

Ixmati

Revista de Gastronomía, Turismo y Hotelería

#2

Junio
2016

LA NUEVA RURALIDAD:
CONCEPTO DE MÚLTIPLES POSIBILIDADES

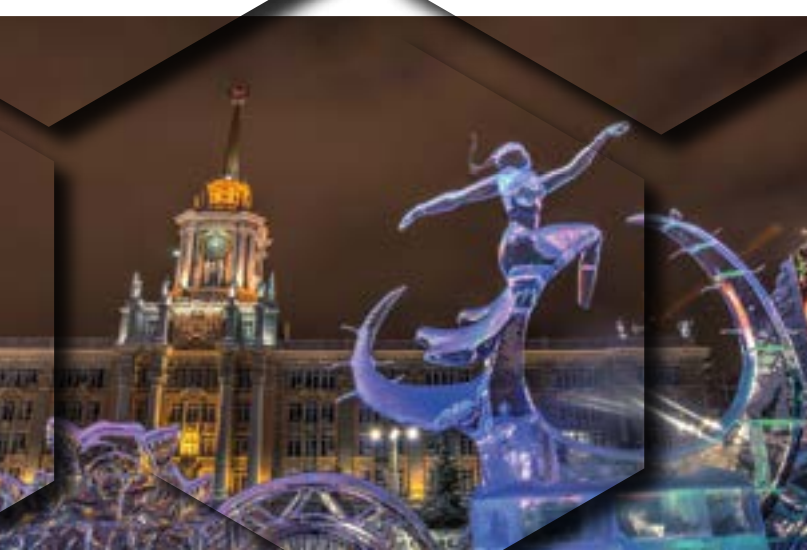
**DONDE HAY MAÍZ
HAY CUJTLACOCHIEL**

EL ORO NEGRO DEL
MÉXICO PREHISPÁNICO

LOS DESTINOS DEL TURISMO:
REALIDADES E ILUSIONES

**CINE COMO FORMA DE COMPARTIR
EL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA**

**COMPENDIO HISTÓRICO DE LA
ESCULTURA EN HIELO**



EDITORIAL



La relación Turismo y Gastronomía genera un binomio atractivo e importante como mecanismo para influir positivamente en aspectos económicos, culturales, sociales y del medio ambiente dentro de una región, ciudad o país.

La actividad turística ha encontrado en la Gastronomía un medio importante para expresar la identidad y diversidad de un lugar, permitiendo al visitante vivir una experiencia integral donde se conjugan: historia, tradiciones, sabores, olores y atractivos turísticos los cuales crean memorias que persisten en la mente del visitante, haciendo que este último tenga el deseo de volver a experimentar un servicio, una emoción o un recuerdo.

En esta segunda edición de la Revista Ixmati publicada por la Universidad del Valle de Puebla, se mantiene la iniciativa original de crear un espacio de expresión, comunicación y divulgación entre estudiantes, académicos y profesionistas relacionados directa o indirectamente al sector turístico o gastronómico.

La Revista Ixmati es un espacio abierto que integra una serie de investigaciones y artículos de opinión que hablan de temas ligados a la Industria de la Hospitalidad y su influencia en nuestra sociedad, permitiendo tener una visión global, histórica y fundamentada de situaciones actuales que se están presentando en nuestro país y que tienen como actores protagonistas al turismo y la gastronomía, representando también un medio de aprendizaje y motivación para futuras investigaciones, ensayos o proyectos.

Mtro. Jorge Israel Urrutia Vega

Coordinador Académico de Administración y
Gestión Turística.



DIRECTORIO

Presidente de la Junta de Gobierno

Mtro. Jaime Illescas López

Rectora

Dra. María Hortensia Irma Lozano e Islas

Consejo Editorial

Mtra. Isabel Beltrán Lerín

Chef Carlos Luna Zainos

Lic. Jorge Israel Urrutia Vega

Coordinador Editorial y de Publicaciones

Lic. Cristhián Coyotl Coyotl

Diseño Editorial

Lic. José Miguel Hernández García



CONTENIDO

LA NUEVA RURALIDAD:
CONCEPTO DE MÚLTIPLES
POSIBILIDADES

Mtra. Mariana Delgadillo Medina

DONDE HAY MAÍZ HAY CUJTLACOCHIEL
EL ORO NEGRO DEL MÉXICO PREHISPÁNICO

Sommelier Edgar G. Aguilar Romero

LOS DESTINOS DEL TURISMO: REALIDADES E ILUSIONES

Mtro. Jorge Israel Urrutia Vega

CINE COMO FORMA DE COMPARTIR EL
MUNDO DE LA GASTRONOMÍA

Dr. Mauricio Piñón Vargas

COMPENDIO HISTÓRICO DE
LA ESCULTURA EN HIELO

Chef Ángel E. Pantoja Cruz

Ixmatti

Revista de Gastronomía, Turismo y Hotelería





LA NUEVA RURALIDAD: CONCEPTO DE MÚLTIPLES POSIBILIDADES

Mtra. Mariana Delgadillo Medina

Según el Informe sobre el Desarrollo Humano de 2014 (2014:8): “alrededor de tres cuartas partes de la población más pobre del mundo vive en zonas rurales y depende de la actividad agrícola para ganarse la vida”.¹

En el marco de la globalización, o la llamada internacionalización del capital, el concepto de Nueva Ruralidad, abordado por diferentes teóricos y en distintas partes del mundo, ha sido uno de los parteaguas en la definición, planteamiento y desarrollo de estrategias para el desarrollo rural, esto con la finalidad de poder comprender, ajustar y renovar, la actividad agrícola y las nuevas características que presenta. Es decir, es innegable que se están produciendo cambios sociales, económicos, políticos, ecológicos que afectan a la agricultura y al medio rural, que define también, nuevas demandas de la sociedad y el surgimiento de una nueva estructura de oportunidades, la cual es percibida de manera distinta por cada uno de los países, atendiendo a las diferencias que marcan los distintos niveles de desarrollo.

Los pequeños y medianos productores y productoras agrícolas y los campesinos -especialmente los grupos más vulnerables como los habitantes de los pueblos indígenas y los marginales rurales-, encuentran en estas oportunidades que ofrece la “Nueva Ruralidad”, importantes espacios de desarrollo económico y de organización

para aumentar sus niveles de participación económica, social, cultural y política y, consecuentemente, su nivel de vida.

El presente trabajo es un intento por señalar, de manera puntual, cuáles son las acepciones que dicho término refiere de manera inmediata y cuáles son algunos de los posibles factores que identifican esta “Nueva Ruralidad”, de manera que su comprensión, permita encaminar no sólo el debate teórico, sino aterrizarlo en un marco analítico que permita en un futuro delinear los estudios en México en relación a este paradigma.



¿QUÉ ES LA NUEVA RURALIDAD?

Desde la postura de diversos autores y autoras, la Nueva Ruralidad es la visión teórica o el paradigma que permite abordar, comprender y actuar sobre las distintas maneras en que se está interactuando actualmente en la actividad agrícola como tal y las relaciones sociales que se derivaban a partir de esta.

[...] en los países desarrollados, la ocupación de áreas rurales tradicionales por actividades modernas, industriales o urbanas, hacen que la actividad agropecuaria sea sólo una y no la más importante de la vida rural, esto ha sido denominado como Nueva Ruralidad o Rurbanización. México parece ir en la misma dirección que los países desarrollados. Lo mismo sucede en el surgimiento reciente de

1. Informe sobre Desarrollo Humano 2014. Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) (2014). Ediciones Mundi-Prensa.

la llamada agricultura periurbana, cuyo éxito estriba en nuevas técnicas productivas de formas simultáneas a la reestructuración socioespacial del sistema urbano nacional (Delgado 1999:1)².

La Nueva Rusticidad o Ruralidad, según Arias (1992), se identifica porque cada espacio identificado como rural ha conjugado de manera particular tres elementos determinantes: en primer lugar la modernización general de los servicios públicos, las tradiciones y culturas locales de trabajo y finalmente las demandas siempre cambiantes de las economías nacionales e internacionales; todo esto encaminado a una misma dirección: las alternativas económicas en su propia localidad.³

En otras palabras, cambios vertiginosos en cuanto a la condición misma de los recursos naturales, demográficos, cambios económicos respecto del declive de la agricultura y las nuevas versiones institucionales de la descentralización política, ofrecen un panorama muy distinto al de hace por lo menos cuatro décadas como para teorizar sobre las mismas bases de la elaboración de estrategias agrícolas.

El punto de partida a este debate sería la delgada línea de la vieja dicotomía campo-ciudad. Para Pitirim A. Sorokin junto a Carlo Zimmerman y Charles J. Galpin, (en Sergio Gómez, 2001)⁴, esta antigua y tajante separación de lo rural y lo urbano se encontraba sustentada en nueve pilares fundamentales:

1. Diferencias ocupacionales
2. Diferencias ambientales
3. Diferencias en el tamaño de las comunidades
4. Diferencias en la densidad poblacional
5. Diferencias en la homogeneidad / heterogeneidad de la población
6. Diferencias en la diferenciación, estratificación y complejidad social
7. Diferencias en la movilidad social
8. Diferencias en la dirección de las migraciones
9. Diferencias en los sistemas de integración social



Sin embargo, hoy en día en el proceso de la globalización, ¿qué tan fehacientes siguen siendo estas diferencias?

