ISSN: 2007-848X

AÑO 7 • NÚMERO 17

Enero - Abril 2019

REVISTA Conexión de Hospitalidad y Gastronomía

AliatUniversidades®

Directorio

Leo Schlesinger Grandi
Director General

Rafael Campos Hernández
Rector Institucional - Director Institucional Académico

Georgina Gómez De Regil
Directora Institucional de Operaciones

Héctor Raúl Gutiérrez Zamora Ferreira
Director Institucional de Finanzas

Rafael Cancino Amezcua
Director Institucional de Capital Humano

Ramón Alfredo Murguía Espinosa De Los Monteros
Director Institucional de Mercadotecnia

Humberto Treviño Flores
Director Institucional de Ventas

Adrián Israel Kelly Lugo
Director General Corbusé

Noadia González Rodríguez
Directora Corporativa de Desarrollo Académico

Ma. Eugenia Buendía López
Dirección Editorial

Rosalinda Gallegos Morales
Diseño Gráfico

Érika Aydeé Hernández Jiménez
Correctora de estilo y Gestión Editorial

Miguel Ángel Sánchez Marez
Traducción

REVISTA Conexión de Hospitalidad y Gastronomía

Comité Editorial

Dra. Leticia del Socorro Shaadi Rodríguez
Universidad Autónoma de Aguascalientes (UAA), México

Mtra. Elizeth Ortega Enríquez
Universidad Autónoma de Aguascalientes (UAA), México

Mtra. Brenda Jacqueline Trujillo Sánchez
Centro Educativo Grupo CEDVA, Plantel Ecatepec, México

Mtro. José Luis Sandoval Muro
Universidad Tecnológica de México (UNITEC), Campus Atizapán, México

Mtra. Alma Verónica Linares Urenda
Universidad Autónoma de Durango (UAD), Campus CDMX, México

AliatUniversidades

Revista Conexxión de Hospitalidad y Gastronomía

Revista Conexxión de Hospitalidad y Gastronomía, Año 7, No. 17, enero-abril 2019, es una publicación cuatrimestral editada por RED UNIVERCOM S.C., Av. Zarzaparrillas No. 85, Col. Villa de las Flores, C.P. 55700, México. Tel. (55) 3067-6850 *http://www.aliatuniversidades.com.mx/conexxion/, publicaciones.academicas1@redaliat.mx* Editor responsable: Lic. María Eugenia Buendía López. Número de Certificado de Reserva de Derechos al Uso Exclusivo, No. 04-2013-102111451300-203, ISSN: 2007-848X, otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Domicilio de la publicación: RED UNIVERCOM S.C., Av. Zarzaparrillas No. 85, Col. Villa de las Flores, C.P. 55700, México, Tel. (55) 3067-6850. Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor. Todo artículo firmado es responsabilidad de su autor. Queda prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de esta publicación sin previa autorización de RED UNIVERCOM S.C.

Publicaciones en línea: *http://www.aliatuniversidades.com.mx/conexxion/*

Contenido
Content

Editorial 6

Los ingredientes no animales en la cocina mexicana: la herencia mexica. 7

Non-animal ingredients in the mexican cuisine: the mexican heritage.

Alondra Almaguer Luja.

La comida callejera de Boloña según *Delizia* de John Dickie. 18

Bologna street food according to Delizia by John Dickie.

Érika Aydeé Hernández Jiménez.

Editorial

La comida en el mundo es un elemento esencial para vivir, por tanto, hemos desarrollado la cualidad de crear y desarrollar distintos métodos de preparación.

Cada una de las culturas alrededor del mundo se ha encargado de desarrollar técnicas de cocción y elaboración en los alimentos tanto de origen animal como de origen vegetal.

Esto nos ha llevado a desarrollar el concepto "comida callejera" alrededor del mundo, el cual es difícil delimitar ya que es una cuestión cultural. En Europa, la comida callejera tiene otro concepto; países como Francia, España e Italia son un ejemplo de que a lo que se le considera "callejero" no es sinónimo de mala calidad, sino de una forma de atender la comida.

Italia comienza este concepto aproximadamente en el siglo XVII, en Nápoles y Palermo, con la elaboración de la pizza y la pasta. Como mencionamos, la diferencia cultural de cada país y continente es muy amplia; por ejemplo, en Boloña, que en la actualidad es una región importante gastronómicamente hablando, la definición de comida callejera es igual a locales establecidos de tamaño pequeño, pero acogedores, que venden comida de buena calidad. Comparando este caso con el mexicano hay una diferencia abismal, pues los puestos "callejeros" en nuestro país están sobre la calle y en cada esquina.

Por otro lado, la diversidad cultural es muy importante, sabemos que los alimentos autóctonos de cada país, región o ciudad influyen en la dieta del hombre en su día a día. La historia nos dice que desde la época prehispánica en México sus alimentos más importantes son el maíz, el cacao y el chile; los cuales nos definen y han ayudado a que el resto del mundo nos conozca.

La presente revista *Conexxión de Hospitalidad y Gastronomía* nos permite transmitir conocimiento y ayudar al mejor desarrollo cultural, por ello los trabajos que se presentan en este número versan acerca de los temas antes abordados.

Esperamos que la lectura de este contenido pueda ayudarte en el desarrollo de los conocimientos que necesitas adquirir durante tu vida estudiantil o laboral. Se han expuesto los factores que influyen en el desarrollo de la alimentación dependiendo del lugar, el tiempo y el espacio. Una de las causas en la difusión y desarrollo de la comida es la riqueza de los productos autóctonos, lo que ha permitido la diversificación de los platillos. En mi opinión, la gastronomía es una ciencia que estudia la relación entre el hombre, su alimentación y su entorno.

Brenda Jacqueline Trujillo Sánchez.
Universidad ETAC, Campus Coacalco.

Los ingredientes no animales en la cocina mexicana: la herencia mexica

Non-animal ingredients in the mexican cuisine: the mexican heritage

Alondra Almaguer Luja.
Egresada de Universidad ETAC, Campus Coacalco.

Recibido: septiembre 2018
Aceptado: noviembre 2018

Resumen

La cocina prehispánica resultante de la mezcla de las culturas existentes antes de la llegada de los españoles durante la Conquista propició el mestizaje no sólo de personas sino de las costumbres españolas con las tradiciones y creencias de los pueblos que habitaban esta región. En este artículo se identificarán los ingredientes no animales utilizados por los mexicas en la elaboración de sus alimentos, en dicha época, por ejemplo, los tres principales: el maíz, el cacao y el chile.

Palabras clave: Gastronomía, historia, evolución, mexicana, cocina.

Abstract

The pre-Hispanic cuisine resulting from the mixture of existing cultures before the arrival of the Spanish during the Conquest led to the miscegenation not only of people but also of Spanish customs with the traditions and beliefs of the peoples who inhabited this region. This article will identify the non-animal ingredients used by the Mexicas in the preparation of their food, at that time, for example, the three main ones: corn, cocoa and chili.

Keywords: Gastronomy, history, evolution, Mexican, cuisine.

Introducción

Los ingredientes, su preparación y el adorno del platillo más simple poseen una personalidad y sabor característicos, los cuales fueron desarrollados principalmente por las culturas indígenas. Todo platillo típico mexicano puede llevar un elemento de origen prehispánico, siendo así una huella del alto grado de desarrollo culinario que alcanzaron las antiguas culturas; lo que ha llevado a que nuestra gastronomía haya sido nombrada como patrimonio cultural de la humanidad.

Como parte de la base alimenticia de los mexicas algunos ingredientes que eran consumidos también fueron usados como ofrenda o tributo, algunos más se incorporaban al ser descubiertos durante su tránsito hacia nuevos territorios. Por ejemplo, los olmecas les heredaron el maíz; los mayas, el cacao. Por tanto, algunos de estos ingredientes no son propiamente originarios de la región habitada antiguamente por ellos, pero algunos sí, como el amaranto y la chía.

Desarrollo

A continuación se identificarán los ingredientes característicos de la cocina mexica y sus principales características.

