

**Miércoles
05
de enero**

Cuarto de Primaria Historia

Tratando información sobre el pasado

Aprendizaje esperado: *investiga aspectos de la cultura y de la vida cotidiana del pasado y valora su importancia.*

Énfasis: *investiga aspectos de la cultura y de la vida cotidiana del pasado y valora su importancia.*

¿Qué vamos a aprender?

Recopilaras toda la información que has encontrado y la vas a ordenar paso por paso.

En clases pasadas aprendiste cómo hacer una pregunta histórica, además, revisaste las diferentes fuentes históricas y, finalmente, empezaste a recopilar la información.

El siguiente paso es: Recopilar la información.

¿Qué hacemos?

Revisa los avances de tu investigación histórica.

Los mexicas tenían una variedad de alimentos gracias al comercio y, también por el tributo que recibían de los pueblos sometidos a su imperio.

Las culturas mesoamericanas, incluida la mexicana, preparaban alimentos para momentos y situaciones en específico, como puede ser una festividad, para los gobernantes como el Huey Tlatoani, etc. Se dice que a Moctezuma II se le preparaban 25 diferentes platillos para que comiera, por ejemplo: pato o hierbas comestibles.

Otro ejemplo es cuando bebían pulque en festividades en específico.

Entre los alimentos que se consumían cotidianamente, estaban las tortillas, tamales, los quelites, los capulines, espirulina y tunas.

Un lugar importante donde los mexicanos podían obtener los alimentos que comían eran el mercado de Tlatelolco, donde había variedad de alimentos tanto preparados como productos para hacerlos.

Recordarás, que Fortino Rojas, (chef profesional) dijo que los mexicanos, cuando estaban apenas viendo dónde asentarse para vivir, recolectaban en el camino flores de maguey, flores de milpa, toda clase de insectos, tortugas y hasta cazaban venados, esto lo consumían sin necesidad de que fuera un momento en especial como una festividad o ritual

Luis Alberto Vargas (del Instituto de Investigaciones Antropológicas, de la UNAM) nos dijo que la tostada fue ideada y hecha no tanto por gusto sino por necesidad. Como los alimentos no duraban frescos, tuvieron que idear una manera para que las tortillas no se echaran a perder, y así pudieran durar más tiempo, también mencionó que tomaban pinole, la cual era una bebida nutritiva y refrescante.

Estos alimentos se consumían en todo momento sin necesidad de que se tratara de una fecha relevante para el pueblo mexicano.

En el relato que hacen basado en un texto de Francisco Hernández de Toledo se menciona que:

- El chocolate se tomaba como tipo atole y se creía que “alimentaba el alma”.
- El chile, lo combinaban con tomate y hacían lo que hoy conocemos como salsa. Francisco de Toledo nombraba al chile como “alimento ingrato”.
- Se comían el ajolote. El mismo Hernández de Toledo lo consideraba sabroso.

Comían la cola de tlacuache cuando tenían problemas de riñones; esto se tenían que hacer en ayunas. Se consideraba un buen remedio.

- Observamos toda la evolución, ventajas y usos del maíz.
- El frijol y el maíz se consumen juntos desde hace tiempo, y esta combinación tiene sus ventajas.
- Actualmente se usa el maíz hasta en cosméticos.

Ahora observa el siguiente video.

1. Historias y esculturas con Jorge Marín-Ajolote.

<https://onceninasyninos.tv/2020/04/28/historias-y-esculturas-con-jorge-marin/>

A partir de lo que ya has investigado, identificarás similitudes en algunos alimentos consumidos por los antiguos mexicas y los que comes actualmente. Hay ciertos alimentos que se preparaban para situaciones especiales, por ejemplo, las festividades religiosas.

Recuerda que estudias historia porque quieres encontrar en el pasado algo que explique nuestro presente.

Ahora, recopila toda la información que has encontrado y vas a ordenarla paso por paso.

¿Ordenarla? ¿Cómo?

En primer lugar, los alimentos que habitualmente consumían los mexicas; en segundo lugar, alimentos que comían en momentos especiales como festividades religiosas o los que se destinaban para el Huey Tlatoani.

Ya tienes varias cosas identificadas.