Es Castells quien define a la globalización como el proceso resultante de la capacidad de ciertas actividades de funcionar como una unidad, en tiempo real, a escala planetaria (en Todaro R. y Rodríguez R., 2001)⁵. Las

2. Delgado J. 1999. "La nueva Ruralidad en México". En Reestructuración productiva y transformación del espacio regional en México. Adrián Guillermo Aguilar (Coord). Instituto de Investigaciones Geográficas de la UNAM. México.

3. Arias P. 1992. Nueva Rusticidad Mexicana. CONACULTA. México

4. Gómez E. Sergio. "¿Una Nueva Ruralidad?, un aporte al debate". Revista Estudios Sociales y Agricultura.. Universidad Rural de Rio de Janeiro. Brasil. Pg: 5-32

consecuencias de la globalización, aunadas a las mismas dinámicas del campo y las políticas públicas destinadas a este sector, han convertido al campo en un espacio de distintos fenómenos que alejan la situación real de esa acentuada dicotomía de antaño.

En el caso mexicano, como ejemplo más inmediato, las políticas comerciales con otras naciones (para ser más específica el Tratado de Libre Comercio con América del Norte, etc.) e instituciones financieras elucubradoras de un ajuste estructural de corte excluyente (Fondo Monetario Internacional, Banco Interamericano de Desarrollo, Banco Mundial), han sumergido a la producción agrícola mexicana en una competencia desleal con productos subsidiados en E.U y Canadá, donde resulta más práctico dejar de producir que hacerlo, donde es más barato importar los básicos que producirlos, donde la agricultura como tal, ya no resulta suficiente.

Si a esto le añadimos la privatización del ejido a partir de las reformas constitucionales al artículo 27° en 1992, justamente como una de esas políticas de ajuste estructural, la tendencia irremediable es la "descampesinización del campo", lo que Paré, en el marco de los descampesinistas⁶, trata de identificar como el proceso ante el cual los campesinos se ven destinados a generar otra serie de ingresos que le permitan su subsistencia ante el hecho de que la actividad agrícola resulta –por mucho– insuficiente.

5. Guzmán V. y R. Todaro. 2001 "Apuntes sobre género en la economía global". El género en la economía. Rosalba Todaro y Regina Rodríguez (Coords). Centro de Estudios de la Mujer. ISIS Internacional. Santiago de Chile, Pg: 15-26.

6. Paré L. 1988. El proletariado agrícola en México. Siglo XXI. México. 8° Edición.

¿Qué actividades? Mano de obra en la maquila, jornaleros (as) agrícolas de productos de exportación, obreros(as) en corredores industriales cercanos o no a sus localidades, hijos(as) del comercio informal y/o ambulante, como empleadas en el servicio doméstico, albañilería, etc.

Los procesos flexibles en el campo, también son planteados por Lara en 1996, quien parte del supuesto de que las sociedades agrarias actuales se "desagrarizan" por el aumento de actividades no agrarias en su territorio y que la población campesina se desplaza a ciudades medias y pequeñas. Esta movilidad reconfigura los mercados de trabajo, ahora con una presencia notable de las mujeres, sobre todo en las formas de organización social⁷.

Es en este nuevo mercado de trabajo donde cierto sector crece y rebasa las dimensiones económicas, políticas y culturales del país: la migración, como el fenómeno que expulsa fuerza de trabajo de sus lugares de origen a otros lugares en busca de la actividad económica de los aspectos más evidentes del proceso de globalización.

En el curso de este proceso, es cada vez mayor el dinamismo que muestran las migraciones nacionales e internacionales, lo que ha llevado a algunos autores a proclamar el fin de la contradicción entre la globalidad del capital y la localidad del trabajo: en el contexto actual ambos tendrían un alcance planetario (Portes en Ariza, 2002)⁸. En el mismo trabajo, Ariza identifica algunas

7. Lara Flores. S. (1996). "El papel de las mujeres en la nueva estructura de los mercados de trabajo laborales rur-urbanos" en De Teresa. A. y C. Cortez (coords.; 1996). La nueva relación campo-ciudad y la pobreza rural, vol. II, La sociedad mexicana frente al nuevo milenio, INAH. UAM y Plaza y Valdés. México. pp. 145-165.



características de la migración pertinentes para entender la Nueva Ruralidad:

- La migración como característica de la globalización y como estrategia que permite la reproducción de la unidad doméstica.

- La Transnacionalidad como el espacio social inédito de los lazos y vínculos sociales que integran, a los que se desplazan y a los que se quedan, en una estructura intangible de densas redes de comunicación entre dos o más países.

- La migración enlaza los países de origen y destino en un circuito de interacción física, simbólica, recursos familiares, políticos, culturales, etc., apoyándose en los actuales medios de comunicación.

- La expansión territorial de las redes sociales es lo que hace a los migrantes encontrar su sentido de pertenencia con base a la comunidad de origen: enfrentan la vulnerabilidad social implícita en la minoría étnica.

- Para los(as) migrantes hay un desfase entre el lugar de su reproducción material y la separación del lugar donde se reconocen y son reconocidos como sujetos sociales, es decir, su territorio.

Y es en este momento que se abre otro vértice en el debate de la Nueva Ruralidad: el territorio.

Ariza (2002:58), refiere: "cuando hablamos de territorio no nos referimos a la dimensión

física o geográfica, sino a una dimensión cultural como espacio socialmente valorizado". En este mismo tenor, Llambí y Pérez (2007)⁹ definen al territorio como el espacio dotado de contenido sustantivo desde el enfoque fisiconatural, cultural, económico y político.

Es Rubio (2006:1051)¹⁰ quien, en forma retórica define al territorio como:

[...] el hábitat al que regresan los emigrantes en las temporadas en que no trabajan en Estados Unidos, el lugar donde se reproducen las mujeres y las comunidades y en los que permanecen los ancianos y los niños, el espacio donde se siembra para el autoconsumo, donde viven los vecindados, donde duermen las mujeres que van a trabajar de sirvientas o a las maquiladoras de la ciudad. Mientras la tierra era espacio de reproducción, el territorio deviene en espacio de vida, sitio de supervivencia.

Sin embargo, a pesar de estos puntos tan sugerentes y específicos, la autora no deja de señalar que en la teoría de la Nueva Ruralidad el territorio es la síntesis del espacio politizado generado a partir de la fusión del espacio rural y el urbano, donde la actividad industrial gana dominio. A lo que debe de sumarse la importancia del papel de los actores sociales, justamente en el contexto de la emergencia de las nuevas realidades y ruralidades. La categoría de sujeto social remite al terreno en donde se construyen las subjetividades colectivas, es decir, la particular concepción del mundo y la vida del sujeto: creencias, normas, valores,

para una nueva sociología rural latinoamericana". Cuadernos de Desarrollo Rural. Bogotá, Colombia. 4 (59).

10. Rubio. 2006. "Territorio y globalización en México: ¿un nuevo paradigma rural?". Revista de Comercio Exterior. Vol 56. No. 12. Dic. Pp: 1047-1054.

8. Ariza M. 2002. "Migración, familia y transnacionalidad en el contexto de la globalización: algunos puntos de reflexión". Revista Mexicana de Sociología. Vol. 64. Oct-Dic. 2002, pp:53-83

9. Llambí y Pérez (2007). Nuevas ruralidades y viejos campesinismos. Agenda

lenguajes, etc. Para Sader (en Calvillo y Fabela, 1995: 16)¹¹, el sujeto social es “una colectividad donde se elabora una identidad y se organizan prácticas, mediante las cuales sus miembros pretenden defender sus intereses y expresar sus voluntades al mismo tiempo que se constituyen en esas luchas”.

¿Y ENTONCES QUÉ?

Pareciera, y a manera de conclusión, que el concepto de Nueva Ruralidad, permite la sencilla anexión de cualquier experiencia, cambio, actividad y perspectiva que aborde la situación del actual estado del campo mexicano, con todo y campesinos(as).

Los múltiples conceptos vertidos en este modesto ensayo tales como Nueva Ruralidad, Territorios, Desagrarización, Globalización, Migración, Transnacionalidad, Rurbanización, Agricultura periurbana, Descampesinización, nos llevan de la mano por nuevos caminos y formas de entender los cambios e impactos que la producción agrícola en nuestro país está atravesando; pero más allá de las cifras duras de esta producción, están las transformaciones sociales que están metamorfoseando al sector en general.



¿Y hacia dónde se dirige esa nueva criatura?

El destino es incierto, las realidades pueden ser múltiples, y regresamos al punto de partida: todos los conceptos ya mencionados en el párrafo anterior que integran la Nueva Ruralidad.

¿Y qué tan nueva será?, ¿algún día se tornará obsoleta?, ¿qué futuro metodológico, epistemológico y conceptual le espera?, me parece que la respuesta la tiene cada investigador y lo que necesita abordar, finalmente, pudiera ser, que de criatura extraña, la Nueva Ruralidad pueda transformarse en una masa de muchos pasteles donde los campesinos(as) puedan ser ¿convidados?.