El maíz

Planta de la familia *poaceae* y base de la alimentación de México con al menos 305 diferentes especies. Es una planta de tallo cilíndrico que mide entre 1.5 y 3 metros de altura, tiene hojas alargadas de las que nace la mazorca. Es considerado como patrimonio de la humanidad.

Destacan variedades como: arrocillo, amarillo, azul, blanco. El amarillo se usa para elaborar tortillas, principalmente en el centro del país; el azul se usa en tortillas y quesadillas, principalmente en Ciudad de México, Hidalgo, Morelos y Puebla.

El maíz es el principal alimento de los mexicanos y de muchos platillos: las tortillas, el atole, chalupas, chilaquiles, chimole, elotes, enfrijoladas, esquites, garnachas, gorditas, molotes, pellizcadas, peneques, pinole, quesadillas, sopes, tamales, tacos, tlacoyos, tostadas, titoposcles e incluso infusiones del cabello de la mazorca.

Entre sus usos están métodos medicinales, artesanales y de consumo cotidiano.

El cacao

El cacao era considerado la semilla más importante para los tlatoanis, se empleaba para ofrendas hacia los dioses y como moneda de cambio.

Su consumo fue exclusivo para clases privilegiadas. Llegaron a existir varios mitos y cultos divinos relacionados con él. Las cinco principales son: Cuauhcacahuatl, Mecacacahuatl, Xochicacahuatl, Tlalcacahuatl y Cuauhapetlachtli.

> "Se cree que en uno de los rituales que los aztecas celebraban cada año en Tenochtitlán, el cacao se asociaba con la extracción del corazón. Un esclavo simulaba ser el dios Quetzalcóatl. Por 40 días permanecía vestido con los ropajes y las joyas del Dios; se le trataba como si fuese el Dios mismo (pero de noche lo encerraban para que no se escapase). Luego, a la víspera de su sacrificio, los ancianos del templo le advertían que iba a morir, tras lo cual debía bailar una danza como si fuese muy feliz por su destino. Pero si el esclavo no mostraba ser feliz, según describe Diego de Durán este era el remedio" (Jennings, 2001, p.23).

Taxcalate o tascalate

El tascalate es una bebida muy refrescante hecha a base de cacao, maíz, achiote, canela y azúcar. Su consumo principal es en Chiapas. El procedimiento de preparación es sencillo, a partir de la molienda de lo mencionado y puede mantenerse en conservación por mucho tiempo, cuando se desea ingerir sólo debe ser diluida en agua y rara vez se prepara con leche.

Pozol

Es una bebida fermentada a base de maíz molido y cacao. Endulzada con azúcar, sea cual sea su mención en náhuatl (pozolli, posoli o pocotl en maya). Referido a su alma espumosa, llegó a ser una bebida muy nutritiva y conservadora de la salud. Los mayas lo usaban como cataplasmas para la curación de heridas y como bebida para problemas intestinales.

Tejate

Es una bebida oaxaqueña muy refrescante, preparada con huesos tostados de mamey, maíz tostado, cacao fermentado y azúcar. Su nombre deriva del náhuatl "agua harinada". Requiere una limpieza extrema en su preparación o se arruina.

Champurrado

El champurrado es una bebida compuesta por atole y chocolate, se consume en todo el país. Su preparación artesanal requiere disolver la masa de nixtamal en agua, colarlo, agregarle las tablillas de chocolate e incluso un poco de piloncillo o azúcar al gusto del consumidor. Se bate con molinillo hasta su punto de hervor para lograr la textura deseada (Gourmetdemexico.com.mx, s.f.).

Usos del chile en la cocina mexicana

El chile, además de en salsas, se usa para alimentar gallinas, en carnes frías y embutidos, tabaco, como herramienta de combate, cosméticos, medicinalmente, para crecer el cabello, hacer limpias, magia negra y magia blanca.

Chiles empleados en la cultura mexica

Chile poblano

Zurita (2009) hace referencia de estos productos: chile fresco, carnoso, de una forma "cónica" con un color verde oscuro, no es muy picante ya que su sabor es particular por la falta de capsaicina, su tamaño por lo general es de 12 cm de largo y 6 de ancho, un dato curioso es que el chile mulato también es obtenido de una variante del poblano, se dice que los primeros cultivos nacionales se hicieron en el Valle de Puebla, de ahí su nombre.

Por otro lado, en Aguascalientes existe una variante llamada verdeño, el cual contiene una cantidad más elevada de picor. Otros nombres, según las regiones son: chile ancho (Baja California); chile esmeralda, chile gordo, chile jaral (estado de México); chile joto o verdeño (Aguascalientes); chile miahuateco, chile para rellenar, chile pasilla fresco (Colima).

Chile ancho

Chile seco de un tono café rojizo, mide aproximadamente 12 cm de largo y 7 de ancho, su forma es "triangular". El mejor chile ancho es flexible al tacto y recibe su nombre de acuerdo al estado o pueblo del que provenga: chile esmeralda, chile ancho flor, chile ancho flor de pabellón, chile ancho verdeño, chile chilhuacle o chilhuaque (Chiapas), chile chino (San Luis Potosí), chile color (Golfo de México), chile colorado (Zacatecas), chile para guisar, chile pasilla o pasilla rojo (Michoacán), chile pasilla seco (Colima).

Chile pasilla

Es un chile seco de forma alargada que tiende a medir de 15 a 20 cm de largo y 2 a 3 de ancho, su color es café negruzco y su nombre es dado por que se arruga como la uva pasa. Tiende a ser poco picante y se usa para salsas como: la salsa borracha, en moles, adobos, guisado con carnes como res, cerdo y pollo. Es emblemático en la famosa sopa azteca donde se utiliza en rodajas y frito como guarnición.

Chile serrano

Chile fresco pequeño de color verde que tiende a medir de 3 a 5 cm de largo y uno de diámetro, en su mayor tiempo se consume inmaduro y al madurar se torna color rojo, utilizándose de la misma manera. Se considera picoso y se ocupan tanto sus semillas como sus venas.

Chile de árbol, verde y rojo

Chile alargado y delgado que mide 7 cm de largo y uno de ancho, cuando es fresco su color es verde y muy brilloso, al madurar se torna color rojo. De sabor similar al chile serrano, dentro de este chile se encuentra una variedad más larga llamada cola de rata, generalmente se ocupa para salsas de mesa e incluso en San Luis Potosí se conoce como chile bravo.

Frijol

Fue conocido, cultivado y aprovechado por los mexicas del México antiguo. Los mexicas eran encargados de su cultivo en chinampas de Xochimilco, ocupados actualmente como guarnición, ocupado en la dieta diaria de un mexicano, e incluso como tributo en diferentes rituales relacionados con la fertilidad.

Frutas y verduras

Las frutas y verduras utilizadas dentro de la época prehispánica fueron elementales para la evolución y adaptación dentro de la cultura azteca, ya que en cada asentamiento dentro de sus peregrinaciones y al llegar a la gran Tenochtitlán, esta comunidad fusionó estos ingredientes, formándose algo vital en su alimentación.

Nopal

Es una planta arbustiva, rastrera, de la familia de las cactáceas, xerófitas suculenta, con hojas carnosas, este producto es adaptado a zonas áridas o desérticas, sus raíces penetran en el suelo para extraer la humedad profunda. Su fruto es la tuna o xoconostle (20 kilos al año).

Fue usado por los mexicas principalmente como indicio para el logro del asentamiento por el dios Huitzilopochtli y ocupado como método medicinal.

Su consumo incluye cocidos, con cáscara de tomate para eliminar la baba, nicoatole, para hacer tortillas y mezclado con pulque (Rivas, 1991).

Calabaza

Recibe su nombre de las cucubitáceas, de fruto comestible, los antiguos mexicanos le dieron el nombre de *ayotl* a la que hoy conocemos como familia ayotera. En la época azteca ocupó un lugar distinguido y se comían tanto sus frutos, semillas, tallos como flores.

Las flores de calabaza eran utilizadas en una sopa preparada con cebolla, jitomate, aceite y masa de maíz, realizada en la época mestiza como uno de los platillos importantes mexicanos. En dulce se come con piloncillo, sus semillas tostadas en el comal como botana, como condimento, como remedio medicinal y rellenas con quelites.

