



University of
Guadalajara
Foundation | USA

GRODMAN
Good People. Good Jobs.

CUAAltos
Centro Universitario
de los Altos



UDGLA
Universidad de Guadalajara
Los Angeles, California

LéaLA

Ciclo de charlas

Las recetas de cocina que forjaron patria

“comida y nación a 200 años de la Independencia de México”

9 y 10 de octubre del 2021

Coordinadora: Sarah Bak-Geller Corona

La cocina mexicana ha sido uno de los principales y mejor difundidos símbolos de identidad nacional, pero ¿qué tanto sabemos acerca de los conflictos de identidad, poder y jerarquía que han sido parte, desde hace doscientos años, del cocinar *a la mexicana*? ¿Cómo y dónde surge la noción de *cocina mexicana*? ¿Qué tan mexicanas son las cocinas regionales del país? ¿Qué significa comer mexicano en un contexto de migración? ¿Cómo se sitúa la cocina mexicana en el escenario gastronómico global? Estas y otras interrogantes más nos permitirán descifrar las recetas y platillos más emblemáticos de la historia del México independiente.

Sábado 9 de octubre (En línea)

6 p.m. a 7 p.m. (PST)

Conversatorio “Comida mexicana e identidad nacional”

Participantes: Elisa Cárdenas y Sarah Bak-Geller

Objetivo: Esta charla entre una historiadora de las ideas políticas y otra especialista en alimentación, versará entorno al papel de la comida en la formación de la identidad nacional. ¿Sabía usted que el primer recetario mexicano fue pionero en el mundo y uno de los primeros símbolos de la nación? Más allá de su función como registros de instrucciones para cocinar, los libros de cocina son testimonios de historias gustosas y poco conocidas de nuestra mexicanidad.





Domingo 10 de octubre

10 a.m. a 12 p.m. (PST)

(En el marco de LéaLA- Festival Literario y de las ideas)

LA Plaza de Cultura y Artes

Conversatorio “La cocina mexicana a doscientos años de su invención”

Participantes: Sarah Bak-Geller, Igor Ayora Diaz y José Antonio Vázquez

Objetivo: Tres especialistas en historia y antropología de la alimentación charlarán sobre algunos de los hitos en la historia de la cocina mexicana a lo largo de los últimos doscientos años. Se abordarán temas como son la cocina mexicana y sus regiones, los cambios y continuidades en el repertorio gastronómico, la migración y la reinvención de los platillos nacionales, cocinas tex-mex, cal-mex y otras innovaciones culinarias en el contexto de la globalización.





Sarah Bak-Geller Corona

Es profesora e investigadora en el Instituto de Investigaciones Antropológicas, de la UNAM. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores. Doctora en historia por la École des Hautes Études en Sciences Sociales (Paris, Francia). Exalumna de la École Normale Supérieure (Ulm-Paris) y de Hong Kong University. Licenciada en historia por la Universidad de Guadalajara.

Sus líneas de investigación se centran en la dimensión política de las prácticas alimentarias y las formas de representación de la comida en los contextos de colonialismo y creación de la nación en México y América Latina. Sus trabajos sobre cocina, cultura y poder abarcan diferentes temas, como son: alimentación, cuerpo y raza en Latinoamérica; los recetarios y las identidades nacionales; lenguajes alimentarios y construcción de ciudadanía; y los procesos de patrimonialización de las cocinas indígenas en América.

Forma parte del *Grupo Mexicano de Antropología de la Alimentación* y es miembro asociado del laboratorio *Patrimoines Locaux* del Museum Nacional de Historia Natural, en Francia. Se ha desempeñado como dictaminadora y consultora de diferentes foros especializados en los estudios alimentarios. Fue invitada por la Cátedra *World Food Systems* de la UNESCO para impartir una conferencia sobre sistemas alimentarios en América Latina.

Es coeditora, junto con Ch.E. Suremain y R. Matta del libro *Patrimonios alimentarios. Consensos y tensiones* (Colegio de San Luis/Institut de la Recherche pour le Développement, 2019) y autora de *Habitar una cocina* (Universidad de Guadalajara, 2006). Sus publicaciones más recientes son:





