

University of  
Guadalajara  
Foundation | USA\*



Jornadas  
*Las recetas de cocina  
que forjaron patria*

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

14 y 15 de octubre del 2021

6:00 p.m. a 8:00 p.m. (CST)

Lugar: CID (Centro de Integración y Desarrollo)  
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.



CUAAltos  
Centro Universitario  
de los Altos

CID  
Centro de Integración y Desarrollo

Village of  
Melrose Park





University of  
Guadalajara  
Foundation | USA\*



## 14 de octubre

### Conversatorio “Cocina, nostalgia y etnicidad en restaurantes mexicanos en EUA.”

Participantes: Sarah Bak-Geller, Samuel Herrera Castro y José Antonio Vázquez Medina

**Horario: 18:00 a 20:00**

**Objetivo:** La lengua y la comida están en constante transformación. Cada día una lengua adquiere nuevas palabras por préstamo o por creación, mientras que hay palabras que van quedando en desuso. De la misma manera, una receta siempre está cambiando: sus ingredientes, utensilios, técnicas, entre muchos factores. A lo largo de esta charla entre una historiadora, un antropólogo y un lingüista se discutirán temas como son los cambios y continuidades en el español mexicano y el repertorio gastronómico nacional, la migración y la reinención de la cocina mexicana, los restaurantes mexicanos y la difusión de un sentido de mexicanidad, cocinas tex-mex, cal-mex y otras innovaciones culinarias en el contexto de la globalización.

## 15 de octubre

### Conversatorio “La cocina yucateca: entre regionalismo y cosmopolitanismo”

Participantes: Sarah Bak-Geller e Igor Ayora Díaz

**Horario: 18:00 a 20:00**

**Objetivo:** La cocina yucateca es una de las cocinas regionales más conocidas y celebradas en México y en el mundo, sin embargo, poco se conoce sobre su historia, sus influencias gastronómicas y los contextos sociales y políticos que han caracterizado el peculiar gusto yucateco. Dos especialistas en historia y antropología de la alimentación charlarán sobre los orígenes inexplorados de la comida yucateca, las divergencias e incluso las tensiones que mantiene la cocina de Yucatán frente a la cocina nacional, así como de las nuevas apuestas gastronómicas que replantean la definición de la identidad yucateca y del ser mexicano en el siglo XXI.





University of  
Guadalajara  
Foundation | USA\*



## 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 ciudadanías; 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:



CUAAltos  
Centro Universitario  
de los Altos

CID  
Centro de Investigación y Desarrollo  
en Ciencias y Humanidades

Village of  
Melrose Park





University of  
Guadalajara  
Foundation | USA\*



- 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.



CUAAltos  
Centro Universitario  
de los Altos

CID  
Centro de Investigación y Desarrollo  
en Ciencias Sociales y Humanidades

Village of  
Melrose Park





University of  
Guadalajara  
Foundation | USA



**Dr. Samuel Herrera Castro**

Lingüista especialista en la gramática de la lengua huave (Oaxaca).  
Responsable del Laboratorio de Lingüística del Instituto de Investigaciones Antropológicas (UNAM) y actualmente es el secretario académico del mismo.



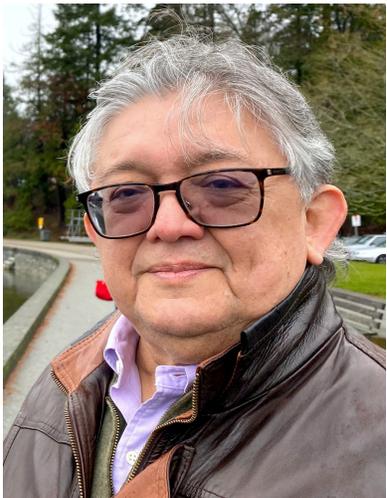
**José Antonio Vázquez**

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.





University of  
Guadalajara  
Foundation | USA\*



**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).