Jitomate

El jitomate o "*xitomatl*", que se cree es de origen ecuatoriano, en México se empezó a cultivar en milpas antes de la llegada de los españoles. Se cuenta que los comía Moctezuma: el "chilicuzmalli, xitomaya" (platillos con tomate amarillo y jitomates) (Barros, 2016).

El jitomate pertenece a la familia *solanum lycopersicum* junto al tabaco, el chile y la papa, tomando en cuenta que se le conoce así a la variante proveniente de Sudamérica. También es conocido como: tomate, coatomate, tomate bola y tiene un peso máximo de 750 gramos. Los principales productores actualmente son: Sinaloa, Baja California, San Luis Potosí y Michoacán.

Algunos alimentos preparados con él son sopas, salsas, caldos, estofados, etc.

Camote

Del náhuatl "camotli", es un tubérculo de las convolvuláceas, de la planta del mismo nombre. Se da en climas templados o cálidos. Mide entre 30 cm y hasta dos metros de alto (el árbol) y su fruto de 25 a 30 cm de largo. Hay 600 especies.

El camote o batata es una de las ocho especies que se encuentran en el Valle de México, con raíces engrosadas, según los hechos históricos e información arqueológica en Perú existe la mayor diversidad por su fértil suelo.

El camote se prepara: cocido, asado, dulce con piloncillo, hervido, etc.

Guamúchil

Del náhuatl "*cuahmochitl*", de *cuahuitl*, árbol y *mochitl*. Es un árbol de la familia de las leguminosas, de 25 m de altura, tiene como fruto un tipo de vaina larga, encorvada o enrollada en espiral, crece en regiones calientes del país.

Suele venderse en mercados por su dulzor y carnosidad. Al ser una fruta seca, es utilizada para hacer tortillas, fruta fresca y agua.

Jícama

La jícama es un tubérculo, del náhuatl *xicama* (raíz acuosa). Es una leguminosa que suele medir de entre 10 y 20 cm de diámetro en su parte más ancha, conocida en México desde la época prehispánica. Suele comerse como botana, ya sea picada (con sal, limón y chile en polvo), en jicaletas (con chamoy, Miguelito y limón), e incorporada en diciembre en los aguinaldos o como relleno de piñatas.

Mamey

El mamey o zapote colorado (*tezontzapotl*) proviene de la familia del "*pouteria sapota*". Es una fruta de forma ovalada de entre 8 y 20 centímetros de largo, su cáscara es de color pardo, dura y quebradiza, su pulpa es de color rosada y dulce. Muy común en Chiapas, Tabasco y Veracruz. Esta fruta es preparada generalmente en licuados, helados o mermeladas.

Ayocote

El ayocote o mejor conocido como "el frijol más grande, frijolón o frijol gordo" se encuentra dentro de las 67 especies de frijoles en México. El del estado de Morelos es el más grande, mide de 3 a 4 cm de largo y 2.5 de grosor.

También conocido como *ayechtli*, la planta da plantas rojas comestibles. Se vende en febrero y es muy consumido en Xochimilco y en Veracruz como tamales.

Chía

La chía es una semilla originaria de México con una dimensión de 2 milímetros de largo por 1.5 de ancho. Es aceitosa, de forma ovalada y color grisáceo. Usada principalmente para el "agua fresca", siendo el complemento del agua de limón, es consumida durante los meses más calurosos y Semana Santa simboliza las lágrimas de la Virgen.

En la época prehispánica era utilizada para preparar pinole, atole y un aceite llamado cheimatl; tacos, y asado con tapas. También era ofrecida a Chicomecóatl para preparar una bebida llamada chiantzozolatolli, obteniéndola de la molienda de la misma junto con maíz.

Biznaga

De la familia de las cactáceas, es una de las 850 especies existentes en México, se encuentra en Chihuahua, Coahuila, Zacatecas, Hidalgo, Querétaro, etc.

Esta planta cuenta con flores grandes, de colores vivos y una gran cantidad de aroma. Tiene una corona densa de fibras lanosas. Conocida entre los pobladores como huitznahuac, "rodeada de espinas", y sus frutos son nombrados "teocomitl".

Las biznagas tienen varios usos desde su tallo, flor, fruto y semillas, suelen usarse en materiales de construcción, colorantes, combustible, en rituales religiosos, incluso eran cocinadas las flores sin abrir, llamadas "cabuches". Con él se realiza el famoso y tradicional dulce de "acitrón".

Pitahaya

Provienen de las cactáceas, puede obtenerse de color rojo, rosa, púrpura, naranja, amarillo y blanco, se aprovecha incluso hasta la flor que se consume de forma frita, asada e incluso con huevo.

La pitahaya obtiene como nombre del antillano "fruta escamosa" e incluye variedades de color, sabor y textura.

Huauzontle

Proveniente del náhuatl *huauhtontli*, de *huauhtli*, blendo y *tzontle* o cabello. Tiene hojas alternas, con flores verdes comestibles muy pequeñas que forman largos ramilletes, se encuentra de marzo a septiembre. Era utilizada y hervida en la época de los aztecas, pero los españoles la prohibieron porque era usada en sacrificios humanos.

Su mejor temporada es el verano, cuando tiene mayor crecimiento, pero su maduración es casi en otoño, ya que el huauzontle se puede dar hasta en climas fríos, no le afecta el invierno.

Se consume en sopas, asados, caldos y mezclado en ensaladas con alguna otra hierva.

Huitlacoche

El huitlacoche ha sido descrito como "la comida de los dioses", aunque parece algo inventado para una película de horror." También es conocido como "trufa mexicana" o "caviar mexicano" (BBC, 2017).

Deriva del náhuatl "*cuitlatl*" y es un hongo que se obtiene de las mazorcas tiernas del maíz, su color es de un tono grisáceo y negro es su interior, considerado un ingrediente muy sofisticado que se vende en los mercados.

En Chiapas es utilizado para una bebida llamada "esmoloc"; en Tlaxcala se deshidrata para usarse en el mole prieto; actualmente también es utilizado en sopas o cremas en Veracruz, y guisado con menta en lugar de epazote y no puede faltar como relleno de quesadillas.

Tejocote

Tejocote del náhuatl "*texocotl*" o "*crataegus pubescens*", es un fruto duro perteneciente a las rosáceas, sus características son: piel lisa, cáscara delgada de color anaranjado con medidas de 3 a 4 cm de diámetro. Este fruto es primordialmente de San Luis Potosí, Jalisco, Veracruz y Chiapas.

Los tejocotes suelen cocerse para preparar dulces, licores, e incluso se emplean para rellenar piñatas.

Xoconostle

Del náhuatl *xoco* "agrio"y *nochtli* "tuna", se caracteriza por su sabor ácido, es una variante del *opuntia jocoostle* o duraznillo. Cuando está inmaduro suele tener una tonalidad verde y conforme madura se torna rosa o morado.

Es un ingrediente muy importante para la preparación del mole de olla, en Guanajuato y Querétaro se ocupa en salsas y caldos; en Hidalgo como ensalada, pico de gallo, como verdura en sopa de médula, con papas, en chile guajillo, en conservas, con escamoles. En postres como almibar, mermelada y cocido con piloncillo.

Quelite

El quelite del nahua "*quiitl*" proviene de la familia herbácea hortense, 100% mexicano. En la época prehispánica los aztecas lo cultivaban en chinampas dentro del lago de Texcoco. Siendo uno de los primeros productos con mayor ocupación en su dieta cotidiana. Con grandes propiedades nutritivas, aprovechando hasta las semillas en la cocina, en pan o en la repostería.

Otros ingredientes prehispánicos

La sal

Es una sustancia cristalina, sin olor, condimento universal. Se extrae de los océanos y lagos salados, reúne las mejores condiciones para la alimentación. Según su grosor puede conocerse como: sal gruesa, de grano, fina o extrafina.