- En coautoría con Raúl Matta, *“Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina”*, Antípoda, 2020.
- *“Langage culinaire, imaginaire gastronomique et construction de l’État moderne au Mexique”*, en Julia Csergo y Olivier Etcheverria (eds), *Les imaginaires de la gastronomie: productions, diffusions, valeurs et enjeux*, Paris, Maison d’éditions Le Manuscrit, 2020
- *“Gastronomy and the Origins of Republicanism in Mexico”*, en Igor Ayora Díaz (ed), *Taste, Politics and identities in Mexican Food*, London-Oxford-NY, Bloomsbury, 2019, pp. 37-50.
- *“The Cookbook in Mexico. A Founding Document of the Modern Nation”*, en Atsuko Ichijo, Venetia Johannes and Ronald Ranta (eds), *The Emergence of National Food: The Dyanmics of Food and Nationalism*, London-Oxford-NY, Bloomsbury, 2019, pp.28-38.
- *“Comida, civilización y república. El pensamiento de Rousseau en la conformación de una dieta patriótica en México”*, en G. Entin (ed), *Rousseau en Iberoamérica: lecturas e interpretaciones entre monarquía y revolución*, Buenos Aires, Paradigma Indicial, 2018.
- *“Culinary myths of the Mexican nation”*, en I. Banerjee (ed), *Cooking Cultures. Convergent Histories of Food and Feeling*, Cambridge University Press, 2016.
- *“Wheat versus maize. Civilizing Dietary Strategies and Early Mexican Republicanism”*, en *Journal Of Interdisciplinary History of Ideas*, vol. 4, no 8 (2015).
- *“Food Shortage in Colonial Mexico: maize, food policies and the construction of a modern political culture (1785-1807)”*, en Carol Helstosky (ed), *The Routledge History of Food*, London, Routledge, 2014, pp. 81-91.





Elisa Cárdenas Ayala

Elisa Cárdenas Ayala es Doctora en Historia por la Universidad París 1 (Panthéon-Sorbonne). Profesora-investigadora en el Departamento de Estudios sobre Movimientos Sociales de la Universidad de Guadalajara, Jalisco (México).

Especialista en historia política mexicana y en historia de la secularización en Hispanoamérica. Coordinadora del grupo «Religión y Política» de la red Iberconceptos.

Entre sus publicaciones destacan: *Roma: el descubrimiento de América* (El Colegio de México, 2018) y *El Derrumbe. Jalisco microcosmos de la revolución mexicana* (Tusquets editores, 2010).





Steffan Igor Ayora-Díaz

(PhD, McGill University, 1993). Entre 1990 y 1999 realizó investigaciones en los Altos de Cerdeña, en Italia, y en los Altos de Chiapas, en México.

Desde el 2000 es profesor de la Facultad de Ciencias Antropológicas de la Universidad Autónoma de Yucatán y realiza investigación sobre gastronomía yucateca e identidad regional.

Ha examinado las transformaciones de la gastronomía regional y sus relaciones con cambios en la tecnología culinaria. Más recientemente se ha enfocado sobre el análisis de los aspectos político-culturales del gusto de la comida, y desde el 2017 realiza investigación en Sevilla, España, sobre estos temas. Durante el período 2014-2016 fue presidente de la Society for Latin American and Caribbean Anthropology, sección de la American Anthropological Association.

Es nivel II del Sistema Nacional de Investigadores en México. Ha publicado 67 textos entre artículos y capítulos de libro, dos libros como autor único, un libro en coautoría, y ha editado ocho libros y tres números especiales de revista.

Entre sus libros recientes dedicados al análisis antropológico de la gastronomía están la monografía *Foodscapes, Foodfields, and Identities in Yucatán* (2012), los libros editados *Cooking Technology: Transformations in Culinary Practice in Mexico and Latin America* (2016), *Taste, Politics, and Identities in Mexican Food* (2019), y *Food, Taste, and the Politics of Identity. Global Approaches* (2021), y en co-autoría con Gabriela Vargas-Cetina y Francisco Fernández Repetto, el libro *Cocina, Música, y Comunicación: Tecnologías y estética en el Yucatán Contemporáneo* (2016).





José Antonio Vázquez

Es Profesor Investigador de la Universidad Autónoma de Occidente. Es doctor en Estudios de Alimentación por la Universidad de Barcelona en la línea de antropología de la alimentación. Tiene un máster universitario en Historia y Cultura de la Alimentación en la Universidad de Barcelona y es licenciado en gastronomía del Instituto Culinario de México. Cuenta con una especialidad en Alimentación y Migraciones en la Universidad Oberta de Catalunya. Fue investigador posdoctoral en el Observatorio de la Alimentación México de la Universidad Autónoma Metropolitana (UAM-X). Ha sido docente universitario y cocinero en México, España y Estados Unidos. Es parte del consejo asesor de la Cátedra UNESCO sobre Alimentación, Cultura y Desarrollo y pertenece al Sistema Nacional de Investigadores del CONACYT.

