



Zacatecas, Zac., Año 2, No. 63, 14 de septiembre de 2015. Publicación Semanal de la Coordinación de Comunicación Social de la UAZ.

# Cocina americana, primera que incorpora ingredientes de Europa, África y Asia (Oriente)

**E**l eje de Gastronomía de la Licenciatura en Turismo, busca capacitar a los alumnos en la preparación de alimentos de cocina mexicana y zacatecana muy alta, pero sin perder jamás de vista el contexto cultural e histórico y el potencial turístico que tiene este elemento.

*Tercera y última parte.*

En esta última entrega, en el marco de la presentación de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, el doctor José Francisco Román Gutiérrez, Director de la Unidad Académica de Historia, nos explica que el rasgo distintivo del Eje de Gastronomía de la Licenciatura en Turismo de la UAZ—puesto en marcha en agosto pasado— es que se orienta a la Gastronomía Mexicana, con la Gastronomía Zacatecana como bandera. Lo anterior, porque “por dónde queramos verlo, es un hecho que ni la cocina italiana, ni la francesa, ni la inglesa, ni la china, ni la española, ni la japonesa, tienen el carácter de cocina mundial como lo tiene la cocina americana, a partir de 1492”.

“La primera cocina en la que se reúnen ingredientes de Europa, de Asia, de África, fue la de América. Tal como sucedió aquí, cuando se traen a las minas de Zacatecas el vino de uva, las especias, el aceite de oliva, las almendras, el azúcar, lo que nosotros llamamos ahora ate o cajeta. En aquellos tiempos de la Colonia, se le llamaba carne de membrillo, cuya elaboración no era sino una de las tantas estrategias para alargar la vida útil de los alimentos, es decir: lo que no te comías como membrillo, pues lo hacías ate o cajeta. Y todo eso, que era influencia árabe, pasa para acá”.

“De esa forma, el día de hoy recordamos, por ejemplo nuestras madres, nuestras abuelas nos daban de merienda una torta de queso con cajeta, y nos ponían nuestro plato de frijoles de la olla con tortillas, ¿puede haber un plato más internacional que eso? No lo encuentras en ninguna otra cocina del mundo, y esto es parte de lo que nosotros estamos reivindicando con mucho énfasis y que puede hacer de Zacatecas ese destino gastronómico de clase internacional. Pero hay que apostarle, hay que invertirlo”.

## El Eje de Gastronomía

“Por todo lo que hemos expuesto antes, los jóvenes que se inclinan por el Eje de Gastronomía, en su carrera de Turismo, van a llevar técnicas y bases culinarias, pero van a llevar sobre todo, y esa es la gran apuesta de este Eje, el conocimiento integral de la cocina mexicana y especialmente, de la cocina zacatecana”.

“Haciendo un poco de historia, recordemos que la reestructuración del plan de estudios de la Licenciatura en Turismo dio origen a cuatro ejes iniciales, que eran: Patrimonio cultural y natural, Tendencias turísticas, Gestión de los servicios turísticos y la formación de Licenciado en Turismo en general, y prefigurábamos la posibilidad de crear la Licenciatura en Gastronomía o abrir el Eje de Gastronomía, como están los otros cuatro ejes”.

“Si hay algo que caracteriza al estado de Zacatecas es la gran riqueza de su patrimonio cultural. Por ejemplo, tiene 13 referencias de primer nivel en torno al Patrimonio Mundial, como la ciudad de Zacatecas, Patrimonio Cultural de la Humanidad, así como los puntos que forman el Camino Real de Tierra Adentro, que son parte de ese itinerario cultural que la UNESCO declaró, en 2009, Patrimonio Cultural de la Humanidad, igual que está el Camino de Santiago, en España. El Camino Real de Tierra Adentro incluye 60 puntos que van desde la ciudad de México hasta el sur de Chihuahua, y en la construcción de



ese camino, Zacatecas fue clave, lo hicieron los zacatecanos. Además, tenemos cinco pueblos mágicos—Jerez de García Salinas, el Teúl de González Ortega, Sombrerete, Nochistlán y Pinos—, existe una gran cantidad de municipios que en sus comunidades, en sus cabeceras municipales, tienen un impresionante patrimonio cultural. Y por supuesto en paisajes, tenemos una diversidad digna de encomio”.