La sal en el imperio de Tenochtitlán fue principalmente extraída de los salitres del lago de Texcoco, aunque con su uso los mexicas se dieron cuenta que en exceso no era algo adecuado ya que afectaba los riñones. Esto dio paso a su uso como método de conservación, en la "salazón de carnes".

La sal se ocupada en ocasiones como método de intercambio, siendo así una de las primeras causas de comercio junto al cacao en el mercado de Tlatelolco.

Por otro lado, otro método de obtención de sal fue la reproducción, cultivo, secado y pulverizado de insectos, con los cuales se daba sabor a la comida (Rivas, 1991).

Pápalo

El pápalo es una hierba originaria del centro y sur de México, se dice que sus hojas parecen alas de mariposa, de ahí su nombre en náhuatl, "*papalotl*", mariposa y "*quilitl*", hierba comestible. En la época prehispánica era usada como verdura; encontrada, comprada o intercambiada en los tianguis como el de Tlatelolco. Por otro lado, su sabor es fuerte y los antepasados recomendaban comerla cruda para conservar sus nutrientes.

En el estado de Tabasco es utilizado como laxante; en Michoacán es medicinal para el malestar del hígado; en Oaxaca para el dolor de muelas. México es el mayor productor de pápalo con cinco millones de toneladas. Utilizándolo en quesadillas o algunas ensaladas, incluso en sopas, con frijoles de olla de barro (Sagarpa, 2016).

Hoja santa

Acuyo, momo o tlanapaquelite son algunos de los nombres de la hoja santa. Es el corazón de la comida mexicana, su sabor puede simularse al de los fogones de antaño (Gourmetdemexico.com.mx, s.f.).

En general, la hoja santa es utilizada primordialmente para aromatizar el chocolate; se consume en adobos, salsas, moles, pescados empapelados, mixiotes, infusiones, tamales, caldos, etc.

Epazote

Planta de la familia "*quenopodiáceas*". Mide hasta un metro de altura y es de color verde oscuro, con un olor peculiar, hojas largas y alternas. Su mayor producción es en el norte del país, en Chihuahua, Durango y Sonora. También hay un tipo de epazote llamado "Hierba de Zorrilo", del náhuatl *epazotl*, de *epatl* "zorrillo" y *tzotl*, "suciedad u olor".

El epazote es muy utilizado en la cocina mexicana, en los frijoles de olla, caldos, caldo de guajolote, en esquites, enchiladas y salsas.

Achiote

Semilla proveniente del náhuatl *achiotl,* "tintura roja", era ocupada como condimento, colorante y en la comida del sureste. Dejándose madurar y secar en el mismo árbol para adquirir un tono café y textura leñosa. Se puede encontrar en casi todos los mercados. En Tabasco se hace pasta.

El pigmento se hierve y se deja reducir por varias horas, hasta realizar una pasta suave con textura de barro húmedo, con una dimensión de 3 cm de diámetro.

Su uso más cotidiano es en cochinita pibil, el cabik, los tamales de masa colada, chorizos, longanizas y escabeches. Una manera de utilizarlo antiguamente era para la preparación de bebidas.

Conclusiones

Con este texto se pretendía concientizar acerca de los grandes sabores del pasado, que si nosotros lo decidimos podemos regresar a la cotidianidad, ya que tal diversidad de platillos se ha ido perdiendo y sería útil rescatar para las presentes y futuras generaciones.

Por tanto, integrar el maíz, el cacao, el chile y diversas frutas y verduras puede ser una forma de revivir las antiguas tradiciones mexicas. Afortunadamente gran parte de estos ingredientes se consiguen actualmente y pueden retomarse en la cocina cotidiana.

Bibliografía y referencias

- BBC. (19, marzo, 2017). *Qué es el huitlacoche y por qué los mexicanos hacen bien en comerlo (así sean los únicos en el mundo).* BBC. Recuperado de: www.bbc.com/mundo/noticias-39293879.
- Biodiversidad.gob.mx. (s.f.). *Jitomate*. Recuperado de: www.biodiversidad.gob.mx/usos/alimentacion/jitomate.html.
- Cristina Barros, M. B. (2016). *Alimentación y cultura de los antiguos mexicanos*. México: Tlacuelero.
- Cultura-azteca.com. (12, octubre, 2017). *Dioses*. Recuperado de: https://cultura-azteca.com/dioses/
- Delmaiz.info. (s.f.). *Proceso de nixtamalización*. Recuperado de: http://delmaiz.info/proceso-nixtamalizacion/
- El portal de México. (s.f.). *Cocina prehispánica*. Recuperado de: www.elportaldemexico.com/cultura/culinaria/prehispanica.htm
- Excélsior. (19, enero, 2018). *Conoce el huauzontle, una planta mexicana 'literalmente milagrosa'.* Recuperado de: www.excelsior.com.mx/nacional/2018/01/19/1214772
- Gallo, M. A. (2004). *Historia de México 1. "De los aztecas al triunfo de la república".* México: Quinto Sol.
- Gourmetdemexico.com.mx. (s.f.). *Bebidas mexicanas hechas con cacao*. Recuperado de: https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/7-bebidas-mexicanas-hechas-con-cacao/
- Gourmetdemexico.com.mx. (s.f.). *El origen y los beneficios del piñón*. Recuperado de: https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y.../el-origen-y-los-beneficios-del-pinon
- Gourmetdemexico.com.mx. (s.f.). *Origen y beneficios de la hoja santa*. Recuperado de: https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/origen-y-beneficios-de-la-hoja-santa/.
- Gourmetdemexico.com.mx. (s.f.). *Platillos tradicionales con maíz en todo México.* Recuperado de: https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/platillos-tradicionales-con-maiz-en-todo-mexico

- Heriberto, G. R. (1991). *Cocina prehispánica mexicana.* México: Panorama.
- Andanzas-ciencia-cultura.blogspot.com. (s.f.). *Nixtamalización del maíz*. Recuperado de: http://andanzas-ciencia-cultura.blogspot.com/2015/02/nixtamalizacion-del-maiz.html.
- INAH. (s.f.). *De chiles y salsas en México. Un sabor a identidad.* Recuperado de: www.inah.gob.mx/reportajes
- Jennings, G. (2001). *Azteca*. México: Planeta.
- Lifeder. (s.f.). *Dioses aztecas*. Recuperado de: www.lifeder.com/dioses-aztecas/
- Lomelí, A. (2004). *La sabiduría de la comida popular*. México: Grijalbo.
- Martínez, C. (s.f.). *Las 20 tradiciones y costumbres de México*. Recuperado de: www.lifeder.com/tradiciones-costumbres-mexico/
- Mecd.gob.es. (s.f.). *El uso cacao como moneda.* Recuperado de: www.mecd.gob.es/cultura-mecd/en/dms/.

La comida callejera de Boloña según *Delizia* de John Dickie

Bologna street food according to Delizia by John Dickie

Érika Aydeé Hernández Jiménez.
Aliat Universidades.

Recibido: octubre 2018
Aceptado: diciembre 2018

Resumen

El presente artículo es una propuesta reflexiva acerca del surgimiento de la comida callejera en la ciudad de Boloña, Italia. El punto de partida se origina de la lectura del célebre "recetario" de John Dickie, Delizia, en el cual, el escritor norteamericano hace una revisión histórica y territorial de la forma de alimentarse de los italianos y su vinculación con la comida. La propuesta se origina al reconocer que Italia no es un país de comida callejera y eso es una cuestión cultural, a diferencia de lo que ocurre en México, sobre esto versa este artículo.

Palabras clave: Comer, gastronomía, cultura, Italia, Boloña, alimentación, comida callejera, *Delizia*.

Abstract

This article is a thoughtful proposal about the emergence of street food in the city of Bologna, Italy. The starting point originates from the reading of the famous "recipe book" by John Dickie, Delizia, in which the American writer makes a historical and territorial review of the way of feeding of the Italians and their connection with food. The proposal originates from recognizing that Italy is not a country of street food and that is a cultural issue, unlike what happens in Mexico, this is what this article is about.

Keywords: Eating, gastronomy, culture, Italy, Bologna, food, street food, *Delizia*.

