henares. España.
- Scott, N. (2018). La comida como signo: Los encuentros culinarios de América. pp. 145-154. En Janet Long (Coord.) Conquista y Comida: consecuencias del encuentro de dos mundos. Universidad Nacional Autónoma de México- Instituto de Investigaciones Históricas.
- SIAP (2020). Panorama Agroalimentario 2020. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP). Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.
- Sierra De La Calle, B. (2009). La expedición de Legazpi-Urdaneta (1564-1565) El tornaviaje y sus frutos, en Instituto de Historia y Cultura Naval, XXXVII Jornadas de Historia Marítima. V Centenario del Nacimiento de Dr. Andrés de Urdaneta Ciclo de Conferencias, Cuaderno Monográfico N°. 58, Revista de Historia Naval. Ministerio de la Defensa, pp. 129-169. Madrid España.
- Tannahill, R. (1973). Food in History, New York, Stein and Day.

- Taylor, C. (2006). *Imaginarios sociales modernos*. España. Paidós
- Vallejo, I. (2021) *El infinito en un junco. La invención de los libros en el mundo*. Editorial Siruela.
- Vázquez, A. (2020). *África como la tercera raíz gastronómica de México. Comida y cultura*. Consultado en: <https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/africa-tercera-raiz-gastronomica/>.
- Velázquez, M. & Iturralde, G. (2012). *Afrodescendientes en México. Una historia de silencio y discriminación*. Consejo Nacional para Prevenir la Discriminación.
- Yuste, C. (2007). VII. Los Emporios Transpacíficos en la Negociación de Acapulco en Emporios Transpacíficos Comerciantes Mexicanos en Manila (1710-1815). Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas.
- Wuenwnburger, J. J. (2008). *Antropología del imaginario*. Buenos Aires: Del Sol.

### Cita recomendada

Zepeda Arcea, A.; Medina Esparza, L. T. y Huízar Sánchez, A. (2023). El Imaginario Gastronómico de México, una construcción del siglo XVI. En: *Imagonautas*, Nº 17 (12), pp. 172 - 195.