11. Calvillo y Fabela. 1995. "Los nuevos sujetos sociales: una aproximación epistemológica". *Revista Sociológica*. Año 10. No. 28. UAM. México. Pp. 251-177.



IMÁGENES

[Imagen página 8] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde <http://www.blgoo.com/media/users/49/2487241/images/public/765855/ruralidad2.jpg>

[Imagen página 8] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde <http://www.definicionabc.com/wp-content/uploads/espacio-rural.jpg>

[Imagen página 10] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde <http://3.bp.blogspot.com/-44MukLl0Ssw/UJxCp-GSIII/AAAAAAAAA7o/dGgBD3Reilo/s640/Paisaje+rural+Potes+Cantabria.jpg>

[Imagen página 12] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde <http://www.viajejet.com/wp-content/viajes/paisajes-rurales.jpg>



Ixmatti

Revista de Gastronomía, Turismo y Hotelería





**DONDE HAY MAÍZ HAY
CUJTLACOCHIEL. EL ORO NEGRO
DEL MÉXICO PREHISPÁNICO**

Sommelier Edgar G. Aguilar Romero



Quién no ha degustado el maíz y sus diversas variantes en algún platillo mexicano; este peculiar ingrediente básico de la cocina prehispánica es vasto en toda la extensión de la palabra, un producto versátil, rico en sabor, pero que no toda la gente lo conoce al 100%.

“El Cujtlacochi significa mugre que crece encima del maíz y es molesto; también tiene otros seudónimos, en la zona maya se le conocía como Ta’wa nal chaak, es decir, excremento del dios Chaak (dios de la lluvia)” (Valadez, et al, 2011, p. 5). Es el llamado oro negro del México prehispánico.

“Un producto que da la milpa como un alimento más, pero cuya producción no puede ser controlada [...] ese el cuitlacoche. Un hongo que parasita al maíz al grado de perder la mazorca pero que le da un valor adicional a la misma [...]” (2011, p. 5).

Esta peculiar adquisición culinaria de la cocina mexicana es desde tiempos ancestrales un ingrediente muy apreciado, sin embargo, hasta hace poco se ha incluido en la alimentación mexicana habitual y recientemente se ha incorporado a la alta cocina del siglo XX.

¿CÓMO ES QUE MÉXICO HA ADOPTADO AL HUITLACOCHÉ?

Desde la Colonia hasta el siglo XIX, el huitlacoche fue alimento de subsistencia para indígenas y campesinos. “Comienza a tener autonomía cultural” en el siglo XX, momento en que se convierte en alimento de la élite mexicana (El cuitlacoche, un “invento” mexicano reciente, 2011). Para los antiguos agricultores, el verlo en sus milpas

era como una maldición, pero cuando se arriesgaron a comerlo se dieron cuenta que era un verdadero manjar y esa maldición se convirtió en bendición.

Este hongo se genera en las mazorcas de maíz y se ha clasificado como plaga, sin embargo se ha utilizado como principio activo en remedios caseros. Es en la investigación donde se recuperaron las propiedades de este hongo para la socialización crítica de sus bondades así como su inclusión en la dieta de los mexicanos y algunos otros usos.



El huitlacoche, cuyo nombre científico es *Ustilago maydis Corda*, es un hongo parásito del maíz y el teocintle –pasto del que se domesticó el maíz– perteneciente al grupo conocido coloquialmente como carbones o tizones (Ustilaginomycetes) y lejanamente emparentado con los champiñones. Si bien, este organismo pasa una parte de su vida dentro de la planta infectada, las esporas son producidas fuera de ella y son capaces de infectar a otra planta, inclusive son susceptibles de cultivar con la finalidad de ser propagadas a escala industrial para la comercialización de este hongo.

Sin duda, la parte más conspicua de este hongo son las agallas que crecen sobre la mazorca, las cuales son una mezcla entre el hongo, el grano de maíz y son la parte que consumimos. Para que se puedan formar las agallas, al germinar las esporas del hongo (llamadas esporidios) deben unirse con otro individuo de la misma especie y



compatible, que por lo general procede también de esporas de reciente germinación para así comenzar la fase infecciosa. Frecuentemente, la infección a la planta se da a través de los “cabellos” del elote (estigmas) desarrollándose por dentro y produciendo dentro de los granos de elote unas esporas especializadas en resistir el clima adverso – teliosporas-. Estas estructuras hacen crecer los granos de mazorca hasta multiplicar varias veces su tamaño y en conjunto son lo que constituyen las agallas. Al abrir por la mitad una agalla se observa un polvo fino (las teliosporas microscópicas) mezclado con el contenido natural del grano.

Como ya es mencionado en el título de esta publicación, donde hay maíz hay huitlacoche, pero no necesariamente donde hay huitlacoche hay consumo; este fenómeno, ¿a qué se debe?

Esta enorme contrariedad puede parecer extraña, pues su empleo como alimento lleva tantas décadas que fácilmente podría considerarse su uso al mismo nivel que productos como la calabaza o el jitomate, sin embargo, es un producto que la mayoría desconoce por diferentes factores:

Son muy pocos los estados de la república que utilizan este manjar prehispánico,

“[...] la forma cotidiana de consumo en puntos dispersos del centro de México es en quesadillas [...]”. Hay sitios como “[...] Chihuahua, donde se le usa para la elaboración de atole, y hacia el sur, en Chiapas o en la península de Yucatán, sólo se utiliza de manera casual en sopas o guisos” (p. 66).

El uso más frecuente de este producto es atribuido a lo no alimenticio y más concebido a lo medicinal, es por ello que no sorprende escuchar que existan lugares en los que este hongo se conozca pero su uso se enfoque a otros conceptos. “Tlaxcala y Veracruz lo llegan a emplear en forma de cataplasma para suavizar y refrescar la piel, o también como máscara de pestañas. En el estado de México, Michoacán e Hidalgo, forma parte del acervo de medicamentos tradicionales que combaten diarreas, problemas de la piel, quemaduras, e incluso como estimulante del útero en labor de parto” (p. 67).

Es por ello que la gran diversidad de concepciones alrededor de este producto varía; percepciones individuales que no permiten centralizar o generalizar una concepción universal sobre el conocimiento o fuerza cultural en torno al huitlacoche, como se menciona anteriormente, no tiene la misma fuerza que muchos otros productos del campo mexicano. Lo anterior puede deberse a que este hongo es un organismo que lleva poco tiempo de haberse incorporado a la tradición de la cocina mexicana:

La más temprana mención del huitlacoche se encuentra en la obra del siglo XVI, Historia general de las cosas de Nueva España, escrita por Fray Bernardino de Sahagún, cuyo objetivo se centra en salvaguardar el conocimiento indígena ante la llegada

de la cultura europea y en el que se hace una breve mención con respecto a este hongo, indicando que es una anomalía del maíz que lleva a que la mazorca adquiera un color negro y se transforme en algo como lodo (p. 15).

Este esquema de uso local y propio de pequeñas comunidades y gente humilde perduró mucho tiempo.

“En el siglo XX, el huitlacoche se incluía en platos de la alta cocina francesa [...]” (p. 20), es entonces, que se despierta un interés repentino muy fuerte por este producto en las tendencias de la cocina mexicana contemporánea. Su auge y enaltecimiento a partir de ese impulso culinario exterior, da pauta para que la sociedad mexicana le otorgue la categoría de alimento tradicional, proceso por el que cualquier producto pasa al ser descubierto por alguien hasta su incorporación al universo de cierta cultura.

Es por ello que hoy en día este gran alimento de increíbles propiedades gastronómicas y culturales es conocido como el oro negro del México prehispánico adaptado a la cultura y gastronomía contemporánea. A partir de la segunda mitad del siglo XX y hasta nuestros días, es notable la revalorización propiciada por la demanda local por ser junto con el maíz, un elemento distintivo de la comida mexicana y por su empleo en la cocina internacional en países como Francia, Estados Unidos y Alemania, donde se le conoce como “trufa mexicana” o “caviar azteca”. No es para menos, degustarlo en sus diferentes formas de preparación es un verdadero deleite.

COMPOSICIÓN

Debido a que muchos chefs han hecho gran utilización de este hongo, se han propiciado exhaustivos estudios en torno a él, los cuales resaltan su alto valor nutritivo en proteínas, aminoácidos, fibra dietética, carbohidratos y ácidos grasos insaturados. También presenta sustancias bioactivas -se generan en las plantas y asumen varias funciones-, enriquecen los alimentos y con ellos se proveen algunos nutrientes importantes que se utilizan en productos comestibles fortificados.

Entre su composición existen gran cantidad de aminoácidos esenciales, entre ellos, el más abundante es la lisina con el 14.84% del total de aminoácidos, en segundo lugar están la leucina, glicina y el ácido aspártico que colectivamente suman el 29.97% del total de aminoácidos de la muestra. El huitlacoche también cuenta con tres de los cuatro aminoácidos a los que le debe su sabor que son: ácido glutámico -C₅H₉NO₄-, ácido aspártico -C₄H₇NO₄-, y ácido tricolómico y ácido iboténico -C₅H₆N₂O₄-, estos son detectados en la lengua (Paredes-López, 2006) así como el alto contenido de aminoácidos esenciales, principalmente lisina (de la cual el maíz es deficiente), ácidos grasos esenciales (oleico y linoleico que son fuentes de Omega 3 y Omega 6 respectivamente), azúcares de fácil digestión, sustancias con propiedades antitumorales, inmunoestimulantes y antioxidantes, bajo contenido en grasas y alto contenido en fibra, que en conjunto, lo hacen un importante alimento a considerar y disfrutar.