Introducción

Los viajes incrementan la cultura, amplían el panorama de visión del viajero, enriquecen la vida del turista. Y al ser turista, cuando se tiene una visión amplia para enriquecer la vida, uno se da cuenta de cómo vive el otro. El percibir del otro se realiza mediante la comparación del yo. Uno es frente al otro por sus semejanzas y por sus diferencias, y es justo respecto de estas semejanzas y diferencias en el comer que este artículo propondrá cómo fue históricamente la inserción de la comida callejera en Boloña, Italia, posterior a la gran hambruna de 1590; el punto de partida se realiza con base en la revisión de John Dickie del fenómeno alimentario callejero de la ciudad italiana y al parangonarla con la vida alimentaria de México, donde, en este último, conseguir comida en la calle es facilísimo, en Italia, actualmente, es todo un triunfo.

Delizia, una suerte de recetario histórico, aborda la forma en que los italianos se alimentan y la vinculación que ellos tienen respecto de la comida y la alimentación. Sin embargo, la revisión es tan amplia y detallada, tan culturalmente específica, que para la pertinencia y realista abordaje de este trabajo se ha seleccionado un aspecto de la alimentación en Italia que dista mucho de cómo se realiza en México: la comida callejera.

John Dickie propone un apartado acerca de la comida callejera en Italia, condición que un local o visitante del país mediterráneo sabría es casi inexistente en la tierra de Dante. A diferencia de lo que ocurre en México, donde la comida callejera está presente en puestos de tacos, tortas, elotes, garnachas diversas e incluso, frutas y jugos preparados al momento.

La relevancia, entonces, de este trabajo, es percibir las diferencias entre la forma de entender la comida callejera en Boloña y México partiendo de la visión histórica de la comida callejera que retrata Dickie en *Delizia*.

Desarrollo

La hambruna de 1590 a 1593 en Boloña es el punto de partida de uno de los capítulos de *Delizia*. En este libro se abordan, a partir del tratamiento de dos recetas vinculadas con la comida callejera, la mortadela y el lechón (con su respectiva fiesta), un breve retrato histórico del surgimiento de esta forma de alimentarse: alimentarse en la calle.

Si uno viaja a Italia, como mexicano, buscar alimentarse en la calle, no en casa, no en un local, no en un restaurante, puede ser una tarea casi imposible, parece que la cultura de la alimentación en el país mediterráneo está vinculada a la comida casera, a comer en casa, y cuando es el caso, a comer en un restaurante, pero comer en la calle, tener acceso a alimentos sobre una acera, es algo casi inexistente. En Roma es posible con la pizza romana, pero en Boloña esta idea es poco vista.

En México la alimentación callejera está vinculada con las condiciones sociales y de vida en general. Si pensamos en el centro del país, en la capital, más de 20 millones de personas en constante interacción viajando, trabajando, viviendo, visitando, sin duda, aquí, una cultura de comer en casa es poco realista. La mayoría de los trabajadores cuentan con 30 minutos para comer cada día de trabajo, con ese tiempo, ni teniendo la casa en la esquina del trabajo se consigue "comer en casa"; en Italia, esos tiempos no son

así. La gente tiene dos horas para alimentarse, incluso pueden tomar una siesta después de comer; en México, imposible.

Por tanto, como afirma Duhart:

> "La construcción o la reivindicación de las identidades culturales alimentarias cultiva una estrecha relación con un imaginario espacio-temporal, a través de referencias al pasado y a un espacio observado por el prisma de los tópicos. Aquí, no se trata de historia o de geografía, sino de enfoques sentimentales. El uso de los tiempos antiguos se traduce por un juego de reconstrucción. Algunas veces, se materializa en la creación de una leyenda, que, dando a la comida un creador y una fecha de nacimiento en un contexto preciso, la conforma con lo histórico en la creencia popular, con la historia hecha de acontecimientos: ¡Las monjas de Puebla crean el mole para honrar a Tomás Antonio de la Cerda y Aragón mientras que el casi ciego dom Pérignon inventa el champán (Pilcher, 1998: 25; Logette ,1988: 181-182)! Para otros productos, se busca el efecto contrario: se evoca un pasado muy lejano e impreciso que instala el alimento en la filiación de un (imaginario) producto original; el comité actual de la empresa Société sobre el roquefort lleva muy lejos este proceso, estableciendo un vínculo casi mineral entre el queso y la región de afinidad, por medio de un paralelo fotográfico entre la estructura de las cuevas y la del queso" (Duhart, 2002, p.9).

Entonces resulta lógico pensar en que dos sociedades tan diversas como la mexicana y la italiana tengan dos formas de ver el proceso de alimentarse. "Italia dispone con la cocina a la italiana que florece en el mundo y dos emblemas de peso –la pasta y la pizza– de "una imagen unitaria, coherente" (Capatti y Montanari, 2002, p.24; Cecla, 1998, p.58) (...)" (Duhart, 2002, p.4). México cuenta con sus tacos callejeros, de pastor, de lengua, de maciza, de bistec, en locales amplios o en puestos en una esquina; pero también cuenta con sus tacos de canasta que llegan a bordo de una bicicleta y que pueden ser la sensación a pesar de su escasa variedad, los suele haber de papa, frijol, chicharrón, y chorizo en ocasiones.

Afirma Dunhart (2002, p.5) que ciertos alimentos poseen valores identitarios, con los que puede caracterizarse una región o localidad, "(...) como en la comunidad italiana de Zaragoza, la albahaca, el parmesano y la pasta, que es importante cocer al dente –los saberes culinarios son también marcadores de identidad– (Cantarero Abad, 1999: 531 y 537-538)". Aunque estos no son forzosamente los alimentos callejeros que refiere Dickie en *Delizia*.

> "La pizza posee una fantástica capacidad de adaptación: si juega con los grandes tópicos alimentarios fuera de una zona (en el Pizza Nel de Toulouse, la mexicaine se distingue por el pimiento verde, la nordique por el salmón), ofrece también posibilidades regionales: en un restaurante de Brantôme, en el corazón de Périgord, se come una pizza al foie-gras, mientras en Singapur, existen satay pizzas (Hamonic, 1998: 22)" (Duhart, 2002, p.7).

Y hablando de los tacos mexicanos: "El kebab soporta muchos mestizajes: en varias zonas de México se ha cambiado en una forma mutante de los tacos al pastor (Pilcher, 1998, p.136) y durante las ferias de Bayona, en agosto de 2002, he visto a un vendedor ambulante cuya especialidad era el kebab axoa (una preparación que asocia un aderezo inspirado en una receta vasca de carne)" (Duhart, 2002, p.7). Sin duda, es posible que el mestizaje callejero facilite la mezcla de ingredientes y la variedad de presentaciones, pero parece ocurrir en el marco de culturas culinarias con flexibilidad en la alimentación, y de esto último, los italianos parecen todavía en pleno siglo XXI más reacios a expandirse pues añoran y anhelan cada día comer en la *cucina della mamma*.

Afirma Samper que en una investigación acerca de la alimentación italiana durante la Edad Media, dos historiadores italianos, Montanari y Nada, demuestran que en dicha época, Italia era "(...) muy fértil y altamente romanizada, los trazos esenciales de la alimentación campesina eran la precariedad cuantitativa, la diversidad cualitativa y la no exclusividad de alimentos preponderantes" (Samper, 2009, p.126).

De la hambruna boloñesa a la comida callejera

Hoy Boloña es una ciudad *grassa* (gorda, hoy en términos despectivos), es próspera, pero a finales del siglo XVI la hambruna paralizó la ciudad y enfrentó con la carencia a su población, esto dio inicio a una festividad muy particular, la primera con la que puede vincularse la comida callejera: la Fiesta del Lechón.

Esta ciudad italiana, Bolonia, desde el siglo XIII había celebrado una fiesta popular el 24 de agosto, parece que como festejo de una hazaña militar que data de los romanos; pero la hambruna de finales del siglo XVI parece haber cambiado el festejo. "En 1568, las autoridades lanzaron por primera vez un lechón asado a la multitud; antes había sido un premio en una carrera de caballos" (Dickie, 2015, p.279). Y la siguiente cita refleja claramente una condición cultural que retrata la trascendencia de esa entrega callejera, popular del lechón, más claro que el "a la gente pan y circo" (*pane e circo*) de los romanos de la antigüedad.

