

**Cuaderno 7 5º Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural. Puebla 2003. Memorias. México 2004.**

**ÍNDICE**

9 Prólogo

**CAPÍTULO 1.**

- 11 Las recetas de cocina y las tradiciones locales  
13 Cocina Familiar – Conferencia Magistral  
Hugo Gutiérrez Vega  
21 Las recetas de cocina, arte y parte de la tradición  
Marcelo Álvarez  
35 El histórico tamal peruano  
Humberto Rodríguez Pastor  
45 La Primera Semana del Tamal en México  
Beatriz Ramírez Woolrich

**CAPÍTULO 2.**

- 47 Iniciativas para la conservación y recuperación de recetarios  
49 Los recetarios tradicionales. El uso publicitario de la “tradición” en la época moderna  
Xavier Medina / Frédéric Duhart  
61 Rituales de la memoria  
Raúl Lody  
67 Frontera gastronómica  
Jaime Bali  
73 El trabajo de equipo en la colección de recetarios de cocina indígena y popular de México  
José N. Iturriaga  
77 Colección de Libros de Cocina Familiar Banrural de los 32 estados de la República Mexicana  
Patricia Buentello

**CAPÍTULO 3.**

- 83 Los recetarios y las antologías de autor  
85 Los recetarios y recetas como objetos patrimoniales  
Cristina Padilla Dieste  
93 Manual de cocina michoacana, un libro excepcional del siglo XIX  
Ma. Teresa Martínez Peñaloza  
101 Los recetarios familiares: historia y herencia  
Georgina Trigos y Domínguez / Esther Hernández Palacios Mirón  
109 La comida y los recetarios como parte de un proceso cultural  
Adrián Marcelli

**CAPÍTULO 4.**

- 117 La cocina y la tradición oral  
119 Vínculos entre cocina y tradición oral  
Herón Pérez Martínez  
127 Cocina y tradición oral chontal  
José Hernández Reyes  
133 Éntrele, que es mole de olla  
Alejandro Cessar Rendón

## **CAPÍTULO 5.**

- 139 La cocina de antaño y la mesa de hoy**  
141 Gastronomía: un ingrediente en la literatura mexicana del XIX (Memorias de mis tiempos de Guillermo Prieto) – CONFERENCIA MAGISTRAL  
Ignacio Díaz Ruiz  
155 Cocina de Antaño en Cartagena de Indias  
Lácydes Moreno  
165 Fogones y alcobas. “La forja del mestizaje”  
Edmundo Escamilla / Yuri de Gortari

## **CAPÍTULO 6.**

- 173 Modos y Maneras de comer en el México de ayer y de hoy**  
175 Continuidad y ruptura de las costumbres culinarias – CONFERENCIA MAGISTRAL  
Giorgio De’Angeli  
179 Modos y maneras de comer en el México del siglo XVI: Moctezuma y Hernán Cortés  
José Luis Curiel Monteagudo  
193 La comida mexicana en los Estados Unidos de América  
Mario Riestra Venegas  
197 Gastronomía mexicana, ¿quién lava los platos?  
Sylvia Kurczyn Villalobos

## **CAPÍTULO 7.**

- 205 Establecimientos tradicionales: buen comer y buen beber**  
207 Origen y evolución de establecimientos tradicionales: las panaderías mexicanas  
Virginia García Acosta  
213 Panificadora La Flor de Pachuca  
Raymundo Vargas Delgado  
217 La experiencia familiar en el restaurante El Cardenal  
Marcela Briz Garizurieta  
221 Los placeres del comer y del beber en el centro histórico de la Ciudad de México  
Ángeles González Gamio

## **CAPÍTULO 8.**

- 225 Historias de éxito a través del tiempo**

- 227 Crecimiento del Grupo Herdez en 60 años  
Héctor Hernández-Pons
- 231 Productora de lácteos Santa Clara  
Servando Conde

#### **CAPÍTULO 9.**

- 235 Presentación de la Red de Ciudades para la Cultura Gastronómica de América Latina**
- 236 Álvaro Garzón
- 238 Johan Leuridan
- 240 Marcelo Álvarez
- 244 Jaime Nualart
- 246 Armando Mújica
- 247 Gloria López