USOS DEL HUITLACOCHÉ

Su utilización es dependiente de la zona donde se consume. Se puede emplear en quesadillas, crema –un tipo de sopa-, relleno de las pechugas de pollo, crepas o tortillas de huevo, es un ingrediente importante en las salsas que bañan todo tipo de carnes y esencial en la preparación del popular mole prieto.

La exquisitez de este alimento ha llegado a Europa. En países como Francia es un alimento muy caro y exótico que únicamente se puede consumir en restaurantes de alta cocina. Su sabor ha sido descrito como “delicado, ligeramente ahumado y con una textura deliciosa”; considerado un ingrediente sofisticado y de gran aceptación. Los chefs mexicanos exploran su uso en salsas fusionándolo con otros ingredientes como el chile y el ajo para resaltar su sabor y su textura, mismos que han sido adoptados por chefs de Francia y otras latitudes (Dos recetas para cocinar con Huitlacoche, 2010).

Otros de sus usos van en función de la región, independientemente de la gastronomía:

En Nuevo México, EE.UU, existe una tribu indígena que lo ha usado para inducir el parto en las mujeres que están a punto de dar a luz. Es un tema de investigación poco abordado en el que aún hay incertidumbre. Por ello está contraindicado su consumo en mujeres embarazadas. En la tribu también se emplea como afrodisíaco por su sabor (De México para el mundo, el huitlacoche, caviar de los pobres, 2001).

En México lo más común es el uso de técnicas modernas o tradicionales para transformarlo, por ejemplo, en Chiapas se usa para la preparación de una bebida tradicional llamada esmoloc. En los estados de Puebla y Veracruz se usa como planta medicinal para

inducir el parto provocando tos, que causa contracciones en el útero. En otros estados, sobre todo en la región de la huasteca potosina e hidalguense, como medicina para tratar la diarrea y otros problemas digestivos (De México para el mundo, el huitlacoche, caviar de los pobres, 2001). También se ocupa en algunas poblaciones como medicamento tópico para el tratamiento de quemaduras, heridas y rozaduras en los bebés (Experiencias con huitlacoche, el mágico hongo mexicano en contra de la desnutrición, 2009). A su vez, en las comunidades más marginadas de Veracruz y Tlaxcala se emplea para hacer una mascarilla para la piel que sirve como exfoliante y astringente para remover los granos o puntos negros de la piel. En estas mismas entidades las mujeres lo usan como rímel (Juárez-Montiel, et. al., 2011, pp. 69-72).

Desafortunadamente en algunas regiones de México aún es considerado una plaga y en algunos países se le extermina sin alguna consideración hacia su utilidad (Experiencias con huitlacoche, el mágico hongo mexicano en contra de la desnutrición, 2009). Otro problema por el que atraviesa actualmente es la implementación de maíces resistentes a este hongo, por lo que se ha ido perdiendo poco a poco su producción –de 400 a 500 toneladas anuales promedio, principalmente en el periodo de lluvia- (Juárez-Montiel, Ruiloba de León, Chávez-Camarillo, Hernández-Rodríguez y Villa-Tanaca, 2011, pp. 69-72).

Lamentablemente la producción de huitlacoche va en decadencia ante la mayor resistencia inmunológica del maíz y a la selección artificial que usan los campesinos hoy en día.

Este hongo podría ser de los alimentos básicos de la nutrición de los mexicanos y con ello podríamos, como sociedad, disminuir y erradicar los problemas de

desnutrición, sobrepeso y obesidad que se viven actualmente.

Sin embargo, sigue siendo un recurso sumamente versátil, barato y accesible para cualquier persona sea cual sea el uso que se le dé -alimento, medicamento, cosmético, etc.- podemos concluir que el huitlacoche es un importante recurso mexicano (El huitlacoche un invento mexicano, 2011).



REFERENCIAS

De México para el mundo, el huitlacoche, caviar de los pobres . (2011). Obtenido de De México para el mundo, el huitlacoche, caviar de los pobres : <http://elva-rosa-morales-lara.suite101.net/de-mexico-para-el-mundo-el-huitlacohecaviar->

Juárez Montiel, M., Ruloba de León , S., Chávez Camarillo , G., Hernández Rodríguez C , & Villa Tanaca , L. (2011). Revista Iberoamericana de Micología . Obtenido de Huitlacoche causado por el hongo Ustilago maydis como un elemento funcional : <http://www.reviberoammicol.com/2011-28/069073.pdf>

Lazy blog. (29 de julio | de 2015). Dos recetas para cocinar con el huitlacoche . Obtenido de Dos recetas para cocinar con el huitlacoche : <http://www.lazyblog.net/2010/09/dos-recetas-para-cocinar-con.html>

Noticias universia. (30 de julio de 2015). El huitlacoche, un invento mexicano. Obtenido de El huitlacoche, un invento mexicano: <http://noticias.universia.net.mx/en-portada/noticia/2011/12/19/899423/cuitlacocheinvento->

Organic consumers . (2015 de julio de 25). Experiencias con huitlacoche, el mágico hongo mexicano en contra de la desnutrición . Obtenido de Experiencias con huitlacoche, el mágico hongo mexicano en contra de la desnutrición : http://www.organicconsumers.org/ACO/articulos/article_18657.cfm

Paredes López , O., & Valverde , M. E. (2006). Los alimentos mágicos de las culturas indígenas de México. El caso del huitlacoche . México: El colegio de Sinaloa .

Valadez , R., Moreno , Á., & Gómez , G. (2011). Cuitlacoche. El huitlacoche . México: Instituto de Investigación Antropológica de la Universidad Autónoma de México.

IMÁGENES

[Imagen página 14-15] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde <https://highnessdotv.files.wordpress.com/2015/05/pechuga-de-la-tierra>

[Imagen página 16] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde <http://www.jornada.unam.mx/2001/06/18/imagenes/cien-maiz.jpg>

[Imagen página 17] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde <http://www.jornada.unam.mx/2001/09/10/imagenes/cien-huitla.jpg>

[Imagen página 17] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde <http://www.lindisima.com/ayurveda/imagenes/huitlacoche.jpg>

[Imagen página 18] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde <https://lncottmx.files.wordpress.com/2012/10/crema-de-huitlacoche.jpg>

[Imagen página 20] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde http://res.cloudinary.com/hso7ckqdz/image/upload/c_limit,h_480,w_640/v1393346193/receta/foto/00003518.jpg

Ixmalti

Revista de Gastronomía, Turismo y Hotelería





LOS DESTINOS DEL TURISMO: REALIDADES E ILUSIONES

Mtro. Jorge Israel Urrutia Vega

El Turismo es considerado un fenómeno social complejo e interdisciplinario que abarca muchos contextos dependiendo de la óptica del que lo estudia u observa, ya que incluye diferentes elementos como la necesidad biológica-física de descanso o alimentación, el impacto económico y consumo de bienes y servicios propios de la actividad, el aspecto social relacionado al desarrollo personal, diversión, ocio, entretenimiento, el desarrollo sustentable, la calidad en el servicio o el impacto cultural ligado a la educación, ideologías y tradiciones.

En la actualidad, el efecto multiplicador del turismo permite identificarlo como una herramienta y estrategia que aumenta el ingreso de las familias relacionadas de una u otra manera a este sector, ha tomado tanta importancia que ha sido considerado dentro del Plan Nacional de Desarrollo de diferentes países, incluyendo México por medio del Programa Sectorial de Turismo.

La Organización Mundial del Turismo (2015) establece que uno de cada once empleos en el mundo son generados de manera directa o indirecta por la actividad turística. El principal reto a nivel mundial que presenta el turismo es lograr que el actual crecimiento económico que tiene se vea reflejado directamente en la generación de desarrollo y bienestar social en la región donde se lleva a cabo y en consecuencia mejore las condiciones de vida de las personas.

Como lo menciona AMTAVE y SECTUR (2014) no es secreto que el mercado turístico de México se siga centrando en un modelo denominado Sol y Playa, que incluye los

principales destinos turísticos del país y es en donde se encuentran los grandes desarrollos hoteleros, identificando como último lugar al turismo alternativo, integrado por ecoturismo, turismo de aventura y turismo cultural. Ante este análisis, toma mayor importancia la necesidad de promover la diversificación de la actividad turística para beneficiar a un grupo mayor de la sociedad y no sólo centralizar esta actividad en destinos que se encuentren en el litoral mexicano. Como ejemplo podemos tomar a España, cuando hace ya algunas décadas decidió emprender una política turística diversificada para hacer frente a la competitividad que representaba ser miembro de la Unión Europea agregando a su portafolio turístico de Sol y Playa otros tipos de turismo como el gastronómico, rural, deportivo, cultural y de naturaleza, con el claro objetivo de captar nuevos segmentos y desarrollar nuevos productos turísticos.