> "Y pocos cambios hubo en las dramáticas divisiones sociales de la ciudad: llegado el año 1840, 30 000 boloñeses seguían dependiendo total o parcialmente de la mendicidad y la caridad.
>
> Así que el compromiso, la caridad y el espectáculo eran los pilares de la estabilidad boloñesa; el compromiso entre sus gobernantes civiles y religiosos, y la caridad y el espectáculo para el populacho. Lanzar lechones asados a la muchedumbre tal vez no parezca una forma de gobierno particularmente sofisticada, pero la estabilidad política de Bolonia nos dice que funcionaba muy bien" (Dickie, 2015, p.282).

Quizá sea ese recuerdo de la hambruna tan cerca lo que facilitó un espectáculo como el que Croce relata en *I banchetti di mal cibati* (1608), que hoy puede resultar grotesco e inhumano, hace cuatro siglos era una forma de abundancia y de compartir el alimento de los gobernantes ricos hacia las masas hambrientas y aún carentes de Boloña, o por qué disfrutar una imagen como: "Una vez que la presa era capturada, estrangulada o empalada, se ponía en libertad al último y más esperado animal. El lechón salía disparado de entre los arbustos en medio de un rumor extasiado que inundaba toda la *piazza*, y era sometido a una persecución considerablemente larga por todo el decorado antes de ser atravesado con una lanza y paseado en un triunfo musical por el escenario" (Dickie, 2015, p.276). Así iniciaba la lenta entrega del festín del lechón, el primer referente de comida callejera, diametralmente distante a una comida callejera en México.

> "Durante un cuarto de hora, los sirvientes fintaban y la multitud avanzaba en tropel. Finalmente, la música cesaba y el lechón era arrojado a la multitud harapienta para ser despedazado entre sacudidas de puños.
>
> Los pobres de la Edad Media soñaban con muchas maravillas: ollas que hervían solas, trompetas que resucitaban a los muertos y asnos que defecaban oro macizo.
>
> Cuando la hambruna estaba siempre próxima en el recuerdo o en un imaginario temeroso, la ciudad debía ser capaz de demostrar su capacidad para ofrecer abundancia. Ser boloñés y

estar encerrado en la ciudad el día de San Bartolomé significaba tener derecho a parte de esa abundancia, aunque no fuese más que un bocado de cerdo asado que uno había ganado en una pelea pública a puñetazos organizada para deleite de los ciudadanos más afortunados" (Dickie, 2015, p.283).

A diferencia de las festividades al aire libre a las que estaban acostumbrados en Boloña y a las festividades de cambio de estación con sendos eventos multitudinarios, la mexicana es una cultura menos "desesperada". Sin embargo, su forma de comer parece ser más pública que la italiana, a fuerza de las complicaciones de la vida, que los italianos del siglo XXI no padecen como los mexicanos.

Un ejemplo de la carencia derivada de la hambruna padecida por los boloñeses la refleja Croce en este menú de los pobres documentado de 1590:

"Delicia de cuerno de caracol
Pastel de cabeza de moscas
Albóndigas de avispón
Tripa de chochín
Costillas y riñones de abeja
Sopa de pie de mosquito
Un cuarto de avispa estofada con su molleja, redaño y tripa
Hígado de mosca y cerebro de pulga fritos a la sartén
Gelatina de pie de murciélago
Bazo estofado de rana de primavera
Sopa de ojo de grillo
Pastel de lengua de tábano..." (Croce, 1608, citado en Dickie, 2015, p.269).

El segundo de los platillos con el que John Dickie habla de la aparición de la comida callejera en Boloña es la mortadela, a veces conocida como "Bologna" (la *mortadella*), que es carne de cerdo y grasa, hervida y embutida como una salchicha. "Giulio Cesare Croce escribía en *L'eccellenza e il trionfo del porco*: «¿Qué puedo decir acerca de [...] la *mortadela* y el *salame*? Son comida para príncipes y nobles. El orgullo de la ciudad de Bolonia es que las prepara con toda la distinción que merecen»" (Dickie, 2015, p.285).Y no sólo eso, la mortadela se convirtió en la comida característica de Boloña, es lo que el tequila es para esa ciudad jalisciense; o como el *gelato* (helado) es para Florencia.

"Preparación de unas 100 libras de mortadelle
Ingredientes

33 libras y 4 onzas de carne grasa de la garganta o la panza del cerdo cortada en cubos del tamaño de una avellana
66 libras y 8 onzas de cerdo magro selecto, de la pierna o la paletilla, quitando toda la grasa, el nervio y la membrana
La parte del intestino del cerdo conocida como «intestino ciego» porque solo tiene una abertura —parecido a un solo ojo— u otros intestinos
6 libras de sal secada al fuego, molida y colada
2 onzas de canela
2 onzas de clavo
2 nueces moscadas
4 granos de almizcle
12 libras de granos de pimienta enteros
2 libras de queso rallado

> Un poco de azúcar
> Vino de malvasía u otro vino de calidad" (Dickie, 2015, p.288).

Fue tan relevante la mortadela en Boloña, como el queso parmesano para Parma, la reputación de la mortadela creció gracias a una ley de protección de dicho producto. Pero su trascendencia y vínculo con la comida callejera no llega hasta ahí, se vinculó con un juego de mesa, la cucaña, cuyo tablero retrata distintas ciudades italianas, lo interesante del tablero y reflejo de la importancia que para los italianos tiene la comida, es lo que refiere Dickie en *Delizia*:

> "Si se saca un quince, se obtiene pan de Padua. Si se saca un once, se recibe gattafura genovesa, el hojaldre de queso que menciona Scappi. Si se saca un nueve, se obtienen las galletas de almendra de Pisa conocidas como cantucci, que ahora se encuentran en la típica carta de postres toscana del restaurante La Vecchia Macina del Mulino Bianco. Si se saca un diecisiete, se ganaba otro producto típico que sigue existiendo a día de hoy: turrón de Cremona, pero sólo se permitía lamerlo. Los premios más deliciosos aguardan a los jugadores que sacan tres veces el mismo número. De ahí que un triple dos suponga una tripa milanesa, un triple cuatro provatura, el queso fresco de leche de búfala de Roma, y un triple seis la mayor recompensa de todas. En la casilla central del tablero aparece un hombre situado entre dos salchichas colgadas tan grandes como su cabeza: «Larga vida a las mortadelle de Bolonia —reza la leyenda—. Lo habéis ganado todo».
>
> El juego de la cucaña se basa en el patriotismo popular boloñés y en la difusión de la idea de que Italia era una tierra de especialidades locales" (Dickie, 2015, pp.294-295).

Por sorprendente que parezca, sí puede tener cada ciudad de un país un alimento característico y no sólo eso sino tan representativo como las campañas de difusión locales que renombran los productos que publicitan.

De acuerdo con Dickie, no fue sólo en Boloña que se adoptó una suerte de mitología de la abundancia a partir del reparto de comida en condiciones públicas, a partir de su "comida callejera", que no como la mexicana. El autor afirma que en Nápoles en el siglo XVIII se erigía una *Cuccagna* monumental para ser jugada por cuatro domingos en época de Carnaval, en una de las plazas más grandes de la ciudad. "Estaba llena de comida y bebida, y en el exterior se crucificaban pollos, ocas y otras aves vivas. Una vez que el rey había dado la señal, una muchedumbre de pobres la atacaba, luchando entre sí y trepando hasta lo más alto para apoderarse del botín que se ofreciera. Las muertes y lesiones resultantes formaban parte del entretenimiento" (Dickie, 2015, p.295). Por tanto, la entrega de manjares populares callejeros estaba vinculada con un círculo de abundancia y carencia; festividad, política, violencia, desesperación y algarabía, que sin duda no tenemos en esas condiciones en México, quizá por ello esta visión de la comida callejera es tan diferente de la mexicana y no ha trascendido con el tiempo, se ha acabado.