Los alimentos y bebidas de consumo habitual para los mexicas, según las fuentes que consultamos eran:

- Tortilla
- Tostadas
- Quesadillas
- Chocolate
- Salsa (chile y tomate)
- Venado
- Ajolotes

Además.

Alimentos y bebidas de consumo habitual para los mexicas:

- Espirulinas (algas de agua dulce)
- Quelites
- Tunas
- Frijoles
- Insectos
- Tortuga
- El guajolote (Actualmente puedes comerlo en navidad)

Ya con esto identificaste los alimentos de consumo habitual que encontraste en las fuentes que consultaste.

Algunos de los alimentos que se consideraban para ocasiones especiales, como festividades o que se servían para gobernadores como el Huey Tlatoani.

Pato, pulque y, además hierbas.

Falta un alimento que consumían, y que es interesante, la cola de tlacuache. Este alimento no se comía habitualmente, ni tampoco en festividades, más bien, era un remedio que se usaba para curar los riñones; al menos, los mexicas creían que para eso funcionaba.

Podrías colocarlo como medicinal. ¿Cómo lo colocarías?

También existían alimentos que consideraban curativos, por ejemplo, la cola de tlacuache, la cual consumían en ayunas, en caso de presentar molestias en los riñones.

Qué tanto de esos alimentos, que consumían los mexicas, los consumimos nosotros en estos tiempos.

Si no haces este paso, entonces no tendría sentido tanta investigación.

Comemos tortillas, tamales, quelites, chocolate, el pulque (aunque eso sólo lo beben los adultos, los niños no) salsa y frijoles.

Alimentos como la tortuga, el venado y el ajolote ya no se consumen habitualmente en toda la república mexicana, quizá alguno en algunas regiones, como el venado en Yucatán.

Y muchos de ellos ya no debes consumirlos, ya que son animales que están protegidos por las leyes mexicanas porque están en riesgo de desaparecer; tal es el caso del ajolote, como lo viste en el video o los diferentes tipos de tortuga.

Además, recuerda, que esos alimentos se podían consumir porque los mexicas tenían otro tipo de condiciones de vida, no son las mismas que hoy tenemos.

Debes tener la conciencia por el cuidado de la naturaleza y, diferenciar cosas que pertenecen y cambian a través de los años.

Ahora, ¿Cuáles alimentos se conservan y dónde encuentras modificaciones? o incluso, cuáles de plano desaparecen.

Uno de los alimentos que desaparecen son las colas de tlacuache.

Dentro de los alimentos que se conservan están las tostadas, las quesadillas, los tamales o el conejo.

También hay circunstancias que se conservan en cuanto a los alimentos. Hay momentos específicos en los que cocinamos y comemos alimentos muy puntuales, por ejemplo, en las fiestas patrias, en las fiestas patronales de algunas regiones del país, o incluso en navidad y año nuevo.

En las fiestas patrias comemos chiles en nogada y pozole. En navidad algunas personas cenan pavo o romeritos, pero también están los tamales y la pierna de cerdo.

En la actualidad, también se hacen comidas para cuando se tienen visitas, seguramente en casa te visitaban tus tíos o primos, y se cocinaba diferente. Depende de quién te visite, es lo que cocina.

En el estudio de la historia, los especialistas le llaman “continuidades y cambios en los procesos históricos”.

Se trata de ver qué permanece, qué cambia y por qué, y tiene que ver con las necesidades e intereses de una sociedad en un tiempo y espacio determinado. Por ejemplo, es muy diferente curar enfermedades de los riñones con la cola del tlacuache, a curarlas con los medicamentos que hoy tenemos a disposición.

En el primer caso, cuando se utilizaba la cola de tlacuache, no estaba tan avanzada la ciencia como ahora. Y si el día de hoy te dieran cola de tlacuache, y te dijeran que eso puede ayudarte a curar tus riñones tal vez no lo creerías.

No todas las sociedades y culturas son iguales.

A través de los años, aun cuando aparentemente hayan ocupado el mismo espacio.

Tan sólo recuerda cuando viste la cultura mexicana y la ciudad de México-Tenochtitlan, piensa cómo ha cambiado hasta ahora la Ciudad de México.

¡Han sido muchos cambios!

¡Buen trabajo!

Gracias por tu esfuerzo.

Para saber más:

Lecturas

<https://www.conaliteg.sep.gob.mx/>