Delgado et al., (2003) señala que:

[...] el incentivar el desarrollo del sector turístico es debido a los beneficios económicos y sociales que lo acompañan, como es la generación de empleos, el incremento en la obtención de ingresos, así como los impactos colaterales generadores de efectos multiplicadores en otros sectores productivos.

Es decir, integrar de forma real a todos los actores involucrados aclarando que no se puede depender de este sector como la única alternativa posible para generar desarrollo en una región, las localidades receptoras no deben renunciar a otras actividades económicas como son la



agricultura, la industria de transformación o el comercio para lograr su desarrollo y bienestar social, ya que la actividad turística por sí sola representaría un problema al verse influenciada por su temporalidad de la demanda -alta y baja-.

El estudio realizado por Varisco (2008), muestra que la captación de turistas internacionales, genera una entrada de divisas externas a los sectores productivos del país, incentivando la atracción de inversiones extranjeras en el desarrollo de proyectos turísticos, mientras que el turismo doméstico o nacional, genera una redistribución del ingreso en el país. Ante esta aseveración, surge el cuestionamiento sobre si el conjunto de los diferentes productos turísticos del país logran influir en el desarrollo regional y mejoran la calidad de vida de las localidades receptoras, o simplemente este "boom" turístico se limita a mejorar estadísticas e indicadores económicos.

En el escenario nacional el turismo presenta cifras que demuestran un crecimiento acelerado y constante, ejemplo de ello es que el número de turistas internacionales de enero 2014 a septiembre 2015 creció un 9.2% y el ingreso de divisas en el mismo periodo aumentó en un 8.2% (DATATUR, 2015).

De acuerdo a datos del INEGI (2015), el turismo aportó 8.7 pesos de cada 100 pesos que se produjeron en México en el año 2013, sin embargo sólo cinco entidades -Distrito Federal, Quintana Roo, Jalisco, Estado de México y Baja California Sur- concentran más del 49% del personal

ocupado total y el 62% de la inversión, lo que demuestra que la actividad turística en México se sigue cimentando y fortaleciendo únicamente en algunos estados del país, lo cual se hace más visible si comparamos la construcción de infraestructura entre unos y otros.

El turismo también puede representar una importante fuente de ingresos para los gobiernos a través de la variedad de impuestos que involucra, por ejemplo: impuestos de hospedaje, sobre alimentos y bebidas, impuestos a los boletos aéreos, tasas aeroportuarias o puertos marítimos y a la propiedad de empresas turísticas, entre otros.

Paralelamente a estos datos que demuestran un real crecimiento económico producto de la captación de turistas nacionales e internacionales, en un análisis simplista podría parecer que se ha encontrado lo que coloquialmente se le conoce como la fuente de la abundancia, sin embargo, en realidad está lejos de serla.



La Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (2015) ubica al turismo en el 7° lugar entre los principales sectores de actividad económica que generan empleo (3.3 millones de puestos), de los cuales el 20.5% son jóvenes entre 16 y 24 años y el 56.6% son mujeres, sin embargo el dato que no se menciona frecuentemente al hablar de los múltiples beneficios del turismo, es que el ingreso promedio mensual -neto- de un colaborador es de \$4,416 pesos -que en algunos hoteles de Gran Turismo esta cantidad llega a ser menor al costo de una

habitación por noche- ya que en la mayoría de los empleos las gratificaciones o propinas no pueden ser garantizadas debido a que están sujetas a variaciones por temporada y la profesionalización del sector aún tiene muchos retos que enfrentar principalmente en los puestos operativos.

Permitir que el turismo se convierta en una actividad dependiente de la región anfitriona no es deseable, ya que los periodos fuera de temporada inevitablemente dan lugar a problemas de desempleo sin considerar los posibles fenómenos climáticos, ejemplo de ello es la ciudad de Cancún, México, donde en temporada baja la población debe cambiar sus actividades laborales pasando de la industria turística a grandes empresas minoristas como Grupo Wall-Mart o Grupo Soriana, generando inestabilidad laboral para ambos actores.

México se ha posicionado en el trigésimo lugar en Viajes y Turismo 2015 del Foro Económico Mundial de acuerdo al Índice de Competitividad, el gasto promedio de turistas internacionales durante enero-septiembre 2015 respecto al mismo periodo del año anterior tuvo una disminución de -0.4%, sólo el gasto promedio de turistas fronterizos aumentó un 4.5% (DATATUR, 2015), lo que indica que aunque ha aumentado el número de turistas internacionales-principalmente de América del Norte, Brasil, Argentina, Reino Unido, España y Japón-, el gasto promedio de su estancia en el país ha disminuido, lo que señala que aún existen muchas posibilidades de mejora para beneficio de las empresas relacionadas a esta actividad.

Otro aspecto importante a considerar es el reporte del Comité Técnico Especializado de Estadísticas Económicas del Sector Turístico (2015), donde establece que la Inversión Extranjera Directa Turística (IEDT) del 2003

al 2015 ha alcanzado un flujo acumulado de \$10, 654.8 MDD, lo que sin lugar a dudas representa nuevas fuentes de empleo, estímulos a las economías locales y mejoras en la infraestructura de los destinos turísticos por parte de los Gobiernos, sin embargo la realidad es que los flujos financieros más importantes se escapan al ser capitales extranjeros y muchas empresas hoteleras buscan repatriar sus capitales.

Los países en vías de desarrollo tienen necesidades más urgentes, las del ingreso, empleo y la de mejorar sus estándares de vida por medio del turismo; desgraciadamente tienen menos oportunidades para gozar de estas ventajas, principalmente por las transferencias a gran escala de los ingresos del turismo fuera de los países anfitriones, la generación principalmente de empleos operativos, así como la exclusión de negocios y productos locales.



Ante lo expuesto anteriormente, es indispensable ubicar al turismo como una actividad con un real y continuo crecimiento económico no sólo en México sino en el mundo. Presenta muchos retos para convertirse en generador de desarrollo y bienestar social, sobre todo si no se

identifican las debilidades que aún muestra, como es la generación de empleos con remuneraciones precarias por la falta de profesionalización del sector, la ausencia de emprendedores nacionales que busquen captar nuevos nichos de mercado o atender necesidades específicas del turismo, y finalmente, la falta de una política turística comprometida a la diversificación de los productos turísticos nacionales y que no sólo recaiga en las buenas intenciones de los gobiernos locales o estatales.



REFERENCIAS

Delgado C.L., W. N. (2013). Supply and demand in a changing world. Washington, DC.: IFPRI.

NEGI. (2015). Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo. Recuperado el 05 de Noviembre de 2015, de <http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/Proyectos/encuestas/hogares/regulares/enoe/>

Organización Mundial del Turismo. (2015). Panorama OMT.

SECTUR. (Septiembre de 2015). DATATUR. Recuperado el 04 de Noviembre de 2015, de [http://www.datatur.sectur.gob.mx/RAT/RAT-2015-09\(ES\).pdf](http://www.datatur.sectur.gob.mx/RAT/RAT-2015-09(ES).pdf)

SECTUR. (2015). DATATUR. Recuperado el 04 de Noviembre de 2015, de Inversión Extranjera Directa Turística (IEDT): <http://www.datatur.sectur.gob.mx/SitePages/ResultadosIEDT.aspx>





IMÁGENES

[Imagen página 25] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde <http://visitatabasco.com/wp-content/uploads/2016/01/congreso-de-turismo.jpg>

[Imagen página 26] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde http://huellas.mx/wp-content/uploads/2016/04/turismo_mexico_0.jpg

[Imagen página 27] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde [http://altonivel.impresionesaerea.netdna-cdn.com/images/Estructura_2015/Actualidad/Mexico/turismo-mexico\(1\).jpg](http://altonivel.impresionesaerea.netdna-cdn.com/images/Estructura_2015/Actualidad/Mexico/turismo-mexico(1).jpg)