En cambio, en nuestro país, la comida callejera es el reflejo de una necesidad por alimentarse rápido, barato y cercano a donde se trabaja o por donde se transita; aquí sí hay una radical diferencia entre italianos y mexicanos. La forma de ver la comida está menos ligada al interior de la casa materna, en el caso italiano ese sigue siendo el motor de la alimentación. Las diferencias por tanto, acerca de la comida callejera, son radicales.

Conclusiones

A partir del retrato que John Dickie (2015) plantea en *Delizia*, resulta evidente que la cultura gastronómica italiana y mexicana distan mucho, principalmente en un aspecto, el vínculo tan cercano que los italianos siguen manteniendo con la *cucina della mamma*; frente a los mexicanos que no es que no valoren la cocina casera sino que no tienen tiempo, al menos entre semana, de comer en ella.

Las condiciones de vida, tránsito, laborales y sociales han alejado al mexicano de su casa; los italianos las tienen más cerca, por ello pueden ir a comer a su casa cada día. Frente a esto, los mexicanos no tienen más que hacer que aprender a lidiar con las posibilidades de la comida callejera.

Una comida callejera que hoy es muy característica del país, que retrata la poca calidad de vida del mexicano, pero al mismo tiempo es retrato de la creatividad de los ciudadanos para resolver dos cosas a la vez: la necesidad de alimentarse rápido, barato y cercano; y la necesidad de autoemplearse.

Así, el resultado de la visión de la comida callejera entre Boloña y México es totalmente diferente, en Italia no ocurre ya; y cuando ocurrió, las necesidades y psique de una sociedad cercana a la hambruna eran tan limitadas y crueles que generaron festividades y juegos colectivos callejeros donde la comida era la protagonista. A diferencia de lo que ocurre en México, donde comer en la calle puede ser tan rico, sano, insalubre, rápido, de calidad o precario, como la diversidad de su sociedad; por ello, la comida callejera mexicana es hoy reflejo no de lo bien que se encuentra la sociedad sino de las carencias que los ciudadanos buscan paliar de la forma más creativa posible, aunque algunas enfermedades estén incluidas por la falta de cuidado en el tratamiento de los alimentos que se ofrecen de acera en acera.

Bibliografía y referencias

- Bruni, R. L., Campioni, R., Zancani, D. y Croce, G. C. (1991). *Giulio Cesare Croce dall'Emilia all'Inghilterra: cataloghi, biblioteche e testi* (Vol. 124). Leo S. Olschki.
- Cantarero Abad, L. (1999). Cultura alimentaria italiana en Zaragoza, Alimentación y cultura. *Huesca, La Val de Onsera*: 529-543.
- Capatti, A. y Montanari, M- (2002). *La cuisine italienne. Histoire d'une culture*. París: Le Seuil.
- Cecla, F. L. (1998). *La pasta e la pizza*. Bolonia: il Mulino.
- Consorzio Emiliano Romagnolo Produttori Latte. (1985). *Atti del convengo internazionale Il Caserio. Un archetipo alimentari: il latte e le sue metamorfosi*, Bologna, 14-15 aprile, 1983. Bolonia.
- Croce, G. C. (1608). *Banchetto de' mal cibati. Comedia dell'Academico Frusto recitata da gli affamati nella città calamitosa alli 15 del mese dell'estrema miseria, l'anno dell'aspra, & insopportabile necessità*. Venecia.

- Croce, G. C. (1622). *La vera regola per mantenersi magro con pochissima spesa*. Bolonia.
- Croce, G. C. (1622). *Maridazzo di molte sorti d'herbe fatto in un'insalata del mese di maggio, nel quale si vede l'ingegno di ciascuna nel maritarsi*. Bolonia.
- Dickie, J. (2015). ¡*Delizia!: La historia épica de la comida italiana.* España: Penguin Random House.
- Duhart, F. (2002). 'Comedo ergo sum'. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. *Gazeta de antropología*, *18*.
- Faccioli, P. y Lossaco, G. (2002). Postales desde Roma. *Bifurcaciones*, *9*.
- Frati, L. (1968). *La vita privata di Bologna dal secolo* XIII *al* XVII, Roma.
- Guerrini, O. (1879). *La vita e le opere di Giulio Cesare Croce: monografia*. N. Zanichelli.
- Logette, L. (1988). La véridique (?) histoire de dom Pérignon. La vigne et le vin. Lyon. *La Manufacture*: 181-182.
- Messedaglia, L. (1927). *Il mais e la vita rurale italiana. Saggio di storia agraria.* Piacenza.
- Messedaglia, L. (1932). *Per una storia dell'agricoltura e dell'alimentazione.* Piacenza.
- Montanari, M. (2000). «La città grassa», en P. Bellettini *et al.*, eds., *Una città in piazza. Communicazione e vita quotidiana a Bologna tra '500 e '600*, Bolonia.
- Montanari, M. (2002). «Bologna grassa. La costruzione di un mito», en M. Montanari, ed., *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, Roma-Bari.
- Montanari, M. (2004). *Bologna grassa. La costruzione di un mito*. Bolonia.
- Pilcher, J. M. (1998). *¡Qué vivan los tamales! Food and the Making of Mexican Identity.* Albuquerque: University of New Mexico Press.
- Samper, M. D. L. Á. P. (2009). La historia de la historia de la alimentación. *Chronica Nova. Revista de Historia Moderna de la Universidad de Granada*, (35):105-162.
- Sartoni, M. C. y Molinari Pradelli, A. (1988). *La cucina bolognese*. Roma, (1996).
- Valente, V., «Mortadella di Firenze», *Lingua Nostra*, 49.

Protocolo para autores

La Revista Académica *Conexxión de Hospitalidad y Gastronomía* -editada por la Red Aliat Universidades- es una publicación cuatrimestral que tiene como objetivo difundir el conocimiento científico-tecnológico de diversas disciplinas relacionadas con el área de la Gastronomía, mediante los resultados originales de investigaciones científicas con fundamentos teóricos y empíricos sólidos, que sean una contribución a la educación. Por ello incluye trabajos que por su relevancia ameriten publicarse y estimulen la divulgación de la producción educativa nacional e internacional. Sus ediciones están disponibles en: *http://www.aliatuniversidades.com.mx/conexxion/*

Así, se convoca a especialistas de la Gastronomía, a investigadores, a profesores y estudiantes, y a la comunidad científica interesada en la reflexión académica a enviar sus manuscritos originales.

En la Revista *Conexxión de Hospitalidad y Gastronomía* se publican:

- Resultados y aportaciones de investigaciones, de carácter teórico o práctico, y trabajo científico.
- Estudios de caso y experiencias que valoricen la práctica académica y profesional.
- Reflexiones y análisis críticos que se enfoquen en la temática de la publicación.
- Trabajos de investigación de temas actuales que presenten una significación especial en el contexto del ámbito educativo.
- Ensayos, reseñas e informes con un aporte teóricamente sustentado.
- Proyectos y desarrollo de propuestas relevantes orientadas al área académica.

Los artículos deberán enviarse con las siguientes características:

- Título; Datos del autor o autores: nombre, correo electrónico, adscripción y cargo que desempeña, grado académico, carrera, especialidad, institución educativa, dependencia; Resumen y Palabras clave en español e inglés; Introducción; Desarrollo; Conclusiones; Bibliografía en formato APA (20 títulos actuales como mínimo).
- Una extensión mínima de 15 cuartillas y máximo de 20 (si son más de 2 autores serán entre 20 y 25); en procesador de palabras Word y a "texto corrido" o párrafo (de 6 a 8 líneas); márgenes de 2.5 cm; en letra Arial (12 puntos), encabezados en 14 puntos, en mayúsculas y en negritas; interlineado de 1.5 y justificación total.
- Ser **inéditos y originales** (no deben existir coincidencias con contenido de internet no referenciado y de sitios no especializados).
- Las citas textuales no deben exceder 30% del total de lo escrito; deben estar entrecomilladas y con referencia APA *(American Psychological Association)*.
- Las imágenes, tablas y gráficas se deben entregar en otro archivo Word, que sean editables, con su debida referencia APA.