“Todo esto ha hecho que un rasgo singular de esta Licenciatura en Turismo—por eso está precisamente en la Unidad Académica de Historia— esté tan vinculada a ese ámbito de cultura e identidad, construidas desde la Historia y en ello está claramente, el peso de haber planteado a la Gastronomía como un eje más de la Licenciatura en Turismo, no propiamente la Licenciatura en Gastronomía. Inaugurado el 4 de agosto pasado, el Eje de Gastronomía exigirá a los estudiantes un poco más de compromiso con su tiempo, porque cocinar implica más oficio y por eso, incluye periodos inter-semestrales, en los que se programarán ciertas actividades”.

“Por ejemplo, los alumnos que ingresaron en este ciclo y que anticiparon su decisión de tomar el Eje de Gastronomía el próximo año, ya desde este diciembre se van a ir tres semanas a una región zacatecana para aprender a cocinar lo que hay ahí, para levantar inventario de cuáles productos hay en ese espacio que visitan, para entrevistar a las señoras sobre sus técnicas de preparación de alimentos, las recetas que usan ellas, los ingredientes, los tiempos de cocción, etcétera. Con ello, buscamos que ellos se estén familiarizando ya con el nivel de preparación de alimentos: desde picar cebolla, jitomate y preparar salsas, por ejemplo, hasta entrarle—en la medida de sus posibilidades y ganas— a la parte final de la preparación de gorditas, de sopas, de potajes, de carnes, y demás. Porque la idea es que en el verano del próximo

año, estos jóvenes se vayan a una de las 12 regiones gastronómicas de México”.

“Para diciembre del 2016, esos jóvenes serán enviados a otra región gastronómica del estado de Zacatecas, de manera que si en este diciembre se fueron a Juchipila, a lo mejor para el próximo año se irán a Mazapil, para que conozcan qué hay en las diferentes regiones”.

“La idea es que los jóvenes vayan en dos momentos distintos, a dos municipios de regiones gastronómicas zacatecanas; a tres estados de las 12 regiones del país, una visita más tiene que ser a EU, a restaurantes de mexicanos o de zacatecanos y la última parte, a otro país, que puede ser en Centroamérica, América del Sur, Oriente o Europa. Se pretende que, cuando estén en octavo semestre, regresen a una tercera región gastronómica de Zacatecas para que con toda la experiencia acumulada puedan, digamos, cuando vean que hay flores, utilizar siete maneras de aprovechar esas flores. Además, lograremos que tengan una experiencia, lo que muy elegantemente llaman el background, que les permita, realmente, desde desarrollar su propia empresa, hasta generar iniciativas comunitarias”.

“Para lograr todo lo anterior, será de una enorme utilidad la planta alta que acabamos de inaugurar en la Licenciatura en Turismo, porque ahí se instaló un muy buen laboratorio de alimentos y bebidas, con cámara fría, una súper cocina de muy buen nivel, con su sección de repostería y panadería, con su parte de islas para la cocción de alimentos, también tiene hornos de convección para la panadería. También tenemos un aula demostrativa, en donde se van a poder dar clases magistrales que permitirán estar hablando, preparando, cortando, picando, asando, friendo, etcétera. La tecnología que se puso ahí hace posible que quien esté cocinando use diadema para hablar y grabar muy bien, y tiene tres cámaras robóticas que pueden enfocar la mesa de trabajo, el asador, el detalle, la toma, para saber cómo se corta, se abre, se machaca, se trocea. Y tiene la belleza de que todo eso se puede estar transmitiendo en tiempo real en Internet para alumnos que estén a distancia, cursando materias que tienen qué ver con el ámbito de las bebidas o los alimentos, pero también se guardan para hacer un banco de clases que permitirán después repasar esa técnica”.

“En la inauguración tuvimos una clase demostrativa, en la que el Chef Aquiles Chávez preparó tres platillos zacatecanos: pacholes, nopales con mole de xoconostle y filete de tilapia con masita y xoconostle, y realmente el toque que les puso fue impresionante... artístico. La cocina es un arte y además es oficio. Fue una experiencia muy interesante, nos puso a disfrutar y mostró la utilidad y la importancia de los espacios que se abrieron”, finalizó el doctor José Francisco Román Gutiérrez—Pepe Román—, Director de la Unidad Académica de Historia, e impulsor, tanto de la Licenciatura en Turismo, como del Eje de Gastronomía.

Por todo lo anteriormente expuesto, la Universidad Autónoma de Zacatecas se reafirma una vez más, como una de las mejores universidades del país y de América Latina.

Texto: Patricia Del Riego/Fotos: cortesía de Pepe Román.