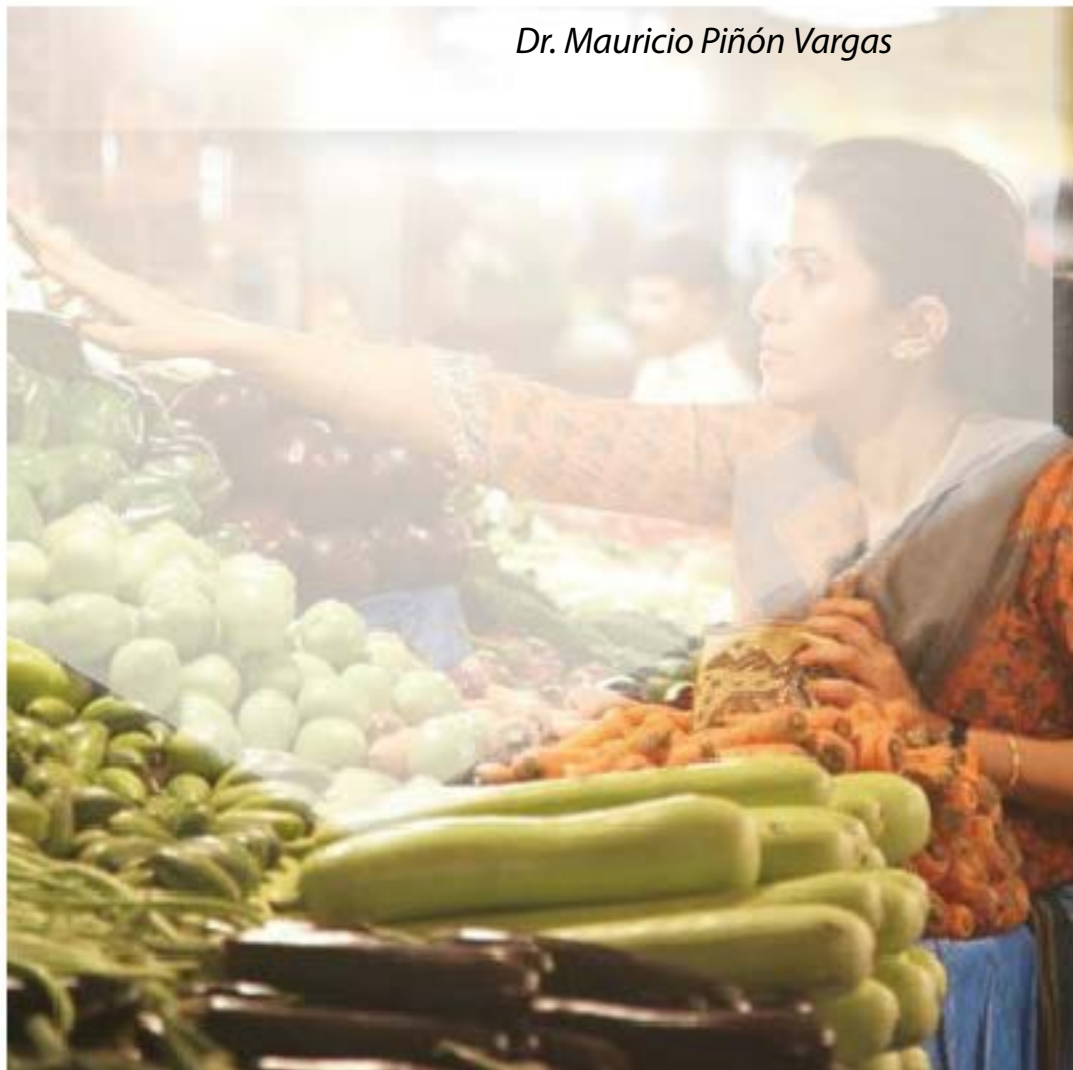
Ixmalti

Revista de Gastronomía, Turismo y Hostelería





**CINE COMO FORMA DE COMPARTIR EL
MUNDO DE LA GASTRONOMÍA**



Dr. Mauricio Piñón Vargas

No cabe duda que una de las industrias más populares y de mayor influencia en el mundo es la del cine; generando millones de dólares cada año con las superproducciones "blockbusters" que cada jueves, en la república mexicana, refrescan la cartelera de 670 complejos cinematográficos con 5,678 pantallas -de acuerdo con SEP y CONACULTA (2015)- y que proporcionan una diversidad de opciones para todos los públicos.

La industria cinematográfica tiene la capacidad de poder plasmar historias, paradigmas, pasajes, fantasías y retórica en un formato de imágenes en movimiento con sonido, pero no sólo implica estas dimensiones, también el hecho que dentro de un formato con duración de aproximadamente una hora con treinta minutos, se plasma un trabajo artístico sumamente importante, como lo es el trabajo de los iluminadores, escritores, música original, efectos especiales, maquillaje, entre muchos otros, que en conjunto crean magia, inspiración y sueños.

Los humildes inicios del cine se remontan a los hermanos Lumière (Auguste y Louis) en Francia (Martínez-Salanova, 2015), quienes crearon el invento que revolucionaría al mundo años después: el cinematógrafo en 1895; con imágenes que daban la ilusión del ojo de movimiento. Ellos iniciaron la industria del cine con diferentes películas mudas, las cuales eran "ambientadas" mediante música en vivo.

La primera película producida en el mundo se llamó Salida de obreros de la fábrica de Lumière en Lyon Monplaisir, que precisamente era la ubicación del taller de los hermanos Lumière ubicado en un conocido barrio (Monplaisir) de la ciudad de Lyon al sur de Francia.

El 28 de diciembre de 1895 se tuvo la primera

exhibición comercial del cinematógrafo, fue en el Salon Indien du Grand Café (Hauerslev, 2006) que se encuentra en el Boulevard de las Capuchinas en París -ubicado entre el 2ª y 9ª Arondissement- donde se proyectaron, aparte de la primera película filmada, la llegada de un tren a la estación de la Ciotat, el regador regado.

Con el paso del tiempo, la producción y variedad de películas se incrementó, proyectando actividades de la vida cotidiana como eventos públicos importantes; aquí se tiene un punto significativo: una de las primeras películas en ser grabadas tenía relación con los alimentos ya que se filmó la alimentación de un bebé, también se hicieron películas donde señoritas de alta clase social servían alimentos a los menos desfavorecidos.

En aquel entonces México se encontraba bajo el mandato de Porfirio Díaz, que como es de conocimiento general, era evidente su gusto y afición por la cultura francesa, mismo que se ve reflejado en los edificios actuales de la república mexicana así como en la comida, el arte y las costumbres que actualmente seguimos teniendo el pueblo de México. Cuál era la sorpresa, que en París se había presentado un aparato revolucionario que presentaba imágenes en movimiento y era necesario que México lo tuviera, es así que el seis de agosto de 1896, se presentó en México el cinematógrafo de los hermanos Lumière (Lara, 2015).

La dinámica de proyección difiere mucho de la dinámica actual, ya que se está acostumbrado a ir al cine en el horario convenido, comprar una entrada, algo de comer y retirarse después de la película; en los primeros años del cine en México, la dinámica difería un poco; asistir a ver películas implicaba toda una experiencia de entretenimiento, antes de la proyección

se ofrecían diversos espectáculos como números de baile, actos teatrales, encuentros de box o de lucha, tríos, entre muchos otros, lo que enriquecía la experiencia del cine.

reproducidas en todo el territorio mexicano con el fin de permitir que los mexicanos más alejados del país pudieran enterarse de los eventos que ocurrían.

Los espectáculos (también llamados "variedades" -ahora tiene mucho sentido lo que nuestros abuelos decían de ir a ver las variedades-) eran ofrecidos antes de cada una de las películas y es aquí donde nacieron los desaparecidos "intermedios" que eran necesarios para poder cambiar los carretes de películas y la concurrencia aprovechaba para disfrutar de un espectáculo o poder asistir a la verbena popular presentada donde se ofrecían tostadas, tamales y aguas frescas; justamente aquí se tiene otro enlace de la gastronomía con el cine: el hecho de que grandes verbenas acompañaban a la proyección.



Con el paso del tiempo, con los diferentes periodos históricos que marcaron al mundo entero, el cine fue evolucionando pudiendo filmar películas a color, con sonido y con diferentes temas; llegó entonces la época de oro del cine mexicano, donde se exaltaba a la patria, a las madres abnegadas, los problemas familiares y a la fuerza para resolverlo, la vida en el campo y las grandes historias de amor. Inclusive, la producción de muchas películas tipo thriller que actualmente siguen siendo base de historias contemporáneas, dejó muy en claro que las imágenes en movimiento, conjuntadas con iluminación, música, actuaciones y diversidad de elementos, crean magia en la mente de los espectadores.

No tardó mucho para que en México se popularizaran las variedades y se extendieran por todo el territorio nacional y en ese momento fue necesaria la producción de películas para satisfacer las necesidades de un público más exigente y conocedor del cine.

Con esta conjunción de elementos y con la gran importancia e influencia en el mundo, se formaron diferentes academias de cine las cuales se han encargado de poder premiar a las producciones más importantes del ramo, se tienen por ejemplo:

Los temas que tocaban las primeras películas realizadas en México reflejaban mucho del sentimiento del pueblo mexicano y del gobierno (Escárcega, 2012); la proyección era una potente herramienta para la divulgación; fue así, que se filmaron diversos eventos políticos, se mostraron las grandes victorias, ideales filosóficos y políticos, eventos de la vida diaria, luchas y lo que actualmente podemos encontrar en el periódico como noticias, eran grabadas y

- Festival Slamdance en Estados Unidos (Slamdance, 2016): el cual reconoce a películas que por su dinámica y argumento podrían parecer "raras" y que por esa característica resultan muy poco comerciales, sin embargo, eso no demerita el trabajo y esfuerzo; este festival -con uno de los mejores ambientes- se encarga de galardonar a estas producciones.

- Festival Internacional de películas de Toronto (TIFF, 2016): celebrado en esta ciudad canadiense, es la representación del espíritu que debe tener cualquier festival, donde el júbilo y el gusto por disfrutar las películas se ven exaltados en proyecciones ante 1500 personas y que a su vez participan en los coloquios. Una verdadera celebración a la industria cinematográfica.

- Festival de películas de amor de la ciudad de Mons en Bélgica (FIFA, 2016): un festival donde las películas reflejan este sentimiento desde todas las perspectivas posibles: no solamente desde la visión melosa que se ve reflejada en las comedias románticas. Con una organización espléndida y cálida.