Cómo citar siguiendo el modelo APA:

Citas de un solo autor: Se indica el apellido del autor entre paréntesis, seguido del año y de la página de publicación. Ej.: (Fodor, 1975:181).

-Si el nombre del autor aparece como parte del discurso se indicará la información faltante entre paréntesis. Ej.: Fodor (1975) afirmaba que...

Citas de múltiples autores: Se indican mediante sus primeros apellidos unidos por "y" (Brown y Levinson, 1978). En citas con más de dos autores se indica sólo el apellido del primer autor seguido de "et al." Ej.: Kahneman et al. (1991).

Las ***referencias bibliográficas*** se incorporarán a la bibliografía al final del texto, en orden alfabético por autor. Su estructura debe ser:

a) Libro:

Nagel, P. C. (1992). *The lees of Virginia: Seven generations of an american familiy.* New York: Oxford University Press.

b) Artículo de Revista:

Un solo autor:
Gould, S. J. (1989). The wheel of fortune and the wedge of progress. *Natural History,* 89(3), 14-21.

Dos autores:
Knights, D. & Willmott, H. (1989). Power and subjectivity at work: From degradation to subjugation in social relations. *Sociology*, 23 (4), 535-558.

Más de dos autores:
Weiss, R. D., Griffin, M. L. & Mirin, S. M. (1992). Drug abuse as selfmedication for depression: An empirical study. *American Journal of Drug and Alcohol Abuse*, 18, 121-129.

c) Capítulo de libro:

Labajo, J. (2003). Body and voice: The construction of gender in flamenco. En Magrini, T. (Ed.). *Music and gender: perspectives from the Mediterranean* (pp. 67-86). Chicago, IL: University of Chicago Press.

d) Referencias de internet:

Spencer, H. (2001). *The Sociology of Herbert Spencer* (en línea). Recuperado de http://www.spencer/info/sociology/opus5.pdf

Proceso de revisión y publicación

Etapa	Acción	Tiempo
Admisión de artículos		Durante todo el año
1ª revisión editorial	a) Revisión de estructura y originalidad. b) Se envía al autor para correcciones.	a) 2 semanas después de recibido. b) Esperamos trabajo corregido (hasta 6 meses, de lo contrario será descartado).
Arbitraje "doble ciego o ciego por pares"	El artículo, después de ser favorable en la 1ª revisión editorial, se evaluará por dos especialistas expertos en el tema que determine el Comité (se recurre a evaluadores externos a la institución editora de la revista). Si un dictamen es positivo y otro negativo, se solicitará el de un tercer experto y su dictamen será inapelable.	Tres meses después de enviarse al Comité.
Dictamen Comité	a) Si el artículo requiere modificaciones o no fue aprobado se avisa al autor y se manda su escrito para correcciones. b) Si fue aprobado se hace llegar una carta de aceptación.	Un mes después de recibido el dictamen de los dos especialistas.
2ª admisión de textos corregidos	Se reciben los artículos y si es pertinente se envían para segundo dictamen del Comité para valorar las condiciones metodológicas y finales del trabajo.	Un mes desde el envío por segunda ocasión al Comité.
Cesión de derechos	Al recibir la carta de aceptación y publicarse el artículo se considerará como cesión de los derechos del autor o autores a la revista Conexxión y a la Red Aliat Universidades.	Al recibir la carta de aceptación y publicarse el artículo.
Publicación	Los artículos con dictamen favorable se someten a corrección de estilo y se publican.	Un mes después de ser enviada la carta de aceptación.

Respecto al sistema de arbitraje "doble ciego o ciego por pares":

- En esta revisión, los especialistas revisores (externos a la institución editora de la revista) que evaluarán el artículo desconocerán la identidad de los autores, y a su vez, éstos no conocerán la de los evaluadores de su trabajo; en todo el proceso se conservará el anonimato de todos los árbitros y autores.
- Los revisores que conforman el Comité de arbitraje son especialistas en metodología.
- Los árbitros explicarán y fundamentarán su dictamen de manera clara para los autores, ya sea que el trabajo requiera modificaciones o sea rechazado.
- Cuando el trabajo lo requiera, el Comité designará a un especialista-experto en el tema que determine la pertinencia de publicación del trabajo, su valoración se realizará por escrito. Este último fallo es inapelable, tanto a favor como en rechazo de la publicación.

La recepción del artículo no es un compromiso para su publicación.

-Los artículos deben enviarse al siguiente correo electrónico: **publicaciones.academicas1@redaliat.mx**

El asunto del correo se deberá indicar como "Artículo Conexxión" seguido del título del artículo.

ACCESO

PROGRAMAS FLEXIBLES QUE SE ADAPTAN A TUS NECESIDADES.

DOCENTES CALIFICADOS, TUTORES PERSONALIZADOS Y CONTENIDOS INTERNACIONALES.

CALIDAD

INNOVACIÓN

TECNOLOGÍA QUE APOYA EL APRENDIZAJE Y LA EXPERIENCIA EDUCATIVA.

ÚTIL PARA CONSEGUIR UN BUEN TRABAJO O EMPRENDER.

RELEVANCIA

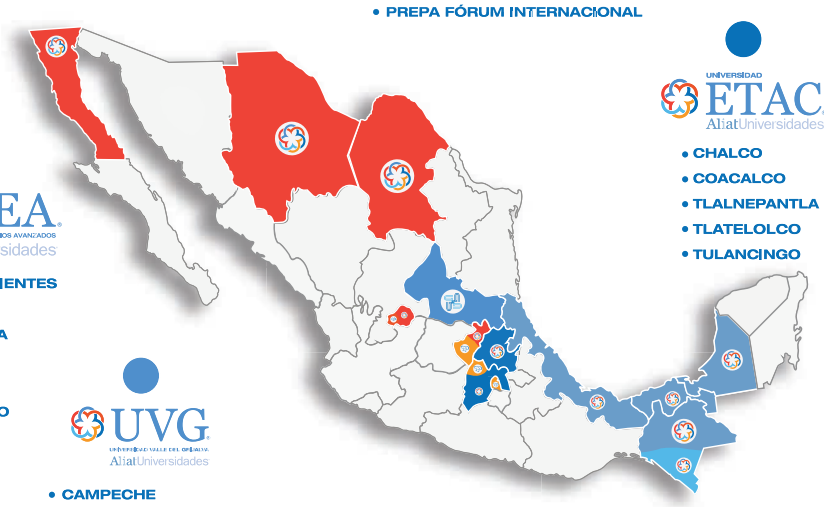
cest
CENTRO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE TAPACHULA
AliatUniversidades

- TAPACHULA

UNIVERSIDAD LA CONCORDIA
AliatUniversidades

(AGUASCALIENTES)

- CENTRO
- FÓRUM INTERNACIONAL
- PREPA FÓRUM INTERNACIONAL



UNEA
UNIVERSIDAD DE ESTUDIOS AVANZADOS
AliatUniversidades

- AGUASCALIENTES
- ALAMAR
- CHIHUAHUA
- FLORIDO
- MEXICALI
- QUERÉTARO
- SALTILLO

UNIVERSIDAD ETAC
AliatUniversidades

- CHALCO
- COACALCO
- TLALNEPANTLA
- TLATELOLCO
- TULANCINGO

UVG
UNIVERSIDAD DEL VALLE DE GUATEMALA
AliatUniversidades

- CAMPECHE
- COMITÁN
- COATZACOALCOS
- PICHUCALCO
- TABASCO
- TAPACHULA
- TUXTLA

UNIVERSIDAD TANGAMANGA
AliatUniversidades

(SAN LUIS POTOSÍ)

- HUASTECA
- INDUSTRIAS
- SAUCITO
- TEQUIS

CORBUSÉ
CENTRO DE ESTUDIOS SUPERIORES
AliatUniversidades

- CIUDAD DE MÉXICO
- ESTADO DE MÉXICO
- QUERÉTARO

NO SÉ CÓMO NOS VA A SALIR, PERO YA SALIMOS A DESCUBRIRLO.

#CLAROQUEPUEDO