- El festival de Cannes -se pronuncia Can- (Festival de Cannes, 2016): es el festival más glamuroso del mundo, en su alfombra roja desfilan los más reconocidos actores del cine mundial con proyecciones en diversos escenarios, desde la playa, restaurantes, hasta plazas históricas; es un festival lleno de sorpresas y de gran tradición.



Aunado a lo anterior, se puede observar que la gastronomía y el cine tuvieron muchas coincidencias: el hecho de que en las primeras

películas trataban temas relacionados con la alimentación, el cinematógrafo se presentó por primera vez en el mundo en un establecimiento de alimentos y bebidas, las proyecciones siempre han estado acompañadas de elementos alimenticios que permitían la convivencia, por lo que era de esperarse con el paso del tiempo, la filmación de verdaderas obras de arte tenían como tema central -o al menos muy importante- el acto de la alimentación; es por esto que se presentan algunas recomendaciones sobre ellas:



- El festín de Babette: película danesa de 1987 dirigida por Gabriel Axel. La protagonista llega en una noche de tormenta a un pueblo en Dinamarca huyendo de Francia en la época de la caída de Napoleón, donde es acogida por un par de hermanas católicas. Babette al poco tiempo muestra el alma de la chef que emerge preparando un festín admirable que une al pueblo entero (Gloria TV, 2016).



- Vatel: película basada en el gran cocinero Francois Vatel del siglo XVII al servicio del príncipe Condé como steward -encargado desde la compra, transformación de alimentos, cocina, amenidades, vinos, espectáculo, etc.-. Dirigida por Roland Joffé, describe la vida de este gran cocinero a la vista del Rey Luis XIV y de la fastuosa producción para satisfacer al refinado paladar del rey y así satisfacer a su corte habituada a los mejores manjares del mundo; invitados para que el rey otorgue al príncipe el mando de la campaña militar en contra de Holanda. Una gran exhibición de talento en los banquetes y sobre todo la pasión de un verdadero artista de la comida (Abogadodelchef, 2011).

- Como agua para chocolate: basada en el libro homónimo escrito por Laura Esquivel (Crónica ,2013), relata la vida de "Tita" y de la forma en que la comida siempre la acompañó a lo largo de su vida y la forma mágica en que los alimentos expresaban y reflejaban sus sentimientos ante el amor, desamor, la muerte y el júbilo, la película mexicana más representativa en su género y una de las más taquilleras de todos los tiempos.

Las películas que se han mencionado son clásicas o de la vieja escuela, sin embargo, existe una serie de películas de nueva generación las cuales reflejan innovadoras narrativas, el uso de recientes tecnologías y el contraste de distintas culturas mediante su gastronomía, tal es el caso de Un viaje en 10 pasos, película francesa que habla del encuentro de una familia tradicional hindú proveniente de Inglaterra en la búsqueda de un nuevo hogar en tierras francesas con el fin de asentarse y establecer un restaurante tradicional; su destino los llevó a colocar su establecimiento justo frente a un lujoso restaurante de cocina francesa clásica que poseía una estrella Michelin -se pronuncia Mishelan-. En esta historia se narran los contrastes de ambas culturas, es realmente un agasajo para el espectador amante de las películas francesas de nueva generación y de la gastronomía, por supuesto.

Se puede concluir que las películas son una herramienta muy importante en la actualidad con fines de divulgación, al mismo tiempo son el reflejo de la cultura global y por supuesto, reflejan el punto de vista del director que con uso de diversas técnicas, recrean historia y ficción.

La historia del cine desde un inicio estuvo acompañada de la influencia de los alimentos: desde las temáticas, sitios de presentación,

hasta verbenas acompañadas de música y alimentos muy variados.

Con esta lógica unión, la gastronomía ha enriquecido diversos temas para el cine, y a su vez , la cinematografía ha mostrado sus bondades con la gastronomía permitiendo capturar la magia inmersa dentro de la

cocina, los sentimientos, pasiones que evoca y el contraste tan importante que ha habido en los últimos años, cuando una cocina se encuentra con otra y resulta un misticismo único que es plasmado y reproducido por la magia del cine para el deleite de un público interesado en estas temáticas que merecen la pena poder ser compartidas y disfrutadas.



REFERENCIAS

- Abogado del chef. (2011). Análisis de la película Vatel . Obtenido de <https://abogadodelchef.wordpress.com/2011/11/24/analisis-de-la-pelicula-vatel/>
- Crónica. (2013). La Crónica de hoy. Recuperado el 11 de enero de 2016, de "Como agua para chocolate" fue un parteaguas en mi carrera: Arau: <http://www.cronica.com.mx/notas/2013/773397.htm>
- Escárcega , A. (2012). Historia del cine en México, primera parte . Obtenido de Reconoce Mx : <http://www.reconoce.mx/historia-del-cine-en-mexico-primeraparte/>
- Festival de Cannes. (2016). Festival de Cannes 2014: del 13 al 24 de mayo de 2015. Recuperado el 11 de enero de 2016, de <http://www.festival-cannes.com/es.html>
- FIFA. (2016). Festival International du film d'Amour de Mons. Recuperado el 11 de enero de 2016, de <http://www.fifa-mons.be/fr/accueil-festival>
- Gloria TV. (2016). El festín de Babette. Recuperado el 11 de enero de 2016, de Pelicula-Gloria Tv.: <https://www.gloria.tv/media/qjvZfs1mx5b>
- Hauerstev, T. (2006). The Grand Cafe in Paris, France. Recuperado el 10 de enero de 2016, de http://www.in70mm.com/news/2006/grand_cafe/index.htm
- Lara , H. (2015). Corre cámara. Recuperado el 11 de enero de 2016, de Los inicios del cine mexicano (1895-1910): http://www.correcamara.com.mx/inicio/int.php?mod=historia_detalle&id_historia=43
- Martínez-Salanova. (2015). Historia del cine: comienzos. Recuperado el 10 de enero de 2016, de <http://www.uhu.es/cine.educacion/cineyeducacion/comienzoscine.htm>
- SEP & CONACULTA. (2015). Anuario estadístico de cine mexicano 2014. México, D.F. : SEP .
- Slamdance. (2016). Slamdance. Recuperado el 11 de enero de 2016, de <http://www.slamdance.com/>
- TIFF. (2016). TIFF. Recuperado el 11 de enero de 2016, de <http://tiff.net/index>

IMÁGENES

[Imagen página 30-31] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde <http://static.imujer.com/sites/default/files/imujer/Festival-cine-cocina-peliculas-gourmet-en-buenos-aires-7.jpg>

[Imagen página 33] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde http://realestatemarket.com.mx/images/articles/101-retail_en_evolucion/01-fulltext/096-cine.jpg

[Imagen página 34] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde http://hotbook.com.mx/wp-content/uploads/2014/07/hotbook_25.jpg

[Imagen página 35] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde <http://hoycinema.abc.es/Media/201402/10/babette--644x362.jpg>

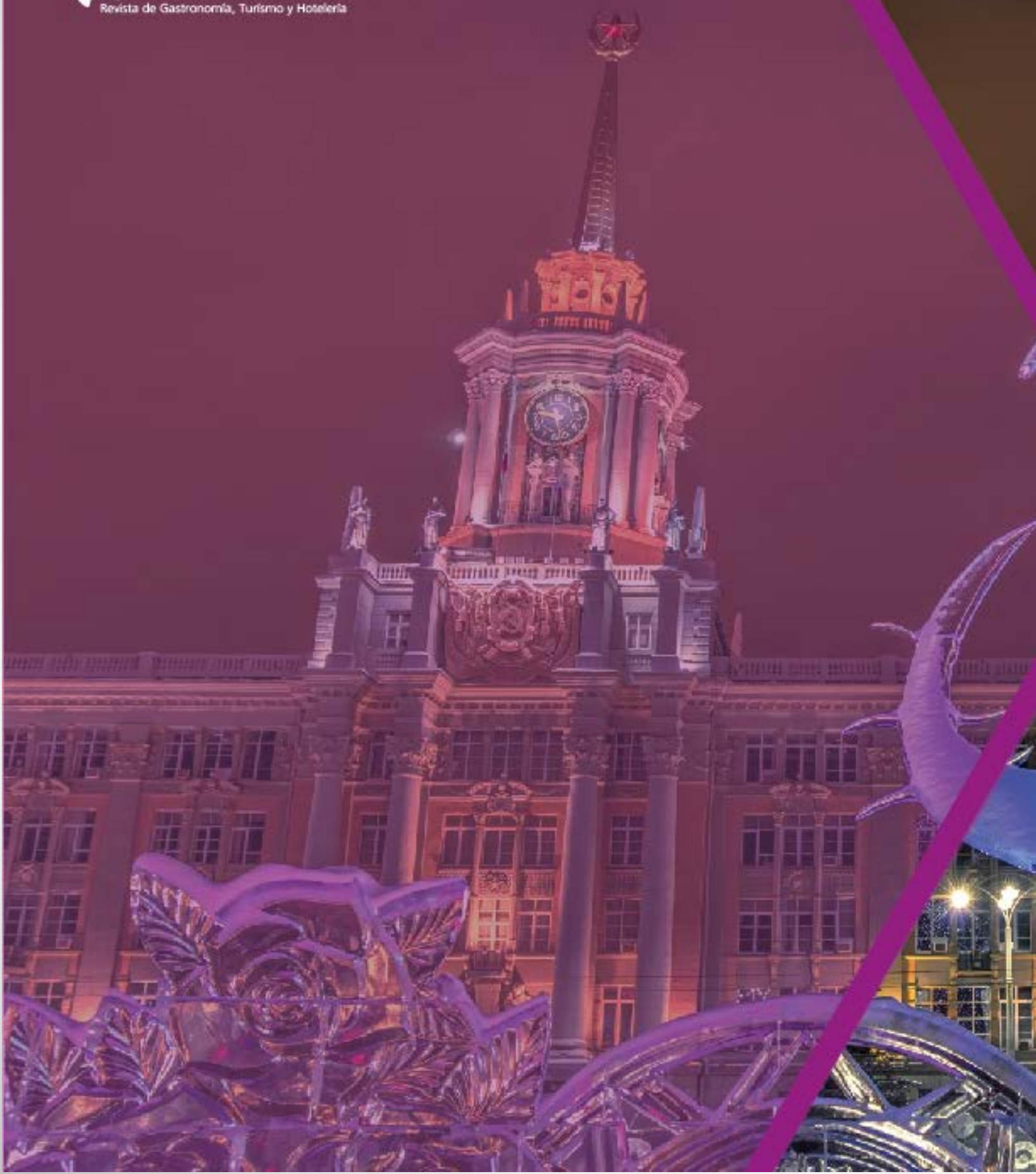
[Imagen página 35] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde http://www.ew.com/sites/default/files/090804/Meryl-Streep-vatel_1.jpg

[Imagen página 35] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde http://www.biografiasyvidas.com/biografia/e/fotos/esquivel_laura_2.jpg

[Imagen página 36] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde <https://images-na.ssl-images-amazon.com/images/G/01/dvd/Disney/Images/rat4.gif>

Ixmalti

Revista de Gastronomía, Turismo y Hotelería





COMPENDIO HISTÓRICO DE LA ESCULTURA EN HIELO

Chef Ángel E. Pantoja Cruz

La escultura en hielo es el arte de tallar figuras en bloques de este mismo material. Los tamaños de las esculturas pueden ser desde pequeñas representaciones funcionando como centros de mesa, hasta edificaciones enteras como un ice-bar o palacios enteros de hielo; estas construcciones son presentadas en festivales de invierno en todo el mundo, como por ejemplo el Festival Anual de Nieve y Hielo de Harbin en China. Los inicios de la escultura en hielo se acreditan a China y Rusia desde hace siglos.

Existen dos maneras de elaborar esculturas en hielo, la primera es tallar un bloque de hielo con ayuda de equipo especializado como motosierras, gubias o formones, esta es la técnica más difundida en el mundo y se han escrito una diversidad de libros al respecto como el publicado por Garlough, Finch y Maxfield (2004). La segunda manera es con la ayuda de moldes en los cuales se vierte agua y se somete a proceso de congelación lenta.



Los bloques de hielo originalmente se obtienen de los ríos y lagos congelados donde normalmente el agua se congela lentamente haciendo un hielo puro y transparente, este es preferido por los artistas para la elaboración de sus esculturas.

Las esculturas en hielo pueden ser personalizadas o prediseñadas dependiendo el tipo de celebraciones, por ejemplo, bodas, cumpleaños, fiestas temáticas entre otras. Un factor que hay que considerar para la elaboración de esculturas en hielo es el clima, ya que es un elemento que determina si la exhibición de la escultura puede derretirse en cuestión de meses o sólo en algunas horas, por ejemplo, si el

escenario fuera en la ciudad de Puebla en un salón jardín o al aire libre, se estaría hablando de una exhibición óptima de tres a cinco horas. Sin embargo en el Harbin International Ice festival, tiene un tiempo de exhibición mayor, ya que la duración es de alrededor de dos meses.

Los festivales de hielo se ven típicamente en lugares que son muy fríos. En estas celebraciones -por ejemplo, en Sapporo, Japón- presentan esculturas en una escala arquitectónica como castillos y pagodas de hielo. El carnaval de invierno en Alaska cuenta con participantes de más de 100 equipos al año de países como China y Estados Unidos. En Suecia un hotel de hielo completo con habitaciones y un bar son construidos cada año (Harrison, 2015).

Marco Histórico

El origen de la escultura en hielo no es muy claro, se tiene como referencia China y Rusia ya que ambos tienen argumentos con los cuales pueden indicar que de esos países surgió el arte en tallado que se conoce en la actualidad.

En China se tienen registros de que en el siglo XVI los cazadores dejaban agua en baldes a la intemperie para que se congelaran, ya una vez sólido, tallaban un orificio en el centro para colocar una vela y de esa manera formaban candiles para iluminar las noches oscuras, con el tiempo algunos lo hicieron de manera artística tallándolas para darles una vista más artística y exhibiéndolas afuera de sus casas.

La historia de Rusia tiene un carácter sacro, debido a que para ahuyentar a los malos espíritus y previniendo malas cosechas se

realizaba una cruz colosal hecha con el agua congelada de los lagos de la zona. Esto poco a poco evolucionó y se comenzaron a realizar figuras para diversos eventos dando pie a los festivales de hielo.

En el año de 1739 la emperatriz Ana Ivanova, hija de Pedro el Grande, ordenó que se construyera un palacio de hielo, ya que al ser ese invierno uno de los más fríos, quería divertirse durante esta temporada con sus invitados dentro del palacio, el cual sería amueblado y decorado con diversas figuras de hielo (Corona, 2004).

Timarana (2013) en Arte Mukimono, afirma que:

En China, en el 1600, cazadores y pescadores nativos de la provincia Heilongjiang, en frontera con Rusia, diseñaron linternas de hielo para las noches de invierno. Llenaron baldes con agua para hacer hielo, luego le cavaron un agujero y pusieron una vela en el agujero para hacer un farol.

Con el paso de los años la gente empezó a colgar faroles decorados en las casas y a exhibirlos en carnavales. Para el año 1897, el Ferrocarril Transiberiano se extendió a través de la pequeña ciudad pesquera de Harbin, en Heilongjiang, por este hecho fue ocupada por Rusia y como resultado del tráfico, Harbin se convirtió en una ciudad cosmopolita. Con los vientos helados de Siberia y el hielo del congelado río Songhua, Harbin se convirtió en el hogar del Festival

Internacional anual de Escultura en Nieve y Hielo. En la actualidad, este festival cuenta con el trabajo de miles de artistas de todo el mundo.



En Rusia en el año de 1740, el primer palacio de hielo a escala monumental fue encargado por la emperatriz Ana de Rusia y diseñado por Piotr Eropkin, este palacio presentaba, entre otras cosas, cañones de hielo que disparaban bolas del mismo compuesto, al mismo tiempo se exhibía un elefante de hielo vinculado a un canal a través de tuberías que rociaban agua. Desde entonces, pueblos completos de hielo se han construido en las ciudades del norte de este país.

En el año 2000, una réplica del palacio de hielo de Anna fue construido en el Primer Festival Internacional de Arena y Hielo en San Petersburgo. Con novecientos veinticinco metros cuadrados y seis punto cinco metros de altura, el palacio fue construido con la fusión de bloques de hielo del río Neva. Los rusos afirman que fue en San Petersburgo donde comenzó la escultura de hielo (Timarana 2013).

Como se puede ver hay algunas analogías entre las historias, lo cual lleva a comprobar que los habitantes de Rusia y China fueron los predecesores del tallado en hielo, y que en opinión propia, ya sea que los iniciadores sean Chinos o Rusos, es un arte que debemos preservar a pesar de que sea un trabajo arduo y efímero por las características propias de la materia prima para su elaboración, sin embargo, deja gran satisfacción para los escultores al ver terminado su trabajo venciendo obstáculos como son el clima y

REFERENCIAS

Corona, M. (2004). Arte Frio en Phraiseicum ,5. Accedido el 18 de Enero de 2016, disponible en: http://www.icum.edu.mx/pdf/ph_05.pdf .

Garlough, R; Finch, R. y Maxfield, D. (2004) The sculpting themodern way. Estados Unidos: Thompson.

Harrison, L. (2015). La historia de las esculturas en hielo. Accedido el 17 de Enero de 2016, disponible en: http://www.ehowenespanol.com/historia-esculturas-hielo- sobre_149728/.

Timarana, J. (2013) Arte Mukimono. Accedido el 18 de Enero de 2016, disponible en: http://artemukimonoymas.blogspot.mx/2013_08_18_archive.html



IMÁGENES

[Imagen página 40] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde <http://1.bp.blogspot.com/-ey7sSHx0Zz4/U6spbGHfJAI/AAAAAAAAAKXg/qoBW88mIFX4/s1600/escultura+en+hielo.jpg>

[Imagen página 33] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde http://realestatemarket.com.mx/images/articles/101-retail_en_evolucion/01-fulltext/096-cine.jpg

[Imagen página 41] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde <http://limonar-tic.esy.es/Aula2/Foto-6-redi1.jpg>

[Imagen página 42] Recuperada el 30 de mayo de 2016 desde <https://comunicandoblg.files.wordpress.com/2013/02/96021-15.jpg>





Ixmatti

Revista de Gastronomía, Turismo y Hotelería